

Turismo y patrimonialización. ¿Proceso dinámico hacia el desarrollo?

Lic. María Julia Cassani.

Instituto de Investigaciones en Turismo. Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Nacional de La Plata.

Palabras claves: patrimonio, turismo, identidad, desarrollo.

Resumen

Desde sus comienzos, el turismo tuvo entre sus principales motivos de viaje la apreciación y disfrute del patrimonio de un territorio (Prats, 1997). El patrimonio cultural, por su parte, no hace referencia sólo a monumentos y sitios, sino también a expresiones y tradiciones vivas heredadas de los antepasados (UNESCO, 2011).

En los últimos años, una de las tipologías turísticas que ha cobrado importancia es el turismo gastronómico, como parte del turismo cultural. En esta categoría de turismo se busca conocer las costumbres culinarias de una comunidad, cuyos elementos forman parte de su patrimonio e identidad.

El uso turístico de estos bienes patrimoniales lleva a estos pueblos a pasar por un proceso identitario dinámico que exige construir y reconstruir constantemente la identidad como una asociación de significados (Bustos Cara et al, 2001).

A partir del análisis del proceso de patrimonialización (Bustos Cara, 2004), se intenta comprender la importancia que tiene un alimento para una comunidad, y así demostrar que tan identificada se siente con estos elementos, que hoy adquieren un valor turístico.

Esta valoración puede dar lugar a un desarrollo considerado sustentable y autóctono, siempre y cuando el elemento puesto en valor o la necesidad de revalorizarlo, surja de la población y no sea impuesto por un agente externo. Este desarrollo endógeno del turismo gastronómico, provocaría beneficios para la población, no sólo económicos, sino también sociales y culturales.

Ahora bien, si el elemento puesto en valor no es parte de la identidad de la comunidad, su desarrollo, en esencia, sería un producto planteado por algunos sectores, y no una genuina puesta en valor colectiva de un elemento del patrimonio cultural local y comunitario, por no ser representativo (Champredonde et al, 2007). En referencia a esto, se explicará el concepto de la masificación o espectacularización de la cultura a partir de la modificación de la misma para su consumo turístico (Dachary et al, 2003; Fernández et al, 2002; Prats, 1997).

Tomando como caso de estudio el turismo gastronómico a base de piñones en Villa Pehuenia, Neuquén, se analizará el carácter patrimonial de este fruto para la comunidad de la villa turística, y las consecuencias del uso turístico de la semilla del árbol considerado sagrado por las comunidades originarias de la zona. Para llevar adelante este estudio se

recurrió al análisis de fuentes bibliográficas y de información primaria recabada a través de entrevistas y observación directa.

La importancia de la temática presentada radica en la necesidad de comprender el proceso que transita el patrimonio para ser reconocido como tal, y las consecuencias de su utilización con fines turísticos.

Introducción al contexto y metodología

La *Araucaria araucana*, también conocida por su nombre mapuche como *Pehuén*, es una conífera de crecimiento muy lento, cuya semilla llamada piñón (*nguilliú* en lengua mapuche) está siendo utilizada para promover el turismo gastronómico en la región de estudio, como se explicará en la presente investigación.

En nuestro país, la especie se encuentra en la provincia de Neuquén entre las localidades de Copahue-Caviahue al norte, y el norte del Parque Nacional Lanín, como límite sur. Dentro de esta área se ubica la localidad de Villa Pehuenia, foco del análisis de la investigación. Esta villa turística fundada el día 20 de enero de 1989, está ubicada en el departamento Aluminé, a 310 km de la capital neuquina, dentro de la zona turística Patagonia de los Lagos, y a 15 km de la frontera con Chile. La localidad se encuentra a las márgenes de los lagos Aluminé y Moquehue, rodeada de bosques de *Araucaria Araucana*.

Para una mejor comprensión del contexto, se introducirá a los diversos actores intervinientes, cuyas opiniones, intereses y perspectivas fueron captados en el análisis de las entrevistas realizadas, y que forman parte del contexto socioeconómico del lugar en donde se trabaja (Prats, 2003).



Fuente: elaboración propia

Las entrevistas se llevaron a cabo durante la 8va Edición del Festival del Chef Patagónico en la localidad de Villa Pehuenia, realizado los días 28 al 30 de abril de 2012. El festival tiene como objetivo difundir la gastronomía regional y hacer conocer la interculturalidad de la gastronomía de la localidad, con el “mítico” piñón como ingrediente protagonista de la cocina. Se consideró este contexto como el ideal para realizar las

entrevistas pertinentes ya que en esos días estarían concentrados los actores participantes de la actividad turístico-gastronómica de la localidad. Al mismo tiempo, en esta situación podría apreciarse la dinámica del uso del piñón, facilitando la observación del sentido de pertenencia sobre el producto analizado.

La administración local, será analizada desde las entrevistas realizadas a una referente de la Secretaría de Turismo de Villa Pehuenia, a un referente importante del gobierno de la localidad, al coordinador gastronómico del Festival del Chef y a la chef madrina del festival. Dentro del sector turístico y asociado se considera a los emprendimientos gastronómicos que desarrollan productos a base de piñón.

También es esencial conocer la perspectiva desde la Comunidad Mapuche Puel, quienes habitan la zona desde antes que existiera la localidad de Villa Pehuenia. Además, son las comunidades originarias quienes comenzaron a alimentarse con la semilla del Pehuén, por lo tanto se explicará su opinión respecto a la utilización del piñón para el desarrollo del turismo gastronómico.

Otro actor incluido en la investigación es el vivero provincial, donde se siembran pehuenes y se tiene un conocimiento más profundo sobre las características de la especie. Es curioso el análisis que realiza el encargado entrevistado, ya que el mismo además de encargarse del vivero, es integrante de la comunidad Puel.

A los efectos de la investigación, para recabar información del resto de la población no involucrada directamente con la actividad turística, se realizaron charlas informales con algunos habitantes de la localidad.

Como se verá en el cuerpo de la investigación, si hizo una distinción entre la comunidad mapuche Puel y otra a la que se denominará “comunidad Villa Pehuenia” donde se incluyen a los demás actores.

Para el logro de los objetivos propuestos se utilizaron fuentes de información primaria y secundaria. Para la recolección de las primeras, se emplearon dos métodos.

Por un lado, se utilizó la observación directa, realizando una investigación de campo en el lugar de estudio a fin de participar de las actividades concernientes a la situación de investigación y observar detenidamente dicha situación. De esta manera, se interactuó con los habitantes de la localidad, observando su relación para con la especie y su participación en el turismo gastronómico a base de piñones.

A su vez, se recabó información a partir de entrevistas estandarizadas. Se intentó abordar los diferentes puntos de vista de los actores intervinientes en el turismo gastronómico a base de piñones, mencionados anteriormente.

El resultado de las entrevistas permitió llegar a una conclusión respecto de la significación que tiene la *Araucaria araucana* en los diferentes actores, lo cual llevó a identificar la etapa del proceso de patrimonialización en la que se encuentra el Pehuén y su semilla.

Se compararon las entrevistas realizadas, y se combinó con la información obtenida a partir de la observación directa, a fin de determinar si el origen de la utilización del piñón en la gastronomía local proviene de la misma comunidad.

A su vez, se indagó en investigaciones que contienen las características de la especie considerada, como también su conservación y usos. Para la obtención de otros datos sobre la especie, también se consultó a una autoridad del vivero provincial de la localidad.

Para el desarrollo del marco teórico de los diferentes temas a tratar, se apeló a la consulta de información secundaria.

Araucaria araucana o pehuén

Características y conservación

La *Araucaria araucana*, también conocida por su nombre mapuche como “Pehuén”, es una conífera que data de la Era mesozoica (hace 200 millones de años), y es propia del extremo norte de los bosques Subantárticos de Chile y Argentina.

La superficie total que ocupa la especie, entre ambos países, no supera los 450.000 ha., distribuidas 263.525 ha en el primer caso y sólo 179.289 ha en Argentina. A su vez, de la superficie de Chile, el 74% se encuentra protegida, mientras que en el caso de Argentina, el área protegida se reduce a sólo el 36% (FVSA, 1999; Donoso, 1988; Laclau, 1997 en Sanguinetti et al, 2001).

En nuestro país, la especie se encuentra en la provincia de Neuquén entre las localidades de Copahue-Caviahue al norte, y el norte del Parque Nacional Lanín, como límite sur. Dentro de esta área se encuentra la localidad de Villa Pehuenia, foco del análisis de la investigación.

Durante la entrevista realizada al encargado general del vivero provincial de la localidad de Villa Pehuenia, se pudo obtener información sobre los distintos procesos que se realizan en el vivero con respecto a la *Araucaria araucana*, y datos relevantes sobre la conservación de la especie.

Uno de los datos que destaca el entrevistado es que de las semillas clasificadas para la siembra, el 80% crece, mientras que en el hábitat natural el porcentaje varía según la facilidad de acceso para el hombre y los animales. Si bien en lugares de altura, donde es difícil el acceso, pueden germinar un 70% de los piñones, cuando caen en zonas de fácil acceso para los animales “semilleros” y donde la gente recoge piñones, el porcentaje se reduce drásticamente a sólo el 15-20%.

Si bien la especie presenta gran longevidad, la tasa de aumento poblacional es baja, por lo que se encuentra en desventaja competitiva (Donoso, 1988; Burns, 1991; Burns, 1993; Armesto et al., 1997 en Sanguinetti et al, 2001) frente a otras especies autóctonas. Esta desventaja se acentúa más en competencia con especies exóticas, introducidas principalmente para la industria forestal.

Además de encontrarse afectada por el impacto directo provocado por la tala de árboles y los incendios forestales, la especie pierde capacidad regenerativa a través del pisoteo de sus plantines por parte del ganado, compactación del suelo y por el consumo de piñones por el ganado, el jabalí y el hombre. Tal es el efecto negativo del ganado, que en presencia del mismo es imposible que un bosque afectado logre regenerarse (Sanguinetti et al, 2001).

Asimismo, la *Araucaria araucana* padece de impactos indirectos, pero igual de importantes, tales como la extracción de su leña y de especies que conviven de manera asociada, de la deforestación de estas especies asociadas y del sobrepastoreo que produce erosión y destrucción del suelo (Rechene, 2000 en Sanguinetti et al, 2001).

Para la protección de la especie, la provincia del Neuquén cuenta con varios decretos y leyes donde se hace referencia al Pehuén.

La principal regulación, concerniente al consumo de semillas es la Ley Forestal Provincial N° 1890/91 que indica, en el art. 26, que “la recolección y/o comercialización de frutos de *Araucaria araucana* deberá ser autorizada por la Dirección General de Bosques y Parques Provinciales, en las condiciones que fije la reglamentación.”

La recolección de las semillas, también conocida como “piñoneada”, se realiza entre febrero y abril, en concordancia con la época en que el fruto ya está maduro y cae del árbol. Para poder recolectar, se debe pedir un permiso que, mediante el pago de un canon, habilita a la recolección de una cantidad determinada de semillas.

En 2009, se autorizó a recolectar y transportar como máximo 20 kilos por persona o 100 por familia si el fruto era para consumo familiar. En ese mismo año, los valores de las guías forestales eran de 46 pesos para los 100 kg, de 23 pesos para los 50 kg, y de 9.20 pesos para los 20 kg. En el 2011, se autorizó a los mapuches para que pudieran recolectar hasta 100 kg por grupo familiar sin tener que abonar el canon correspondiente.

Si bien el encargado del vivero reconoce la existencia de este permiso, expresa que la recolección en sí no está correctamente controlada. A su vez, el precio de las guías es relativamente barato si se considera la cantidad de semillas que se extraen. Ya que 100 kg son aproximadamente 15.000 semillas que, considerando una pérdida del 20% por piñones vanos, serían 12.000 semillas/plantines que extrae sólo una familia.

Cuidado y conciencia social

En el vivero provincial se trabaja con araucarias desde sus inicios (hace 40-45 años, en el '65 aproximadamente), al igual que con el pino introducido. Sin embargo, al observar el impacto invasivo de la especie exótica sobre las nativas, se decidió hacer más hincapié en las especies locales.

El encargado del vivero, indica que los privados son los principales forestadores de Araucarias. Por lo que al comprar plantines en el vivero deciden forestar un porcentaje de especie nativa (por ejemplo, cada 100.000 pinos, forestan 5.000 araucarias).

Según comenta el encargado del vivero, a pesar de ser conscientes de esta situación, la importancia del cuidado de las especies nativas parecería no ser transmitida a las nuevas

generaciones a través de la educación formal, ya que desde las escuelas no realizan visitas al vivero.

Todo esto, se suma a la invasión de las especies exóticas, que van desplazando a las nativas y a que, con los años, la recolección de semillas de *pehuén* ha ido aumentando. Antes sólo las comunidades juntaban, pero ahora, no sólo ellos la consumen. Los pobladores de la villa poseen emprendimientos donde ofrecen productos con piñón a los turistas. Al mismo tiempo, llegan habitantes de otras localidades de la provincia o turistas y recolectan piñones. Entonces, la semilla que sobrevive es la que entierra el animal o el hombre al caminar; todas las que quedan sobre la superficie, se las llevan.

El entrevistado cuenta que pertenece a la comunidad Puel, y como nació y se crió en la zona, conoce bien el manejo del piñón. Cree que el Festival del Chef es comercial, desde su punto de vista está mal que promocionen tanto la actividad con piñones, y debería haber más respeto por la naturaleza. Y que, si no se cuida la especie, en un futuro todo va a quedar en la historia, en el nombre de la localidad solamente. Se lamenta que en el Festival no tengan información sobre el cuidado de la especie, ya que se podrían hacer al mismo tiempo charlas informativas sobre la araucaria. Así se podría concientizar tanto a los turistas como a los locales sobre el cuidado que se debe tener si no se quiere que desaparezcan. Señala que él no considera que esté mal promocionar la semilla, que es rica y muy nutritiva, pero si no se cuida la especie, en el futuro no va a ser posible sostener la actividad a base de piñones.

Durante la entrevista, el encargado del vivero reflexiona sobre las acciones que se podrían tomar ante la situación actual. Considera que declarar área protegida a la zona no sería de mucha ayuda, ya que esta designación tendría como objetivo mantener, cuidar y proteger las plantas que ya hay.

Sin embargo, hoy es esencial reforestar, así si una araucaria muere, ya hay 10 que la replazarían. Al mismo tiempo, opina que se debería exigir que cada vez que se recojan semillas, se siembre un porcentaje, y en un lugar acorde. De esta manera se estarían extrayendo semillas, pero al mismo tiempo se estaría devolviendo a la naturaleza parte de lo que da.

Según lo analizado hasta el momento, se evidencia la gran cantidad de aspectos que influyen negativamente en la conservación de la especie. Destacándose que en los últimos años, el aumento de la extracción del piñón por el hombre, tanto para consumo como para su incorporación en productos turísticos.

Entonces, en función del análisis de la viabilidad del desarrollo turístico gastronómico que se pretende hacer, prioritariamente se debe garantizar la sustentabilidad a largo plazo de la especie.

La cultura Mapuche asociada al Pehuén

Significado y leyenda

El pehuén es un elemento importante de la identidad neuquina. Su figura aparece tanto en el escudo de la provincia como en su bandera, por ser el árbol típico de la zona. Es también mencionado en el himno provincial, como “*el árbol esperanza, maná cordillerano, que madura nguillón, el fruto más feliz*”, haciendo referencia al árbol y a su fruto, en relación con la cultura mapuche. Justamente, es en esta relación donde radica la importancia de la conífera.

La Araucaria es un elemento trascendental de la cultura indígena y de su religión (Aegesen, 1998 citado por Sanguinetti et al, 2001). A lo largo de los años, los pueblos originarios de la región le han dado diversos usos a esta especie. Son varios los usos no madereros que se le ha dado a la especie. De ella han obtenido recursos alimenticios del piñón, energéticos de la leña, para la construcción y medicinales de la resina (para calmar dolores, ciática, úlceras, y como balsámico) (Résico et al, 2010; Abalos-Romero, 2001).

Pero el importante significado que tiene el Pehuén para los pueblos originarios no sólo radica en los usos que le dieron y que se le siguen dando a la especie, sino también en el significado religioso del Pehuén. Este árbol es considerado sagrado por las comunidades originarias, como remarcan las integrantes entrevistadas de la comunidad Puel de Villa Pehuenia. Plantean que los pehuenes son los únicos testigos de lo que le pasó al pueblo mapuche a lo largo de la historia, además de haberlos salvado del hambre.

La leyenda cuenta como, durante un invierno muy duro, su Dios *Nguenechén*, disfrazado de anciano, se le apareció a un joven que buscaba alimento. En este encuentro, el anciano le dijo al joven que recolectara las semillas del pehuén, que ese era el verdadero alimento del mapuche. A partir de ese día, a modo de agradecimiento, en cada *nguillatún* (la gran rogativa), se utiliza un pehuén como altar central, y beben *chafi*, bebida fermentada obtenida de la molienda del piñón. (Haene, s.f.; Koessler-Ilg, 2000).

Como parte de la alimentación de las comunidades originarias, el piñón se utiliza para la preparación de distintas comidas y bebidas, por ser muy nutritivo. Salvo por los lípidos, cuya presencia es poca, los piñones poseen las proporciones necesarias de prótidos e hidrocarbonados que requiere una persona. Posee un alto grado de proteínas y almidón (15 y 35% respectivamente), y es muy rico en hidratos de carbono (Ladio, 2004; Álvarez, 1984; Abalos-Romero, 2001; Haene, s.f.).

El piñón en la gastronomía mapuche

En cuanto a la recolección de las semillas, los integrantes de la comunidad mapuche Puel tienen permitido levantar piñones, solicitando la guía habilitante que no deben pagar, siempre y cuando sea para consumo propio.

Antes de consumir la semilla debe hervirse o tostarse, ya que el fruto comestible se encuentra dentro de una “cáscara”. También es posible pelarlo crudo, aunque esto requiere de más tiempo.

Una de las entrevistadas, cuenta que antes la comunidad se sustentaba sólo con piñones, y que con ellos hacían “trueque” para comprar algunas cosas, aunque se les pagaba un precio menor a su verdadero valor. Ahora, como se dedican a la cría de animales y cultivan la tierra, no dependen únicamente de las semillas de la araucaria. Por esta razón, levantan sólo de algunas plantas, y la semilla les sirve también como alimento para los animales.

Para almacenarlos, se pueden guardar bajo tierra o en silos, pero, en el primer caso, cuando llega la primavera empiezan a brotar y nace el pehuén. Una vez brotado, su sabor cambia.

Las semillas cocidas o hervidas se muelen y se hacen sopas, masas o relleno de empanadas, mezclado con condimentos y cebolla. También se comen asados o hervidos con un poco de sal. Con los piñones recolectados, también se preparan el *muday* o *chafi* (chicha o bebida fermentada de piñones) y el *kofkekura* (pan hecho en base a harina de piñones y amasado sobre una piedra) (Álvarez, 1984; Ladio, 2004).

Si bien son numerosas las comidas que los mapuches realizan con piñones, la comunidad no quiere que se difundan estas prácticas. Esto no sólo lo comentaron, sino que quedó claramente demostrado en la primera actitud de una de las entrevistadas al momento de mencionarle que la investigación se refería al turismo gastronómico a base de piñones. Su primera reacción fue no querer contestar ninguna pregunta. Sin embargo, cuando se le explicó que el objetivo del trabajo no era el de difundir la actividad, sino realizar un análisis crítico sobre la misma, estuvo dispuesta a participar.

Ella explicó que no están de acuerdo con la comercialización indiscriminada del piñón, pero que estarían dispuestos a trabajar en conjunto para un mejor manejo y aprovechamiento, siempre y cuando se tome en cuenta y se respeten las decisiones de la comunidad.

Al mismo tiempo, les gustaría participar del Festival del Chef como comunidad. Es decir a través de una invitación formal a la directiva y autoridades de la comunidad Puel, ya que hasta el momento, cuando han asistido, lo han hecho en forma individual.

Se describió el producto en análisis en esta investigación, y los usos que la comunidad mapuche hace del piñón. Asimismo, se presentó la relación existente entre esta cultura y el pehuén y su semilla, demostrando el gran significado que tiene para ellos.

Patrimonio, gastronomía y turismo

Patrimonio y el patrimonio inmaterial

El concepto de patrimonio (*patrimonium*) surge de la idea de la herencia del padre (*pater*) y suele relacionarse con palabras tales como tradición, pasado, identidad, cultura.

Suele diferenciarse el patrimonio natural, referido a los recursos de la naturaleza, del patrimonio cultural. “El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de

objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes” (UNESCO, 2003).

Entonces, como indica García Canclini (1999), el patrimonio cultural no incluye sólo la herencia, las expresiones del pasado de un pueblo –sitios arqueológicos, arquitectura colonial, objetos antiguos en desuso- sino también el patrimonio “vivo”, conformado por los bienes actuales –artesanías, lenguas, conocimientos, tradiciones-. A su vez, el patrimonio no está formado únicamente por los bienes culturales de las clases hegemónicas –palacios, pirámides, objetos de la aristocracia-, actualmente también se reconoce como patrimonio de un pueblo a los productos de la cultura popular: música indígena, escritos campesinos y obreros, entre otros. Así, los elementos que integran el patrimonio cultural son “testigos de la forma en que una sociedad o cultura se relaciona con su ambiente” (Casasola 1990:31 en Fernández et al, 2002).

Es necesario además, hacer una distinción entre el patrimonio tangible e intangible o inmaterial. El primero hace referencia a los elementos físicos, materiales que pueden ser considerados patrimonio. Mientras que, “se entiende por *patrimonio cultural inmaterial* 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” (UNESCO, 2003). Así, se incluyen dentro de esta categoría las tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma; las artes del espectáculo; los usos sociales, rituales y actos festivos; los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; las técnicas artesanales tradicionales. Dentro de los sub-ámbitos de los usos sociales, rituales y acontecimientos festivos se incluyen las tradiciones culinarias.

Entonces, la gastronomía forma parte del patrimonio cultural inmaterial de una comunidad. Como señala Ernesto Barrera (2006), “un alimento no es sólo un alimento”, ya que posee un significado social, emocional y simbólico. Su valor aumenta con su autenticidad y singularidad, es decir que cuanto mayor sea esa identidad local a través de los alimentos, mayor será su valor.

La entrevistada referente de la gastronomía y madrina del festival, reflexiona sobre la importancia que va adquiriendo el turismo gastronómico a lo largo de los últimos años: “el turismo gastronómico ya hace un tiempo ha tomado un valor preponderante en muchísimos lugares del mundo, es decir ir a visitar un lugar no sólo por su cultura, por sus museos, por su historia, sino también por lo que come un pueblo, que en definitiva está mostrando la cultura que tiene. De hecho están de moda las rutas de los vinos, en todo el mundo, la ruta del aceite de oliva, la ruta del café, la ruta del cacao, y bueno, que mejor que en esta ciudad, en este pueblo, en esta villa, que tiene algo tan emblemático como es el piñón, que aproveche este fruto de la tierra para difundir su gastronomía.”

En el apartado anterior se explicó que el valor que tiene el piñón para la comunidad originaria está dado por el hecho de que los salvó de la hambruna. Así, esta relación del hombre con el ambiente, provocó que el piñón, y la araucaria, de donde proviene este fruto,

pasen a formar parte indudable del patrimonio cultural mapuche. Y al ser utilizado como ingrediente básico de su dieta, forma parte de su patrimonio alimentario.

Prats (1997) señala que el patrimonio es una construcción social, ya que no está dado por la naturaleza, sino que es ideado por alguien o a partir de un proceso colectivo, en un lugar y tiempo dado, con fines determinados, lo que implica que es o puede ser cambiante¹. De la definición anterior, resulta interesante la idea del patrimonio como construcción social proporcionada por un individuo o un proceso colectivo.

Al mismo tiempo, el autor hace una distinción entre la construcción social y la “invención” del patrimonio. La construcción social se asocia con procesos inconscientes e impersonales de legitimación, donde necesariamente hay una intervención de una hegemonía social y cultural. Mientras que la invención se refiere a procesos personales y conscientes de manipulación de elementos y composiciones extraídos de una realidad y puestos en un nuevo contexto, dándole otro sentido, formando otra realidad distinta a la original. La invención, para arraigar y perpetuarse, deberá alcanzar un mínimo consenso, y así convertirse en construcción social.

Sin embargo, el factor determinante del patrimonio no es su carácter básico de construcción social o invención legitimada, sino “*su carácter simbólico, su capacidad para representar simbólicamente una identidad*” (Prats, 1997).

La toma de conciencia de la propia identidad es un proceso complejo, dado bajo circunstancias particulares. El turismo obliga a los pueblos a pasar por un proceso identitario, donde deben preguntarse quiénes son y qué los mantiene unidos como tal. Este es un proceso dinámico que exige construir y reconstruir constantemente la identidad como una asociación de significados (Bustos Cara, 2001: 14).

Así, entendiendo que la identidad es una construcción social y un hecho dinámico, también hay que reconocer que toda formulación de la identidad es sólo una versión de la misma (Prats, 1997). Y que al mismo tiempo, esta versión puede ser ideológica, ya que existe una relación entre la realidad, las ideas y valores previos, y los intereses de quienes la comparten. De esta manera, las activaciones patrimoniales son representaciones simbólicas de versiones de la identidad.

Prats (1997) señala que las activaciones patrimoniales son sistemas de símbolos que se encuentran condicionadas por los valores e ideas de sus legitimadores, aunque se intente mostrar como puro reflejo de la realidad. De esta forma, se logra entender a las activaciones patrimoniales como estrategias políticas, donde ninguna activación es neutral o inocente.

Si bien es la sociedad la que adhiere o consensua una representación, imagen o discurso, ésta ha sido elaborada previamente por alguien concreto.

Cuando el patrimonio busque representar una identidad, es inevitable que exista un campo de confrontación simbólica, tanto entre las diferentes versiones como en confrontaciones externas, simbólicas y físicas entre grupos sociales.

¹ Este podría ser el caso de la evolución de la gastronomía mapuche a lo largo del tiempo, pero este análisis excede a los objetivos planteados para el caso de estudio.

Teniendo en cuenta lo mencionado anteriormente, se pasará a analizar la situación de la población de Villa Pehuenia con respecto al piñón y su incorporación a la gastronomía local.

El pehuén es claramente parte del paisaje de la localidad, por lo que se lo puede considerar dentro de la categoría del patrimonio natural, pero ¿forma parte del patrimonio cultural de la comunidad de la villa turística? A continuación se analizará este carácter, y la incursión que en los últimos años se ha hecho del uso del piñón en la gastronomía.

El piñón en la gastronomía de Villa Pehuenia

En un primer momento, y desde una iniciativa privada, se comenzó a incentivar la gastronomía local a partir de la creación de una “costanera gastronómica”. Allí participaban 7 restaurantes que ofrecían a los turistas la posibilidad de degustar distintos platos que incluyeran el piñón. Entre ellos se podía encontrar trucha con piñón, pasta con piñón, carne con piñón.

El Festival del Chef Patagónico surgió en el 2005, también desde un impulso privado, como producto de la costanera gastronómica. Así, se creó un evento para difundir la gastronomía local, con la incorporación del piñón como elemento diferenciador.

Como indica el referente entrevistado del gobierno actual, el festival busca revalorizar el piñón y la gastronomía local. Pero también intenta llamar la atención de los medios de prensa, que en las últimas ediciones lo ha ido logrando. Durante todo el mes anterior al festival, son publicados en los diarios más importantes a nivel nacional, noticias referentes a Villa Pehuenia, a la belleza de las araucarias y a su fruto, que fue alimento esencial de la dieta de las comunidades originarias. Alargándose la temporada estival, los turistas llegan para esa época del año, buscando especialmente probar platos preparados a base del famoso piñón.

Los organizadores del festival, al ser entrevistados, destacan la importancia del piñón en la dieta de la comunidad mapuche, el carácter altamente energético de la semilla, y su versatilidad en la gastronomía. Esto último se evidencia claramente al observar la variedad de productos que se ofrecieron tanto en los stands de comida como en los de productos envasados para la venta.

Se observa que muchas de las recetas planteadas son a base de harina de piñón, tal como lo utilizaban los pobladores originarios. Sin embargo, los demás ingredientes o las técnicas de elaboración de los platos no tienen relación con la forma original de utilizarlo. Es decir, se utiliza un elemento tradicional de la comida mapuche y se lo adapta a alimentos más acordes al consumo actual y del turista.

Esto es destacable para la investigación, ya que el principal justificativo de la utilización del piñón es justamente el importante significado que tiene para las comunidades mapuches, como parte de su patrimonio. Sin embargo, otro de los argumentos planteados por los emprendedores es el pedido por parte de los turistas de consumir productos que incorporen ese ingrediente autóctono.

Turismo y patrimonio inmaterial

La relación entre el patrimonio y el turismo no es nueva, ya que el patrimonio ha sido uno de los primeros motivos de viajes. Hoy en día, el turismo cultural es un segmento en expansión. Esta relación se ha ido modificando a medida que comienza a “espectacularizarse” la realidad y el turismo se vuelve cada vez más masivo.

La masificación de la cultura local a partir del turismo puede actuar de manera positiva en la comunidad como revalorización de la misma, o negativamente ante la necesidad de simplificarla para la venta como un “objeto diferente” (Dachary, 2003).

Los destinos de turismo patrimonial, ante la presión cada vez más intensa de la actividad, puede llegar a ver peligrar la conservación del patrimonio. Por otra parte, estos destinos comienzan a regirse por la lógica del consumo y del espectáculo, mientras que comienzan a activarse referentes patrimoniales antes impensados. Aparece una nueva tipología de activación patrimonial cuya motivación es claramente turística y comercial, y no ya identitaria. De esta forma, los referentes activados y sus significados no responden a las versiones ideológicas identitarias propias de la comunidad. Estas nuevas activaciones dejan de manifiesto la imagen externa, muchas veces estereotipada de la identidad de los protagonistas desde los centros emisivos de turistas.

Este nuevo tipo de activación patrimonial se puede observar en la importancia que está ganando el producto gastronómico a base de piñones en Villa Pehuenia. Aquí se da un “choque” entre la gastronomía como parte del patrimonio de los mapuches frente a una adaptación de la misma, que se puede entender como una simplificación del elemento puesto en valor. Este hecho parecería responder a una tendencia mundial de valorización de la gastronomía local como medio para promocionar un destino.

Se hace referencia en este caso a la activación patrimonial de un “patrimonio gastronómico” cuyo origen es de otra comunidad. Como bien mencionan los emprendedores que incorporan el piñón a sus productos, y el mismo sector público, la semilla tiene un gran significado para las comunidades originarias. Así, la gastronomía planteada deriva, en el concepto, de la utilización que hicieron los mapuches de la semilla.

El turismo también fomenta formas de cultura “pseudo-tradicionales” (Fernández et al, 2002), donde se presentan productos o servicios acordes a los gustos del turista, perdiéndose rasgos de la cultura identitaria que no son comercializables.

Así, los platos presentados durante el Festival del Chef, y que se ofrecen durante la temporada alta en los establecimientos gastronómicos, se condicen con una utilización de la semilla más acorde a la gastronomía que el turista quiere degustar, y no tanto a la gastronomía tradicional de los mapuches.

El patrimonio como recurso turístico se puede presentar de tres formas distintas. En primer lugar, como producto turístico *per se*, como motivo de compra autónomo. En segundo lugar, se puede presentar dentro de un “paquete”, es decir, asociado a un producto integrado. Y por último, como un valor añadido para un destino. Aquí, el destino no tiene al

patrimonio como atractivo principal, por lo que las activaciones patrimoniales son realizadas para aumentar la atraktividad del lugar, para redefinir la oferta en busca de una distinción que permita brindar un turismo “de calidad”.

En el caso de Villa Pehuenia, la incorporación del piñón como recurso turístico, se comenzó a utilizar como valor añadido para el destino a través de la “costanera gastronómica”. Esto hace que, durante todo el año, el turista puede degustar el piñón en las comidas como un complemento a la visita a la localidad. A su vez, se puede distinguir la gastronomía a base de piñón como producto *per se*, en el caso del Festival del Chef. Como indicó el referente del gobierno actual de la localidad, en las últimas ediciones del festival, hubo turistas que arribaron a la localidad especialmente para asistir a ese evento.

El aumento de referentes turístico-patrimoniales viene de la mano de la iniciativa pública, y puede provocar confrontaciones entre la lógica turístico-comercial y la lógica identitaria.

La nueva imagen que se construye, obliga a reinterpretar el patrimonio ideológico y simbólico, asignándole nuevos significados. Así la información de los destinos turísticos que se origina en el imaginario de los visitantes, va progresivamente incorporándose a la imagen global de la sociedad local. Y el proceso de valoración de imágenes para el “otro” (el turista), termina afectando la propia imagen de la localidad (Bustos Cara, 2001). Sobre este tema se volverá más adelante.

El éxito de la valorización de recursos locales depende de la propiedad de esos recursos para convertirse en referencias significativas de identidad para el colectivo local (Champredonde et al, 2007).

El proceso de valorización de los productos tradicionales, implica la transformación de un determinado recurso en valor territorial². Este reconocimiento social es condición necesaria para convertirse en referente identitario de una comunidad. A su vez, este requisito contribuye a la sustentabilidad de su valoración (Champredonde et al, 2007).

La representación de una identidad no puede estar muy alejada del pensamiento social, ya que perdería efectividad, debilitaría la identificación y las adhesiones. Lo mismo sucede con las activaciones turístico-patrimoniales. Hay expectativas turísticas basadas en imágenes culturales que no se pueden defraudar, para no perder la efectividad comercial. También, porque un gran alejamiento llevaría a la pérdida de consenso y una posible conflictividad, donde resulta dificultoso articular la representación patrimonial del “público” y de la población.

Frente a este tipo de situaciones, se busca introducir la nueva representación de la identidad o el nuevo producto a través de campañas y programas para activar estos nuevos repertorios y elementos, cuyas ideas y valores se encuentran en relación con esta nueva “identidad”.

² Valor Territorial: “la calificación positiva atribuible a un producto, un servicio o un atributo de vida, asumido colectivamente por los habitantes locales y reconocido en un ámbito más general” (Champredonde et al, 2007). Es decir que no sólo sea reconocido por la colectividad sino por todos los habitantes locales y que a su vez tenga un reconocimiento más general.

Es aquí cuando hay que distinguir si el elemento que se está poniendo en valor por la población de Villa Pehuenia representa parte de su patrimonio o no. Así, se puede hacer una diferenciación entre el piñón como patrimonio y como recurso.

Durante las entrevistas realizadas, se detectó que la justificación comúnmente utilizada por los emprendedores para el uso del piñón es su relación con la cultura mapuche.

Ahora bien, cuando se preguntó acerca del significado que tiene para ellos, como residentes de la villa que utilizan el piñón, en su mayoría respondieron que no tenía un significado especial. Hubo sólo un caso en el que un emprendedor mencionó una significación propia. Mayoritariamente, los emprendedores remarcaron que la peculiaridad de la semilla es justamente lo que representa para las comunidades originarias. Y que, aunque lo incorporan en los productos que venden, normalmente no lo consumen en sus comidas diarias.

En este apartado es necesario mencionar que los emprendedores que utilizan el piñón no son sólo pobladores recientes, sino que también hay algunos que hace más tiempo que habitan en la localidad. Así, existen algunas diferencias en la forma de expresarse respecto a la incorporación del piñón y su importancia para cada emprendedor. Sin embargo, la razón principal para justificar su uso fue a través del significado que tiene para la comunidad originaria, y no su sentido desde un posible patrimonio cultural propio de los habitantes de Villa Pehuenia.

Al mismo tiempo, varios de los emprendedores comentaron que los productos que realizan no son consumidos por la población local, sino por los turistas, ya que son ellos quienes piden ese tipo de productos.

Esto, sumado a lo desarrollado en los apartados anteriores, lleva a suponer que los habitantes de Villa Pehuenia, aún no consideran como propia a la gastronomía a base de piñón, y por lo tanto no podría ser considerado parte de su patrimonio gastronómico. Según lo investigado, el pehuén y su semilla si tiene importancia desde el punto de vista paisajístico.

Para que sea parte de su patrimonio cultural-gastronómico, es necesario que la población se apropie, como colectivo, “de los valores considerados propios por historia y tradición”. A este proceso, Bustos Cara (2004) lo denomina proceso de patrimonialización.

Proceso de Patrimonialización

Como ya se ha mencionado, el turismo es consumidor de patrimonio, y este fenómeno suele apropiarse de valores patrimoniales de herencias localizadas y productos universales.

La patrimonialización consiste en incorporar valores socialmente construidos, en un tiempo y espacio determinado de una sociedad específica. Este proceso forma parte de la llamada territorialización, a través de la cual se relaciona el territorio con la cultura del lugar.

Si bien el patrimonio hace referencia al pasado, a su vez el proceso plantea una acción, un proyecto a futuro. En la actualidad, este proceso social también puede ser promovido por ciertas tendencias mundiales de homogeneización que, de manera contradictoria, incentiva

a redescubrir las raíces individuales. Al mismo tiempo, las tendencias de producción y consumo buscan elementos específicos que pueden ser valorizados.

Para explicar el proceso de patrimonialización, es necesario comprender las distintas capas de la cultura. Se observará la transición de la cultura como “expresión y resultado de las prácticas sociales concretas en un tiempo y espacio dado, hacia las múltiples formas de apropiación sucesiva mediante representaciones y discursos que se insertan en múltiples proyectos territoriales” (Bustos Cara, 2004).



Fuente: Bustos Cara (2004)

Se entiende por “cultura como activo” a aquellos aspectos culturales poco desarrollados en discursos, que necesitan una decodificación y recodificación para poder ser comunicados y reconocidos. Se hace referencia a las prácticas concretas cotidianas que producen valores de uso y valores sociales.

Bustos Cara et al (2004) hacen referencia a este aspecto cuando explican el proceso de transformación de elementos de uso cotidiano y colectivo en valores de comercialización.



Fuente: Bustos Cara et al (2004)

De esta manera, se establece que para que un elemento de uso cotidiano, que por lo tanto tiene un valor de uso, pase a tener un valor comercial y se lo pueda vender en un mercado

más amplio que el de la propia comunidad, es necesario que se den una serie de condiciones. Entre ellas, se puede mencionar al reconocimiento y toma de conciencia, y a la integración del elemento como parte de la identidad del grupo o comunidad participante.

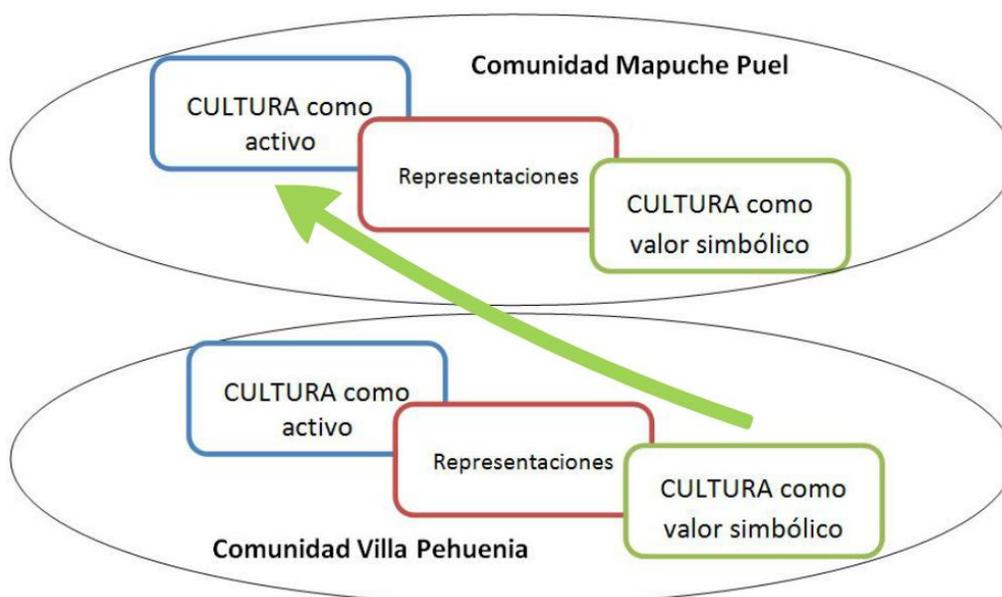
En los procesos de formación de identidad como construcción propia de la comunidad, los elementos que la formulan están relacionados con el mundo cotidiano, con la realidad diaria de los habitantes de la localidad (Benedetto, 2006).

“El valor social de un producto o de un saber nos indica en qué medida éstos son representativos de una sociedad dada e igualmente en qué medida esta sociedad se reconoce, se identifica con él” (Konde et al, 1998 en Bustos Cara et al, 2004).

“Un elemento condicionante para el éxito de un proceso de promoción del desarrollo de una comunidad, a través de valores locales, es la representatividad de los mismos” (Champredonde et al, 2007). Es decir, el proceso de patrimonialización es abarcativo siempre y cuando las distintas partes intervinientes de la comunidad local se sientan identificados con los elementos simbólicos a patrimonializar.

Modelo aplicado al caso de estudio

A continuación se plantea una adaptación del cuadro explicado anteriormente, aplicado al caso de estudio. Así, se entiende que en el contexto en que se sitúa la investigación, se encuentran dos comunidades diferentes. Por un lado la comunidad Mapuche Puel, y por otro la que llamaremos comunidad Villa Pehuenia, integrada por los habitantes de dicha localidad.



Fuente: elaboración propia

En este gráfico logra visualizarse como la “cultura como valor simbólico” de la población de Villa Pehuenia (o por lo menos de quienes utilizan el piñón) hace referencia a

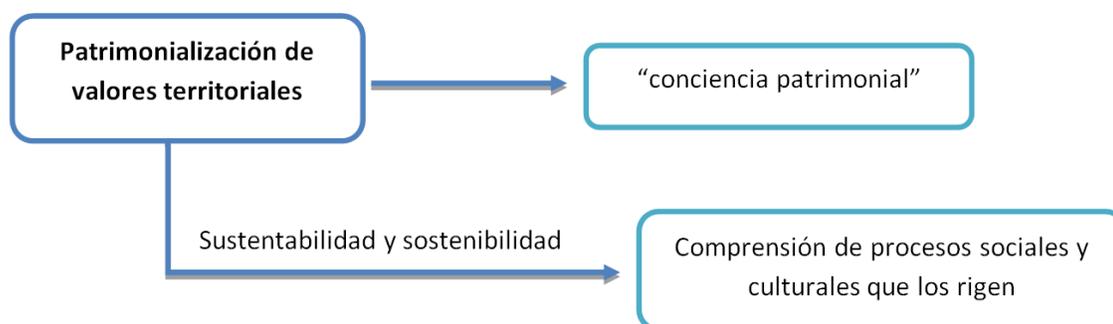
una costumbre mapuche. Se “apropia” del significado que tiene el piñón para la comunidad originaria, y a partir de eso forma un discurso de un patrimonio gastronómico que no los representa expresamente a ellos, pero siempre aludiendo al significado que tiene para los mapuches

Es decir que, el uso que los habitantes de la villa hacen de la semilla es desde un recurso para un producto turístico, y no desde un patrimonio cultural-inmaterial propio: la gastronomía.

Durante las entrevistas realizadas, se detectó una estrategia por parte de algunos sectores de influir en los emprendedores para que utilicen el piñón. Así, algunos actores plantearon que, si bien no se exige que se trabaje el piñón, se le pide a la gente que comience a pensar y probar la manera de incorporarlo, que se lo trabaje. De esta manera, explican que la idea es que cuando se muestren ante otra sociedad, que se vea que es un producto de la localidad y que es trabajado por la misma sociedad.

A su vez, uno de los entrevistados expresa la obviedad de tener que incorporar el piñón como producto, que no es necesario aclararlo o pedirlo, ya que si algún emprendimiento no utiliza piñón, está fuera del contexto turístico-gastronómico.

La patrimonialización de valores territoriales necesita que exista una “conciencia patrimonial”, cuya principal función es la de representar y comunicar. Asimismo, la sustentabilidad y sostenibilidad del patrimonio necesita fundamentalmente de la “comprensión de los procesos sociales y culturales que los rigen” (Bustos Cara, 2004). Champredonde et al (2007) plantea que el hecho de que el elemento sea entendido como referente identitario por parte de la comunidad, contribuye a la sustentabilidad de su valoración.



Fuente: elaboración propia en base a Bustos Cara (2004)

De acuerdo a lo investigado, existe una diferencia en la concepción de la importancia del piñón por parte de los que encaran el proceso de su incorporación a la gastronomía de Villa Pehuenia. Por parte del sector público proyectan y plantean que todos los habitantes se sienten identificados con la incorporación del piñón en la gastronomía, cuando en realidad las entrevistas con los emprendedores dejan ver otro panorama. Como ya se mencionó, se

destaca permanentemente la importancia para la comunidad originaria, pero al mismo tiempo se hace referencia a su carácter autóctono.

La especie *Araucaria araucana* es originaria de la zona de Villa Pehuenia, y ha formado parte de su paisaje desde antes que el hombre habitara esas tierras. Entonces, según lo analizado, se considera que el reconocimiento mostrado por parte de la comunidad de Villa Pehuenia es hacia la presencia de la araucaria, como elemento propio del lugar. De esta manera, se deja en evidencia que la importancia patrimonial que le dan los habitantes es sobre el carácter natural y paisajístico del pehuén, y no así desde el patrimonio inmaterial y gastronómico.

Desarrollo

Ahora bien, la utilización de un elemento que no es parte del patrimonio de la comunidad que lo está comercializando, puede traer variadas consecuencias. El turismo provoca impactos en las comunidades donde se desarrolla, por lo que es importante saber hacer un buen uso de esta actividad para promover el desarrollo en esas zonas.

En 1987, la Comisión Mundial sobre Medio Ambiente y Desarrollo propone en el Informe Brundtland, una nueva definición de desarrollo sostenible. Se refiere a éste como “el desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer sus propias necesidades”. Como plantean Fernández et al (2002), la actividad turística, y las políticas en torno a la misma, deben desarrollarse respetándose el patrimonio, el que deben salvaguardar y transmitir a las futuras generaciones.

En general, el turismo contribuye al desarrollo de una localidad y de su sociedad en varios campos o capitales (Álvarez Sousa, 2005).

El turismo contribuye en el *capital financiero* a través del movimiento de capital generado por el turismo y su consecuente redistribución a los diferentes actores intervinientes en la actividad. En cuanto al *capital social*, (entramado de relaciones entre los distintos actores que permite que una comunidad actúe de manera cohesionada y en busca de un progreso conjunto de la población) consiste en fomentar la participación de los distintos actores en el proceso de desarrollo, involucrándose en la toma de decisiones y adecuando sus intereses individuales en pos del interés colectivo.

A su vez, la actividad aporta al *capital humano* en la formación y capacitación de la población en general, de técnicos y empresarios en diferentes ámbitos, a través de la investigación, desarrollo e innovación, como también el aumento de la motivación de los habitantes para ser emprendedores. Contribuye al *capital infraestructural*, asociado a la mejora de la sanidad, la seguridad y accesibilidad de una localidad, como así también a la utilización de las infraestructuras de información y comunicación.

Por otra parte, colabora con el *capital medioambiental o ecológico* que hace referencia a la forma de aprovechamiento y utilización de los recursos naturales, lo que implica la toma

de conciencia por parte de los ciudadanos para mantener el ambiente en el que se desarrolla el turismo. En relación a esto, también contribuye al *capital patrimonial*, donde se promueve el reconocimiento del patrimonio cultural tangible e intangible como uno de los recursos turísticos más importantes.

Por último aporta al *capital simbólico*, constituido por las “percepciones colectivas que tienen sus habitantes con relación al pasado, sus tradiciones y sus competencias, su estructura productiva, su patrimonio cultural, sus recursos materiales, su futuro, etc.” (Álvarez Sousa, 2005). Esta identidad e imagen se construyen a lo largo del tiempo y van evolucionando. Se refiere a la imagen que la comunidad receptora tiene de sí misma.

Entre los impactos que provoca la actividad turística, la modificación en la imagen local adaptándose a la imagen externa producida por los turistas es sólo uno de ellos. El uso intensivo del patrimonio puede disminuir la calidad y cantidad de atractivos culturales para el turismo, y puede llevar a la pérdida de elementos que hacen a la identidad de un lugar. Así, de no planificarse y respetarse el uso del patrimonio, se podría estar frente a una destrucción parcial o total del mismo (Fernández et al 2002).

A su vez, la comercialización y manipulación del patrimonio de manera excesiva desde el punto de vista del marketing puede provocar una reducción a meros símbolos de las características más importantes de fiestas populares, de las artesanías. Y así, descontextualizar elementos culturales que han formado parte del patrimonio local (Fernández et al 2002). Situación que se daría en torno al patrimonio cultural de las comunidades originarias en cuanto al pehuén y las diferentes formas de utilizar su semilla. El impulso del turismo gastronómico a base de piñones supone la apropiación de un ingrediente para la incorporación a un producto consumido esencialmente por los turistas, y no así por los habitantes locales.

Sin embargo, hay otros impactos relacionados específicamente con el caso estudiado. Si se decidiera continuar con el turismo gastronómico a base de piñones en Villa Pehuenia, sin realizar modificaciones para plantear la sustentabilidad de esta actividad, ocurrirían consecuencias que afectarían a la localidad.

En primer lugar, cabe destacar la disminución de la población de la especie (a largo plazo), lo que llevaría a la insustentabilidad de la actividad en base a piñones, y a la modificación del paisaje no sólo de la localidad, sino probablemente en un futuro de la zona. De esta manera, perdería un elemento diferenciador frente a otros destinos turísticos de la Patagonia Argentina. No sólo esto, sino que también representaría la pérdida de una especie antiquísima, cuya semilla es muy nutritiva. También se perdería un elemento característico de la cultura mapuche, haciendo referencia tanto al pehuén como a su semilla, el piñón. La desaparición, posiblemente de manera gradual, de un elemento altamente identitario de la zona, en cuanto a patrimonio natural. Al mismo tiempo, esta pérdida de la *Araucaria araucana*, afectaría a otras especies del hábitat, ya sean aquellos que consumen su semilla como otras que crecen al reparo de estas coníferas. A su vez, representaría la degradación del suelo en el que habitan.

En cuanto a la actividad turística, se perderían los futuros beneficios económicos, y así mismo parte de la imagen de la localidad. Al mismo tiempo, a medida que comience a mermar la cantidad de pehuenes presentes en la zona, se produciría un aumento en el precio de los piñones, impactando en el precio final de productos gastronómicos.

Ahora bien, si se tomaran medidas necesarias, podrían lograrse otros beneficios, además de los ya mencionados capitales. Permitiría una concientización sobre el cuidado de la especie y sobre la importancia de mantenerlo como diferenciador de Villa Pehuenia. Se podría dar lugar a la revalorización del pehuén y su semilla desde aspectos culturales, ambientales y también gastronómicos a largo plazo, ya sea por parte de la propia comunidad mapuche o por la de Villa Pehuenia. Desde el aspecto ambiental, se conservaría el ecosistema con sus componentes y servicios ambientales.

Se apela a un párrafo expresado por Fernández et al (2002), que resume lo que se plantea en la investigación:

“La revalorización del patrimonio en el marco de un desarrollo sustentable del turismo requiere una gestión participativa que involucre a la comunidad en la búsqueda de la imagen representativa de la sociedad y la transformación del patrimonio como producto turístico. Esto será la base para que un turismo planificado contribuya a un desarrollo local sustentable. En definitiva se debe apostar a un turismo ambientalmente equilibrado, económicamente viable, institucionalmente asumible y socialmente equitativo.”

Conclusiones

Considerando lo explicado a lo largo del artículo, se puede señalar que tanto la *Araucaria araucana* como su semilla, forman parte del patrimonio de Villa Pehuenia. Sin embargo, hay que hacer una distinción entre la valoración que tiene para la comunidad mapuche y la que tiene para la comunidad de la villa.

En el primer caso, tal como se desarrolló en el apartado referido a la cultura mapuche en torno al pehuén, se evidencia la importante significación que tiene esta especie para la comunidad mapuche Puel. Este valor radica principalmente en el significado religioso que tiene para ellos. Este árbol es considerado su árbol sagrado, y consecuentemente se incorporó su semilla como base de su dieta. De esta manera, la relación forjada entre el mapuche y el ambiente donde habita, provocó que estos elementos formen parte de su patrimonio cultural. Y, al ser un ingrediente fundamental en la gastronomía mapuche, forma parte de su patrimonio alimentario.

Ahora bien, cuando se analizó el pehuén y su semilla en relación a la comunidad de Villa Pehuenia, el resultado fue distinto. Por un lado, se debe destacar que estos elementos tienen importancia desde el punto de vista paisajístico, es decir, como patrimonio natural. Sin embargo, al ahondar en el turismo gastronómico a base de piñones, se llegó a la

conclusión de que los habitantes de Villa Pehuenia, aún no consideran como propia a la gastronomía a base de piñón, y por lo tanto no podría ser considerado parte de su patrimonio gastronómico. Esto lleva a suponer que la incorporación de esta semilla en lo culinario es desde una perspectiva de recurso para el producto turístico.

Se considera que, tal como se mostró en los gráficos precedentes, al no haber tenido y actualmente no tener un valor de uso por parte de los habitantes de Villa Pehuenia, no forma parte de su patrimonio. Ya que para ello es necesario que la población se apropie de valores propios a través de la historia y la tradición (Bustos Cara, 2004).

En el caso del uso del piñón en la gastronomía, se observa una apropiación del significado que tiene la semilla para la comunidad originaria. Así se forma un discurso sobre un patrimonio gastronómico que no representa expresamente a los habitantes que lo comercializan.

Entonces, el uso que los emprendedores hacen del piñón es desde un recurso para un producto turístico, y no desde un patrimonio cultural inmaterial como la gastronomía.

Ahora bien, otro aspecto que se analizó en esta investigación es el impacto del turismo en el desarrollo local.

Se hizo una descripción de la especie y su situación actual en la zona, a fin de comprender las consecuencias que puede tener el turismo en el pehuén. Si bien la actividad turística no es el único impacto que influye en la conservación de la especie, es necesario que sea tenida en cuenta si se quiere garantizar la supervivencia de la misma, y proponer un verdadero desarrollo sustentable en base a ella.

Por esto, en primer lugar es esencial que se garantice la sustentabilidad de la especie, ya que la actividad turístico-gastronómica que se propone en la localidad es en base al piñón, semilla de la *Araucaria araucana*. Por lo tanto, es importante contrarrestar la falta de concientización por parte de la población de la importancia de conservar la especie, tanto como recurso para el desarrollo gastronómico y como parte esencial del paisaje de la localidad.

Entonces, tal como se plantea la actividad hoy en día, y considerando que para la comunidad que está proponiendo el turismo gastronómico a base de piñones este elemento no forma parte de su patrimonio inmaterial, es necesario destacar que cualquier actividad que se desarrolle o siga desarrollando, no favorecerá a un desarrollo local endógeno que traiga consigo la contribución a los capitales propuestos por Álvarez Sousa (2005).

Así, respondiendo a la pregunta de si la patrimonialización de un elemento y su uso turístico pueden ser el camino hacia el desarrollo, se debe tener en cuenta bajo qué parámetros se está proponiendo la actividad, y si cumple con las condiciones explicadas a lo largo de la presente investigación.

Por último, se quiere dejar en claro la estrecha relación entre la patrimonialización de un recurso y el posible éxito del desarrollo local, que a su vez, se encuentra condicionada con la conservación de ese recurso. La población que utiliza un elemento patrimonial para el

desarrollo de la actividad turística debe tomar los recaudos necesarios para que éste sea respetado y cuidado por todos los integrantes de la comunidad.



Fuente: elaboración propia

Bibliografía

Abalos-romero, Marta (2001) "Productos forestales no madereros en América Latina", *Proyecto Información y análisis para el manejo forestal sostenible: Integrando esfuerzos nacionales e internacionales en 13 países tropicales en América Latina*. Santiago de Chile.

Álvarez sousa, Antón (2005) "La contribución del turismo al desarrollo integral de las sociedades receptoras. Aspectos teóricos – metodológicos". En: *Revista de Política y Sociedad*. Vol. 42 Núm. 1: 57-84

Álvarez, Gregorio (1984). *El tronco de oro. Folklore del Neuquén*. Siringa Libros, Neuquén.

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

Benedetto, Andrea (2006). "Identidad y territorio: aportes para la re-valorización de procesos de diferenciación productiva en áreas de co-existencia geográfica (Mendoza, Argentina)". En: *Boletín InterCambios*, Año 6, N°64, RIMISP.

Bustos Cara R., Oustry L., Haag M.I. (2004) "Producción de valores territoriales: entre cultura y mercado. Habilidades y saberes locales como estrategias ante la crisis". En Albaladejo C y Bustos R., (compiladores) *Desarrollo local y nuevas ruralidades en Argentina*, co-Edición UNS – INRA SAD y Dynamiques Rurales, p 125 a 145. 60

Bustos Cara, Roberto

- (2001) "Identidad, turismo y territorios locales. La permanente construcción de valores locales". En: *Aportes y Transferencias*, 5 (1). pp. 11-28. Versión Online: <http://nulan.mdp.edu.ar/244/1/Apo2001a5v1pp11-28.pdf>

- (2004) "Patrimonialización de valores territoriales. Turismo, sistemas productivos y desarrollo local". En: *Aportes y Transferencias*, Año 8, Vol. 2. pp. 11-24.

Champredonde, M.; Bustos Cara, R.; Oustry, L.; Cacciurri, H.; Ercoli, F.; López Castro, N.; Haag, M.I.; Brandán, M. De Los A.; Tourrette, E.; Montalbán, M. (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" V

Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales. Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Buenos Aires, 7, 8 y 9 de noviembre de 2007.

Dachary, Cesar; Arnaiz, Stella Maris (2003). Globalización, turismo y sustentabilidad. Universidad de Guadalajara, México.

Fernandez, Guillermina; Guzman Ramos, Aldo (2002) “Turismo, patrimonio cultural y desarrollo sustentable”, *Caminhos de Geografia* 3 (7), Universidade Nacional de Uberlandia.

García Canclini, Néstor (1999). “Los usos sociales del Patrimonio Cultural”. En: Encarnación Aguilar (ed.), *Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio*, Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía, Granada, pp 16-33.

Haene, Eduardo. “Pehuén – el árbol de los mapuches”. Versión online: http://arbolesnativos.org.ar/index.php?option=com_content&view=article&id=113:pehuen-el-arbol-sagrado-de-los-mapuches&catid=36:articulos&Itemid=153

Koessler-Ilg, Bertha (2000). “Historia de los piñones” en *Cuentan los araucanos: mitos, leyendas y traducciones*. 5ta edición, Editorial Del Nuevo Extremo SA, Buenos Aires, Argentina.

Ladio, Ana (2004). “El uso actual de plantas nativas silvestres y comestibles en poblaciones mapuches del NO de la Patagonia”, *Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas*, marzo, año/vol. 3, número 002, pp. 30-34. Sociedad Latinoamericana de Fotoquímica. Santiago, Chile. Versión online: <http://redalyc.uaemex.mx/pdf/856/85630203.pdf>

Ley Forestal Provincial 1890/91, Neuquén.

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

Résico, C. E.; Larroulet, A.; Bejar W.; Benmuyal, L.; Arbeletche, G.; Burghi, M. (2010) “Hierbas medicinales de argentina según su zona de distribución”, *VI Simposio Internacional Sobre Manejo Sostenible de Recursos Forestales. Revista Forestal Baracoa* Vol. 29 Número Especial.

Sanguinetti, Javier; Maresca, L.; Lozano, L.; González Peñalba, M.; Chauchard, L. (2001). “Informe Programa Pehuén. Producción bruta de piñones de Araucaria y estudio de la regeneración. Segundo informe – Noviembre 2001” Buenos Aires, Administración de Parques Nacionales.

UNESCO

- (2003) Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.
- (2011) ¿Qué es patrimonio cultural inmaterial?