



Universidad Nacional de San Martín
Maestría en Economía y Desarrollo del Turismo

Tesis

Título del trabajo:



“Ruta del Maíz”

Maestrando: Piskulich, Natalia

Director/es: Carlos Fernández Balboa

Lugar y fecha:

PLAN DE LA OBRA

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN.....	1
--------------------------	----------

CAPÍTULO II

OBJETIVO GENERAL Y OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	5
--	----------

METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.....	5
--	----------

CAPÍTULO III

IDENTIDAD

-Presentación de la Provincia de Catamarca: Características generales; fitogeografía; clima, división política.....	8
--	---

-Proceso de consolidación del territorio provincial.....	12
--	----

CAPÍTULO IV

MAÍZ

-El maíz en la historia.....	15
------------------------------	----

-El maíz en Catamarca.....	16
----------------------------	----

-Las razas de Zea Mays.....	18
-----------------------------	----

-El proceso productivo.....	22
-----------------------------	----

-Gastronomía con base de maíz.....	26
------------------------------------	----

CAPÍTULO V

TURISMO ALIMENTARIO - RUTAS ALIMENTARIAS

-Antecedentes Internacionales, Nacionales y Provinciales.....	32
---	----

-Antecedentes en la Provincia de Catamarca.....	34
---	----

CAPÍTULO VI

ACTORES Y RECURSOS RELACIONADOS AL MAÍZ Y SU PRODUCCIÓN EN LOS DEPARTAMENTOS DE BELÉN Y SANTA MARIA. BASES PARA EL DESARROLLO DE UNA RUTA ALIMENTARIA

-Los Territorios.....	38
-Recursos Involucrados.....	39
*Localidad de Londres: Recursos Culturales, Recursos Naturales, Fiestas Tradicionales y Servicios Turísticos.....	40
*Localidad de Belén: Recursos Culturales, Recursos Naturales, Fiestas Tradicionales y Servicios Turísticos.....	46
*Localidad de Santa María: Recursos Culturales, Recursos Naturales, Fiestas Tradicionales y Servicios Turísticos.....	52
-Actores Involucrados.....	61
-Características de la demanda.....	62

CAPÍTULO VII

PLANIFICACIÓN TURÍSTICA

-Características.....	64
-----------------------	----

CAPÍTULO VIII

PROPUESTAS DESARROLLO RUTA DEL MAÍZ-DEPARTAMENTOS DE BELÉN Y SANTA MARÍA, PROVINCIA DE CATAMARCA

-Desarrollo.....	68
-Propuesta de Trabajo: Ruta del Maíz.....	71

BIBLIOGRAFÍA.....	73
--------------------------	-----------

ANEXOS.....	80
--------------------	-----------

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

El turismo es una actividad dinámica, en constante cambio y evolución. Desde sus comienzos, cuando se ofrecía un viaje a un destino diferente al de origen, complementado con alojamiento y comidas, respondiendo a una demanda básica, estática, hasta el presente que los turistas, viajeros, presentan una demanda cada vez más exigente, lo que provoca que la misma se segmente aún más buscando satisfacer sus ansias no solo de viajar sino de vivir una experiencia única. La tendencia demuestra que la demanda de actividad turística sería la búsqueda de una experiencia turística.

Es en este contexto en el cual diseñar o presentar propuestas diferentes se convierte en el desafío de los distintos destinos al momento de promocionarse, es decir, definir cuál será el valor agregado que lo hará sobresalir entre las ofertas existentes. Ya no es válido solo ofrecer un “monumento histórico/natural”, un “sitio arqueológico”; los turistas hoy exigen un valor agregado a estos espacios, buscan no solo conocer el lugar, sino también sus tradiciones, costumbres, comidas; todas aquellas cuestiones que forman parte del bagaje cultural del lugar que los acoge.

Las nuevas tendencias turísticas impulsan *“la creación y búsqueda de nuevos atractivos turísticos por parte de los destinos, avalados a su vez por la premisa nacional de promover la diversificación de la oferta y de avanzar hacia un desarrollo turístico sustentable y equilibrado del espacio turístico nacional”*¹.

Se observa un cambio estructural, ya no existe un turismo meramente receptivo, éste crece y se ramifica, incorpora el turismo gastronómico, cultural, ecoturismo, turismo rural, de eventos; las exigencias de los diferentes segmentos e incluso nichos, han enriquecido la diversidad de opciones al momento de viajar, cumpliendo expectativas o mismo superándolas. Cambios que también tuvieron repercusión en los servicios

¹Secretaría de Turismo de la Nación. *Plan Federal Estratégico de Turismo Sustentable*- Secretaría de Turismo, Buenos Aires 2016. 2005

turísticos y cuáles son las expectativas del turista en cuestiones de alojamiento, actividades a realizar en el destino y en la comida a lo largo de un viaje.

Históricamente dentro de la planificación de un viaje, la alimentación se contemplaba como una simple necesidad de orden biológico. Fuera de su lugar de residencia toda persona espera un servicio similar al que tienen habitualmente. Es desde la última mitad del siglo XX que los mismos turistas contemplan de diferente manera a la comida, los alimentos dejaron de ser solo parte del complemento de un viaje, han llegado a ser el motivo principal de los mismos; sumado a que los viajeros se muestran cada vez más dispuestos a salir de la comodidad de adquirir platos internacionales o clásicos; adentrándose en la cultura local, probando aquellos platos típicos o característicos del lugar visitado, permitiéndose experimentar sabores diferentes que lo relacionen desde lo natural y cultural con el destino.

Dentro de esta segmentación, el presente trabajo busca profundizar en el turismo gastronómico; *“cualquier experiencia turística en la cual uno aprende, aprecia y/o consume comida y bebida que refleja la cocina, herencia y cultura local o regional”*². El turista gastronómico no solo se interesa por los alimentos que consume y disfruta, sino que se interesa en su origen, su proceso de elaboración y la importancia que tiene en la comunidad local, en su historia; el producto consumido debería ser capaz de contar un relato, de unir a quienes participan de ésta experiencia, buscado que la misma se convierta en algo único.

Torres Bernier señala que *“hay turistas que se alimentan y otros que viajan para comer”*³. El primer caso es aquel que no muestra otro interés que el de alimentarse frente a las oferta gastronómica, buscará simplemente satisfacer sus necesidades, a través de aquellos platos que se parecen más a los consumidos en su lugar de origen, incluso pueden no atreverse a consumir platos locales, por no salir de su zona de confort (gustos, estética del plato, ingredientes diferentes, etcétera).

² Definición de turismo gastronómico de la Alianza de Turismo Gastronómico de Ontario (OCTA)

³ Torres Bernier, Enrique. *Del turista que se alimenta al turista que busca comida – Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo*. CIET, Buenos Aires, 2003.

El segundo tipo de viajero, el que viaja para comer, es en cambio aquel cuyo principal motivo de viaje está determinado por el interés en un producto o un plato en particular, convirtiendo su viaje en uno activo y experimental.

Dentro de la rama del turismo gastronómico, encontramos las denominadas “Rutas Alimentarias”; Ernesto Barrera las define como *“itinerarios que permiten reconocer y disfrutar de forma organizada un proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones nacional de la identidad cultural”* ⁴

Asimismo, Barrera (2008) define tres tipos diferentes de rutas: **Rutas gastronómicas por producto:* se trata de rutas organizadas en torno a un producto en particular con la intención de valorizarlo y posicionarlo en cierto territorio, como lo es la ruta del “Dulce de Leche” en el municipio de Cañuelas provincia de Buenos Aires, o la de “Arándanos” en los municipios del noreste de la provincia de Buenos Aires, y la de “Quesos” en el municipio de Suipacha provincia de Buenos Aires, entre otros.

**Rutas gastronómicas por plato:* en este caso la ruta toma como actor principal un plato característico de cierta localidad, región o país, como ejemplo se puede tomar la Paella en zonas características de España.

**Rutas étnicas gastronómicas:* este tipo de itinerario tiene su base en las tradiciones de pueblos nativos y corrientes de inmigrantes, como por ejemplo la ruta de las “Colonias Alemanas del Volga” en Santa María, Partido de Coronel Suárez, Provincia de Buenos Aires. *“Estas tres tipologías, también pueden presentarse conjuntamente, o mezclar los tres componentes”* ⁵

Podemos decir que una ruta alimentaria nos permite desarrollar un itinerario a través del proceso productivo de un producto o plato típico de un espacio particular, revalorizando las economías locales, y convirtiendo en verdaderos actores a la

⁴ Barrera, Ernesto. “IV Seminario Internacional de Turismo Rural del Cono Sur”. Santiago de Chile, 1, 2 y 3 de setiembre de 1999.

⁵ Barrera, Ernesto. *Las Rutas Alimentarias: Una estrategia de desarrollo que vincula los alimentos con identidad local y el turismo*. Buenos Aires: FAUBA, 2008

comunidad local, permitiéndoles generar una nueva actividad económica por medio de su propia identidad.

Por todo lo señalado precedentemente y por las razones que se abordarán en el presente trabajo, considero que el maíz reúne las características necesarias para constituirse en articulador de una ruta alimentaria; sumado a que los aportes culturales que las comunidades donde se propone diseñar este circuito son sustanciosos para hablar de una experiencia diferente, única que contribuya al desarrollo turístico de la región noroeste de la Argentina.

CAPÍTULO II

OBJETIVO GENERAL Y OBJETIVOS ESPECÍFICOS

El presente trabajo tiene por objetivo general, formalizar una propuesta para la elaboración de una ruta alimentaria que contribuya al desarrollo turístico de la provincia de Catamarca.

A su vez, los objetivos específicos a alcanzar son:

- Relevar los platos típicos a base de maíz que se preparan y consumen en las localidades mencionadas;
- Identificar aquellos saberes y prácticas de la producción del maíz transmitidos de generación en generación;
- Identificar los actores y recursos turísticos relacionados al maíz y su producción, bases requeridas para el desarrollo de una ruta alimentaria local.
- Proponer una metodología para el diseño de la ruta del maíz en las localidades de Santa María y Belén, en los departamentos homónimos; de la Provincia de Catamarca, revalorizando la importancia del cultivo del maíz y como se encuentra vinculada a la cultura de los pueblos originarios.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Para alcanzar los objetivos planteados el diseño metodológico es exploratorio y descriptivo a partir de un estudio de caso.

La primera instancia es de carácter exploratorio para *“obtener información sobre la posibilidad de llevar a cabo una investigación más completa respecto de un contexto particular”*⁶. En el caso del presente trabajo se intenta recabar datos relacionados al desarrollo turístico en las localidades de Belén y Santa María, en la Provincia de

⁶ Hernández Sapieri, Roberto.; Fernández Collado, Carlos.; Baptista Lucio, Pilar. *Metodología de la Investigación*. “Capítulo 5: Definición del alcance de la investigación a realizar: exploratoria, descriptiva correlacional o explicativa”. McGraw-hill / Interamericana Editores, S.A. Ciudad de México, 2010

Catamarca; sobre la realidad de la producción del maíz y la participación de la comunidad en estas actividades. Para ello se identificaron a los informantes claves del sector público; la Secretaría de Turismo de la Provincia de Catamarca, el Ministerio de Producción y Desarrollo de la provincia de Catamarca (Municipios de Belén y Santa María) a quienes se entrevistó.

Se efectuaron entrevistas semi-estructuradas; ya que permiten contactar directamente con el entrevistado por medio de preguntas preparadas previamente, sin evitar que surjan datos o preguntas importantes no previstos al realizar la entrevista; *“Las preguntas de investigación formuladas buscan descubrir los procesos donde la generación, emergencia y cambio son centrales”*⁷.

El cuestionario incluido en la entrevista a la responsable de la Secretaría de Turismo busca conocer cuál fue la evolución y la situación actual de la gastronomía catamarqueña, que ha explicado que la misma sea uno de los ejes a desarrollar en el Plan Estratégico de Turismo Sustentable de la provincia y cuál es su posición con respecto a la elaboración de rutas alimentarias.

A su vez, las entrevistas a los representantes del Ministerio de Producción y Desarrollo de la provincia, se optó por un tipo semi-estructuradas debido a la falta de documentación con respecto a la producción del maíz en los departamentos de Belén y Santa María. Luego de una revisión primaria de datos y para asegurar la representatividad de los mismos, se idearon preguntas que permitan conocer la realidad del proceso de producción del maíz y como es la dinámica entre el Ministerio de Producción y Desarrollo y de los productores.

La segunda instancia consistió en *“especificar propiedades, características y rasgos importantes del fenómeno que se analice”*⁸, por medio de un trabajo descriptivo de las principales características que componen la identidad culinaria provincial como así también de cuál es la realidad actual del turismo gastronómico provincial.

⁷ Sautu, Ruth. *Todo es teoría: objetivos y métodos de investigación*. Ediciones Lumiere, Buenos Aires, 2003.

⁸ Hernández Sapieri, Roberto.; Fernández Collado, Carlos.; Baptista Lucio, Pilar. *Metodología de la Investigación*. “Capítulo 5: Definición del alcance de la investigación a realizar: exploratoria, descriptiva correlacional o explicativa”. McGraw-hill / Interamericana Editores, S.A. Ciudad de México 2010

Se llevó adelante un análisis, por medio de la técnica de recopilación documental bibliográfica, su lectura y posterior análisis del objeto de estudio. Se abordaron documentos de diferentes autores locales relacionados con los platos tradicionales de la Provincia y también aquellos documentos de la Secretaría de Turismo sobre los planes y/o programas en torno a la gastronomía; con el propósito de establecer aquellas costumbres aparejadas al cultivo de maíz como así también cuales son los platos típicos que se preparan con este grano.

Por medio de la metodología empleada, se desarrolló el trabajo que se presenta a continuación, con las estrategias planteadas para el potencial diseño de una ruta alimentaria del maíz y cuáles son las acciones y/o aspectos se tendrán en cuenta para su elaboración.

CAPÍTULO III

IDENTIDAD

La Provincia de Catamarca, se encuentra ubicada en la región del Noroeste Argentino. La superficie total del territorio comprende 102.602 kilómetros cuadrados, siendo el 2,7% del total nacional, y limita internacionalmente hacia el oeste con Chile; y provincialmente al norte con la provincia de Salta, al este con Tucumán y Santiago del Estero, y al sur con La Rioja y Córdoba.

El 80% del territorio provincial está ocupado por montañas, las que comprenden una sucesión de diferentes cordones que corren con rumbo Noroeste-Suroeste, conformando un eje de valles y quebradas interconectados entre sí. Este medio físico es fuertemente condicionante, debido a que los cordones montañosos constituyen las barreras físicas que detienen los vientos, provocan las lluvias, conforman las cuencas hidrográficas y determinan un amplio espectro climático que afecta directamente las formaciones vegetales. La sumatoria de estos condicionantes, definen a su vez los asentamientos humanos, que se dan en oasis; en unidades estructurantes del territorio.



FUENTE: <http://mapa-maps.com.ar/download/mapa-de-la-provincia-de-catamarca-en-pdf>

Fitogeografía

La totalidad del territorio provincial se divide en cinco ecorregiones fitogeográficas, Yungas (Selva montaña, Selva de neblina, Bosque montanos, Pastizales de neblina) Chaco Seco (Chaco, Árido, Serrano, Semi-árido), Monte de Sierras y Bolsones, Puna (Prepuna) y Altos Andes. La Provincia Fitogeográfica Chaqueña, es la de mayor extensión en la República Argentina, e incluso abarca parte de Paraguay, Bolivia y Brasil. En nuestro país, ocupa las provincias de Formosa, Chaco, Santiago del Estero,

Este de Salta, Jujuy y Catamarca. El Valle Central de Catamarca, se inscribe en el denominado Chaco Árido, siendo su vegetación principal la correspondiente a un *“bosque abierto de quebracho blanco, (Aspidosperma quebracho blanco), un estrato arbustivo continuo (géneros Larrea, Cassia, Bulnesia) y un estrato herbáceo bien desarrollado en ausencia de ganado, con gramíneas anuales y perennes (géneros Tricloris, Setaria, Aristida) y latifoliadas herbáceas. (géneros Gomphrena y Justicia)”*⁹

El Clima

La Provincia de Catamarca en su totalidad, está atravesada por la Diagonal Árida Argentina que se extiende desde el Noroeste de nuestro país hasta la Patagonia extra-andina. Siguiendo la clasificación propuesta en el año 1957 por el geógrafo Federico Daus, la provincia de Catamarca presenta los tipos correspondientes a las categorías de Clima Árido Tropical Serrano, Clima Árido Andino Puneño y Clima Árido de Sierras y Bolsones.

División política, las Regiones y Microrregiones

La Provincia de Catamarca está conformada por 16 Departamentos: Ambato Ancasti, Andalgalá, Antofagasta de la Sierra, Belén, Capayán, Capital, El Alto, Fray Mamerto Esquiú, La Paz, Paclín, Pomán, Santa María, Santa Rosa, Tinogasta y Valle Viejo.

Tradicionalmente, los Departamentos se agrupan en Regiones: Oeste, Centro, Puna y Este, en función de aspectos históricos, culturales, orográficos, climáticos y poblacionales. A partir del año 2005, el Gobierno Provincial, llevó adelante un proceso de zonificación con el propósito declarado de incrementar la productividad territorial. Las dinámicas productivas fueron el principal criterio que permitió establecer las Microrregiones de Antofagasta, Tinogasta, Belén, Santa María, Andalgalá-Pomán, Gran Catamarca, Área de Influencia Gran Catamarca, Santa Rosa- El Alto y La Paz-Ancasti. Se contempló para la elaboración de esta nueva división las características compartidas; *“cada microrregión es un ámbito geográfico, económico y social donde*

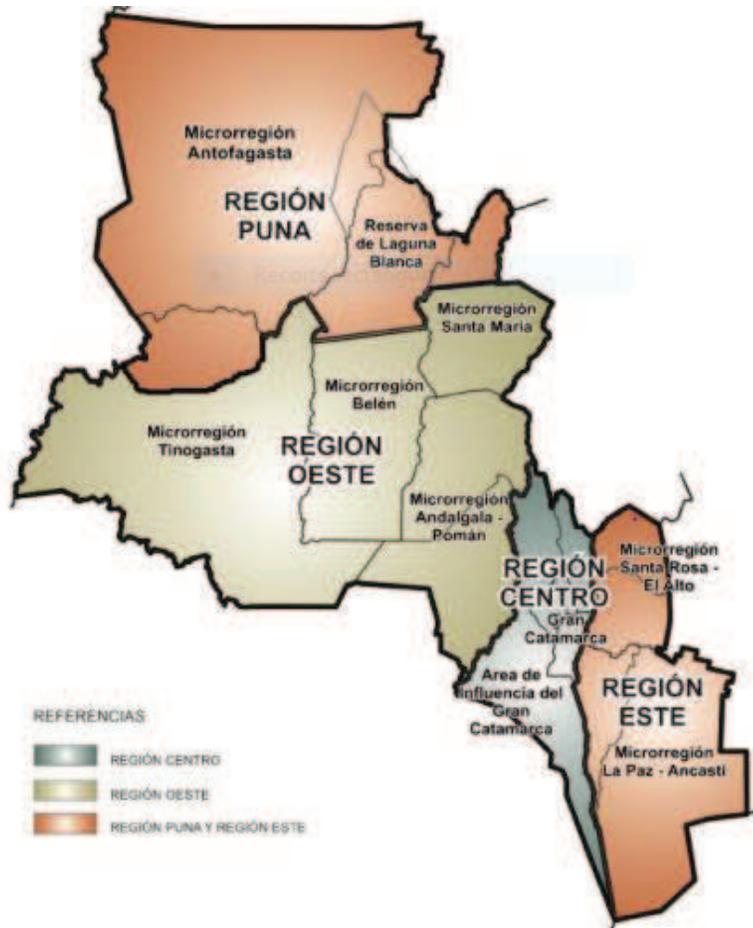
⁹ Morlans, Cristina. *Regiones naturales de Catamarca Provincias Geológicas y Provincias Fitogeográficas*. Revista Ciencia y Técnica, UNCa., vol. II, nro. 2 (ISSN 0328- 431X), Catamarca.1995.

se desarrolla la convivencia y la construcción colectiva”¹⁰. En la Tabla 1, se muestran los modos de clasificación según Región y Microrregión señalados.

Región	Microrregión
Centro Departamentos: Capital, Ambato, Fray Mamerto Esquiú, Paclín, Valle Viejo y Capayán	Gran Catamarca
	Área Influencia Gran Catamarca
Este Departamentos: El Alto, Santa Rosa, Ancasti, La Paz	Santa Rosa- El Alto
	La Paz- Ancasti
Oeste Departamentos: Antofagasta de la Sierra, Tinogasta, Belén, Santa María, Andalgalá, Pomán	Tinogasta
	Antofagasta de la Sierra
	Belén
	Reserva Laguna Blanca
	Santa María
	Andalgalá-Pomán

Tabla 1: Regiones y Microrregiones de Catamarca. Fuente: Elaboración propia en base a datos del Ministerio de Producción y Desarrollo, Catamarca.

¹⁰ Lovell, Enrique, *Regionalización Socio productiva de la Provincia de Catamarca*. Ministerio de Producción y Desarrollo. Catamarca 2005



Mapa de Regiones y Microregiones de la Provincia de Catamarca. Fuente: Plan Estratégico Territorial de la Provincia de Catamarca. Año 2011

El proceso de consolidación del territorio provincial

Antes del descubrimiento y conquista hispana, el territorio actual de Catamarca era parte del reino de Tucumán, poblado por aborígenes diaguitas, juríes, tonocotés, lules y comechingones. El nombre actual de Tucumán sería una derivación, que en 1563, empleó el reino de España, cuando creó la Gobernación de Tucumán, que comprendía las provincias del actual Noroeste Argentino (NOA: Salta, Jujuy, Tucumán, Santiago del Estero, La Rioja y Catamarca).

En la época precolombina “*el ámbito geográfico más poblado y con mayor desarrollo cultural era el Tucumán, hábitat de la etnia diaguita*”¹¹, con fuerte influencia del imperio

¹¹ Bazán, Armando Raúl: *Visión regional de la Historia Argentina*. Investigaciones y Ensayos N° 49. Academia Nacional de la Historia, Bs. As., 1999. pp 107-111

incaico. Los incas organizaron su territorio en forma de Curacazgos y, tal vez porque la dominación incaica fue corta, no tuvo tiempo de producir la revolución urbana, estadio cultural al que los quechuas habían accedido en Perú.

El primer intento de dominación española, se produjo de la mano de Juan Pérez de Zurita, en el año 1558, quien ingresando por Chile, fundó la primera ciudad en el valle de Quimivil, Londres de la Nueva Inglaterra, arrasada por los pobladores originarios. Durante los siguientes 75 años esa historia se repitió, hasta que en 1683, el conquistador Fernando de Mendoza y Mate de Luna fundó una nueva ciudad, esta vez al pie del cerro de Ambato, sobre el río del Valle. Lo hizo el 5 de julio de 1683 y la llamó San Fernando del Valle de Catamarca, denominación y ubicación geográfica que conserva hasta ahora.

El 25 de agosto de 1821, se proclama la autonomía catamarqueña de sus dominadores tucumanos, aunque la unificación final recién llegaría de la mano de la Constitución Nacional de 1853.

En 1888 se inauguró la primera red ferroviaria seguidamente se creó el Banco de la provincia y se instaló una sede del Banco Hipotecario Nacional, sin embargo, la economía provincial siguió atada por varios años al centralismo porteño. Uno de los principales motivos del deterioro económico que sufrió la provincia, se debió al debilitamiento de los vínculos comerciales que mantenía con Chile, Perú y Bolivia con el desarrollo del modelo agroexportador.

A partir de 1930, el país en general transitó una transformación en su economía, como consecuencia de los cambios a nivel mundial en el marco de los procesos de comercialización; lamentablemente Catamarca consolidó su marginalidad de años atrás, sólo pudo conservar una economía de actividades no significativas para la estructura económica nacional.

Para fines del siglo XX, esta realidad se vio ligeramente modificada, las actividades terciarias y de explotación de recursos naturales crecieron y así lo hizo también su participación en la estructura económica nacional.

La elección las localidades de Londres y Belén en el departamento de Belén y Santa

María y San José en el departamento Santa María para el desarrollo del presente trabajo está dada principalmente por la significativa presencia de productores locales de maíz; y cómo esta actividad es parte de la idiosincrasia y la cultura de la comunidad.

CAPÍTULO IV

MAÍZ

El maíz en la Historia:

Los recursos vegetales en general han tenido un rol muy importante en el desarrollo de las sociedades en su cultura, economía, política y organización. Dentro de estos recursos, encontramos el maíz, de origen Americano, presente desde México hasta Argentina. Las culturas, Maya, Azteca e Inca establecieron su economía y alimentación en base al maíz, e incluso tuvo marcada presencia en sus ritos y festividades.

Estas tres culturas lograron dominar el arte del cultivo de la tierra, lo que *“les permitió establecerse en lugares más accesibles y seguros; vivir en comunidad, en espacios más amplios y disponer de mayor tiempo para dedicarse a las manualidades, los oficios, las artes, las ciencias”*¹², todas condiciones que explican la grandeza de sus civilizaciones y que hoy aquellos lugares donde supieron establecerse lo que para nosotros son “Sitios Arqueológicos” sigan causando impacto por lo avanzado de su cultura.

El maíz *“se consumía fresco, sin cocinar o cocinado, o se molía en metates de piedra, previo tratamiento con agua, ceniza o lejía”*¹³. De la harina obtenida se preparaban comidas típicas para los pueblos de ese entonces, transmitidas a las generaciones presentes como son las tortillas, los tamales, las arepas, los panqueques o convertida en bebida alcohólica, la chicha. A su vez servía como alimento de los animales domesticados en la zona andina: el cuy, la llama y la alpaca.

En 1492, los cronistas españoles cuentan que descubrieron el maíz al explorar la isla de Cuba, para luego introducirlo en Europa, en el siglo XVI, para ser en la actualidad el cereal con mayor volumen de producción en el mundo, por encima del trigo y el arroz. El primer ingreso de los ejércitos españoles al territorio de la actual Argentina se produce en 1535, para explorar las actuales regiones de la Quebrada de

¹² Arriaga, Héctor. *El Maíz: Pasado, Presente y Futuro*. Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria Tomo XL. Buenos Aires.1986.

¹³ Arriaga, Héctor. *El Maíz: Pasado, Presente y Futuro*. Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria Tomo XL ,Buenos Aires.1986

Humahuaca y los Valles Calchaquíes. Los españoles se apropiaron de algunas técnicas y producciones agrícolas de los pueblos originarios, como así también realizaron algunos aportes al sistema de producción de alimentos. A la dieta basada en maíz, porotos, papa y zapallos se sumaron el trigo, las uvas, los higos y diversos frutales. De la misma manera, al consumo de camélidos, liebres, peces y aves, se agregaron vacas, cabras y cerdos.

El Maíz en Catamarca

El ingreso de la civilización Inca a lo que en la actualidad es la Provincia de Catamarca, se produce alrededor del 1400; pero la presencia de diferentes pueblos en el mismo territorio data desde el siglo XI, estas culturas catamarqueñas, se extendieron en diferentes regiones, y a su vez contaban con un gran desarrollo social y económico, lo que permitió mantenerse unidas, bajo ciertas formas de federación y distinguirse por la organización de sus aldeas.

Todos los pueblos a lo largo de su historia han sabido seleccionar aquellos vegetales a consumir, como así también qué técnicas utilizar para procesarlos, cómo y cuándo realizarlo. Estos granos *“han jugado muchas veces roles cruciales, por ejemplo en la vida religiosa de muchas culturas, desde la construcción de calendarios rituales basándose en las cosechas, hasta la utilización de sustancias psicoactivas”*¹⁴. Testimonios y estudios permiten confirmar que la importancia del maíz en los departamentos de Belén y Santa María, está presente hace muchos años, e incluso ha podido permanecer en el tiempo, transmitiéndose de generación en generación, formando parte del patrimonio intangible de esta zona de la Provincia de Catamarca.

En el área de estudio que compete a este trabajo los pueblos que se establecieron fueron, en Santa María los Quilmes, los Tolombones, los Yocaviles, los Santa María, los Calchaquíes y los Diaguitas, a su vez en Belén, encontramos los Hualfines, los Famaifiles y los Culampajos. En los sitios arqueológicos y mediante diferentes estudios se han encontrado vestigios, restos, estructuras que nos permiten comprender el grado de desarrollo de estos pueblos, como así también sus tradiciones

¹⁴Rafaella, Leticia. *Estudios Arqueológicos en Yokavil. “Capítulo V: Granos dorados. Estudios Paleoetnobotánico sobre variabilidad de maíz en el Valle de Yokavil”*. Ed. Myriam Tarragó y Luis R. Gonzalez. Asociación de amigos del Museo Etnográfico. 2008

y sus usos y costumbres. Todo esto nos permite saber que el maíz al igual que otros granos y eran utilizados por ellos.

En los Valles Calchaquíes el asentamiento de los Incas se realizó en el año 1470. A 6 kilómetros de la localidad de Londres, en el departamento de Belén se encuentra el sitio Arqueológico “Shinkal de Quimivil”; *“capital regional o wamani construida hacia fines del siglo XV, como parte del proceso de expansión e incorporación de territorios al sur del Kollasuyu”*.¹⁵ En estas casi treinta hectáreas se han encontrado cerca de 100 edificios, siguiendo el patrón de distribución que se observa en Cusco. Se puede visitar y apreciar las terrazas de cultivos, las zonas de molienda, con la presencia de grandes cantidades de morteros de diferentes tamaños y los recintos de almacenamiento. Los estudios que se han realizado en el sitio permitieron conocer tanto los hábitos de la sociedad y como se desarrollaba la vida cotidiana, *“la presencia de restos de fogones, cereales, porotos y semillas de algarroba, alcanzando nada menos que un total de 18 mil vestigios, de los cuales la mitad corresponde a maíz, materia prima de la chicha[...] y del pochoclo”*¹⁶.

El Valle de Yokavil, en Santa María, es otra área que presenta sitios arqueológicos, donde se desarrollaron las culturas Santa María y Diaguitas, ambos pueblos coincidieron en la misma región, hasta la llegada de los Incas en el año 1430.

En los alrededores de la localidad de Santa María se encuentran dos sitios arqueológicos con una riqueza patrimonial muy importante. Diferentes investigaciones llevadas adelante por arqueólogos, tanto en “Cerro Pintado de Las Mojarras” como en el “Poblado Rincón Chico”, en las últimas dos décadas, validan el cultivo del maíz, *“desde el año 2002, estamos clasificando y sistematizando el estudio de los macrorrestos vegetales de maíz, recuperados in situ a lo largo de sendas campañas. La muestra total está conformada por restos, tanto de semillas varias, granos de maíz,*

¹⁵ Capparelli, Aylén; Raffino, Rodolfo A.; Iturriza, Darío; Iácona, L. Anahí; Moralejo, Reinaldo A.; Couso, María G.; Gobbo, Juan D. Espósito, Paula; Moretti, Milagros A.; Ochoa, María A. *Arqueología y Paleontología de la Provincia de Catamarca. “Capítulo 1: El Sitio Shinkal de Quimivil y el mundo vegetal”*. Fundación de Historia Natural Félix de Azara, Buenos Aires, 2015.

¹⁶ Couso, María G.; Raffino, Rodolfo A.; Iacona, L. Anahí; Gobbo, Juan D.; Moralejo, Reinaldo A.; Capparelli, Aylén; Iturriza, Darío; Quaranta, Analía; Giambelluca, Laura R.; Gianelli, Aventín Moretti, Julia Milagros; Ochoa, María A.; Espósito, Paula; Pellizzari, Julieta. *Arqueología y Paleontología de la Provincia de Catamarca. “Capítulo 9: 30 años de investigaciones en el Shinkal de Quimivil (Catamarca-Argentina) Capital administrativa y centro ceremonial inka al sur del Kollasuyu”*. Fundación de Historia Natural Félix de Azara, Buenos Aires. 2015.

*restos carbonizados de maderas diferentes y en un volumen significativamente mayor en relación con el total de la muestra, restos de marlos de maíz*¹⁷.

Otra característica que permite sostener que la presencia del maíz en determinados espacios, está en estrecha relación con la organización y asentamiento de los pueblos, es la necesaria intervención del hombre para que la semilla sea cultivada, ya que por sí misma no cuenta con un mecanismo dispersor de semillas; a su vez será la idiosincrasia la que determinarán qué “Razas de maíz” son las que mejor se adaptan a la región que ellos habitan, *”Las particularidades de cada raza están condicionadas por las constricciones medioambientales[...]El hombre puede crear condiciones óptimas medioambientales para cosechar, ya sea despejando el terreno, desmalezando, fertilizando o controlando el agua*¹⁸.

Las Razas de Zea Mays

Existe una gran variedad de razas de maíz, presentan una multiplicidad de formas, tamaños, colores, texturas y adaptación a diferentes ambientes, constituyendo numerosas variedades primitivas o tradicionales que son cultivadas actualmente. En el Perú existen cerca de 55 razas de maíz, según la forma, color de la mazorca y su adaptación a diferentes alturas. En nuestro país se localizan en zonas de agricultura de subsistencia y minifundios del NOA, NEA, comunidades indígenas andinas y patagónicas, que por sus características culturales basan su alimentación en un reducido número de cultivos que poseen gran variabilidad de tipos con distintos usos, como el maíz.

En la actualidad se registran en la Provincia de Catamarca, 13 razas de diferentes maíces. Según el catálogo del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) la raza se define por ciertas características morfológicas, las mismas se nombran con su forma racial y con su nombre local a continuación:

¹⁷ Rafaelle, Leticia. *Estudios Arqueológicos en Yokavil. “Capítulo V: Granos dorados. Estudios Paleoetnobotánico sobre variabilidad de maíz en el Valle de Yokavil”*. Ed. Myriam Tarragó y Luis R. Gonzalez. Asociación de amigos del Museo Etnográfico. 2008

¹⁸ Rafaelle, Leticia. *Estudios Arqueológicos en Yokavil. “Capítulo V: Granos dorados. Estudios Paleoetnobotánico sobre variabilidad de maíz en el Valle de Yokavil”*. Ed. Myriam Tarragó y Luis R. Gonzalez. Asociación de amigos del Museo Etnográfico. 2008



RAZAS DE MAÍZ EN LA PROVINCIA DE CATAMARCA	
FORMA RACIAL	DENOMINACIÓN LOCAL
DENTADO BLANCO	Ocho Rayas
	Diente De Caballo
	Cristalino Blanco
	Mezcla
	Dentado Ancho
	Castaño
	Muela
	Chato
	Criollo
	Blanco
	Blanco Amarillo Morocho
	Dentado
	Cristalino
Blanco Dentado	
COMPLEJO TROPICAL	Cristalino Blanco
	Amarillo
	Dentado
	Amarillo Anaranjado
	blanco-Amarillo
	Cristalino
	Rosado
	Cuarentón



	Azúcar
	Anaranjado
	Anaranjado-Amarillo
PISINGALLO	Pispinto
	Piambala
	Pisincho
CALCHAQUÍ	Morocho
	Murucu (Quechua)
	Blanco
	Blanco Liso
	Cristalino
	Amarillo
	Azúcar
	Socorro Blanco
	Cristalino Blanco
CRISTALINO COLORADO	Amarillo
	Colorado
PERLA	Perla
SOCORRO	Criollo
	Pisingallo Perlita
	Cristalino
	Nina
	Amarillo
	Amarillo de Tafí
CAPIA BLANCO	Capia Blanco



CAPIA ROSADO	Capia Rosado
MOROCHITO	Colita
PERLITA	Socorro Blanco
COLITA	Colita
CHAUCHA BLANCO	Cristalino
	Blanco Amarillo

FUENTE: Elaboración propia

En cuanto a las razas que se cosechan en los departamentos de Santa María y Belén, se detalla a continuación cuales son y sus principales características;

-Maíz Perla: en la zona también se conoce con los nombres, Blanco o Blanco Criollo. Su grano es de tamaño pequeño con forma redondeada, el marlo es delgado y la hilera de granos es recta. Suele utilizarse en comidas como el locro y mote.

-Maíz Pisingallo: el nombre local es Pisincho. Son granos más firmes, y suele utilizarse para la fabricación de harina cocida, la cual se obtiene al reventar los granos maduros por medio del calor.

-Maíz Capia: son granos grandes y varían en colores, es un maíz de tipo harinoso, tiene dos usos, por un lado y en menor medida se hierva y se utiliza para la preparación de tamales, por otro lado se muele y se utiliza como harina en la fabricación de alfajores o bizcochos dulces.

-Maíz Diente de Caballo: presenta una gran variedad de tamaños y formas, por lo general es un grano grande, con forma cuadrada. Suele utilizarse como alimento para animales.

-Maíz Amarillo: es más pequeño que el maíz blanco, y se utiliza para la preparación de humitas.

-Maíz Socorro: es aún más pequeño que el maíz amarillo, presenta la particularidad de rápida producción y se utiliza para la preparación de mazamorra y harina cocida.



Maíz Diente de Caballo



Maíz Socorro



Maíz Amarillo



Maíz Capia

Fuente: Natalia Piskulich. Imágenes tomadas en Molino Herrero. Diciembre 2018.



Harina de Maíz Capia



Harina de Maíz Perla

Fuente: Natalia Piskulich. Imágenes tomadas en Molino Herrero. Diciembre 2018

El proceso productivo

La producción del maíz en ambos departamentos es llevada a cabo por pequeños productores familiares, que pueden caracterizarse como minifundistas diversificados, son productores pequeños que al contar con parcelas que no superan las tres hectáreas, no realizan monocultivos, sino que siembra diferentes granos intercalandolos de acuerdo a la época del año y el tiempo de cosecha. En lo que respecta al maíz, el ciclo comienza en los meses de enero o febrero, que es la estación lluviosa, con la siembra del grano seleccionado. Dicho grano, dependiendo la variedad tardará entre ciento veinte (120) y ciento sesenta (160) días en estar listo para que se realice la cosecha en los meses de abril y mayo. No existe una fecha exacta para dar inicio a la siembra; tradicionalmente los productores locales se guían por las fechas de Semana Santa para comenzar la

siembra, es decir, que una vez establecida la fecha de Semana Santa, cuentan ciento veinte (120) días hacia atrás para determinar cuál será el momento propicio para sembrar.

Las parcelas con cultivo de maíz, se conocen como chacras, estas por lo general se encuentran en el mismo espacio donde los productores viven con sus familias, y realizan otras actividades, entre ellas el secado de los granos, el resguardo de choclo para autoconsumo, la selección de granos para hacer harina, etcétera.

Una vez terminado el ciclo de tres (3) meses, se inicia con la cosecha de maíz, la misma se realiza a mano, y es por lo general una actividad realizada por la familia.

Karina Pastrana, responsable del Ministerio de Producción y Desarrollo en Santa María pone en palabras esta etapa de la cosecha *“Cuando sacan la mazorca, la ponen a secar al sol, tradicionalmente, a veces la ponen sobre el techo de las casas extendidas, otros directamente sobre el suelo, una vez que eso se va secando, desgranar manualmente, hay algunos que tienen desgranadoras manuales, donde sacan el grano del maíz del marlo, y ese marlo lo usan para prender el fuego”*

Como se dijo anteriormente, luego de la cosecha se seleccionan algunos granos, ya sea para consumir frescos, como choclo, otros se secan y/o tuestan para luego moler y tener harina de maíz.

En épocas pre coloniales esta molienda se realizaba a mano, utilizando morteros, generalmente eran fabricados en piedra, consiste en una cavidad profunda con boca circular, en forma de batea, su función era triturar, machacar, descascarar y moler granos.

Se realizaron trabajos arqueológicos en el sitio Rincón Chico, en Santa María, donde se han encontrado hasta diecinueve (19) morteros de diferentes formas y tamaños. Su presencia en estas cantidades permite afirmar *“en términos generales podemos decir que la organización grupal en torno a la molienda prevalece a la práctica individual”*¹⁹

¹⁹Petrucci, Natalia Silvina. *Organización espacial de la molienda en el sitio arqueológico Rincón Chico 1 (Catamarca, Argentina)*. Revista del Museo de Antropología Volumen 9, número 2. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba. 2016 .

El sitio arqueológico El Shinkal, en Londres, nos presenta varios testimonios de esta etapa de la producción del maíz debido a que el mismo fue un espacio donde se realizaron varias celebraciones sagradas, rituales e incluso hubo manifestaciones políticas de poder. Estas grandes congregaciones justifican la presencia *“un total de 18 mil vestigios, de los cuales la mitad corresponde a maíz, materia prima de la chicha, principal bebida alcohólica de las culturas prehispánicas; y del pochoclo, infaltable bocado en toda celebración del mundo andino”*²⁰.

El consumo de chicha implicaba un gran trabajo de preparación, y pueden visitarse también lo que fueron los espacios que funcionaban como *“las factorías de chicha[...]”*. *Estos espacios singulares se relacionaban con el emplazamiento de grandes rocas tapizadas de morteros comunales*²¹ de la misma manera pueden verse las *Collcas* que eran los espacios de almacenamiento de granos, para su conservación en tiempos de no cosecha y su posterior molienda.

En tiempos coloniales se utilizaban molinos, los cuales podían utilizar la fuerza del agua para girar y así moler los granos; aunque también se podía moler manualmente.

En la actualidad, en Santa María, trabajan los Molinos Herrero y Don Diego; en los cuales se lleva adelante la molienda tanto de granos como de condimentos. Aldo Herrero, uno de los dueños del Molino homónimo, abrió las puertas del establecimiento mientras cuenta; que la suya es la cuarta generación de la familia que lleva adelante el negocio, con más de cien años de estar en funcionamiento; *“es por turno por llegada, van llegando y van tomándose los datos, generalmente se hace la recepción y pesaje, se clasifica qué variedad o que grano es, se identifica con un nombre y los kilos, nosotros prestamos en servicio de molienda”*; el mes de mayo es la época de molienda de granos de maíz, el resto de los meses alterna de la misma manera que lo hacen los productores con otros granos y condimentos. En las localidades de Belén y Londres actualmente no existen Molinos, por lo que los

²⁰ Lynch, Julieta. *Arqueología y Paleontología de la Provincia de Catamarca*. “Capítulo 11: La vida en el Valle de Huallfín, Catamarca, antes de la llegada española”. Fundación de Historia Natural Félix de Azara, Buenos Aires. 2015.

²¹ Giovannetti, Marco A; Corrado, Gustavo; Cochero, Gregoria; Ferraris, Edgardo; Spina, Josefina; Salama, Camila; Aljanati, Lucía; Valderrama, Mariana. *Arqueología y Paleontología de la Provincia de Catamarca*. “Capítulo 12: El Shinkal de Quimivil, Quillay y Los Colorados, una ventana para entender el mundo Inka en la región central de Catamarca”. Fundación de Historia Natural Félix de Azara, Buenos Aires. 2015.

productores suelen trasladarse hasta Santa María para realizar la molienda, ya sea para conseguir el afrecho (maíz partido) o la harina.



Chacra de Maíz (Plantación)

Fuente: Natalia Piskulich. Imágenes



Chacra de Maíz (Plantación)

tomadas en Diciembre 2018.



Morteros Sitio El Shinkal

Fuente: Emmanuel Varas.



Morteros Sitio El SHinkal

<https://www.facebook.com/emmanuel.varas/photos>



Molino Histórico de Londres



Canal de agua que mueve el Molino

Fuente: Fundación Azara. <https://www.facebook.com/fundacionazara/>



Balanza



Máquina Peladora de granos



Máquina Moledora de granos

Fuente: Natalia Piskulich. Imágenes tomadas en Molino Herrero. Diciembre 2019.

Gastronomía con base de maíz

La provincia de Catamarca presenta una gran riqueza cultural, la cual tiene mayor profusión en los departamentos donde hubo asentamientos de pueblos originarios, gran parte de este bagaje cultural ha sido transmitido de generación en generación, y se puede ver en los usos, costumbres y expresiones culturales.

Esta herencia se hace presente en los platos típicos que componen la gastronomía catamarqueña, se verá una marcada semejanza con las de las otras provincias del

noroeste argentino, del Perú y Bolivia; la cual tiene su base en los productos que utilizan, las elaboraciones de una u otra manera se repiten.

Dentro de los platos que conforman encontramos;

-Locro: Existen dos versiones, el locro de choclo y el locro de maíz, la diferencia está en el estado del grano, es decir si se utiliza fresco, será locro de choclo, que es más liviano, o si el grano está seco, es un locro de maíz. La preparación es la misma, la única diferencia radica en que al grano de maíz deberá dejarlo en agua reposando unas 24 hs.

Dentro de los ingredientes, se puede mencionar: granos de maíz, carne vacuna, vísceras (tripa gorda, chinchulín, costillas, mondongo, embutidos), panceta y chorizo colorado; zapallo criollo (“zapallo plomo”), y se pueden agregar granos de porotos. Los granos fresco o secos, se deben colocar al fuego con agua y sal, y se hierven por veinte minutos, luego se agrega la carne, seguidamente se agrega el zapallo y más agua y se deja hervir por una hora. El zapallo deberá desintegrarse y los granos deben quedar blandos. Se lo suele acompañar de una salsa picante, de aceite o grasa vacuna (“pella”), pimentón, cebolla de verdeo y ají molido dulce.

-Frangollo: Plato preparado a partir de granos de maíz triturados, o como lo llaman los lugareños con “afrecho”. Se muele el maíz en mortero, preferentemente de piedra; una vez molido, se lo remoja unas cuatro o cinco horas, se lo escurre y se lo vuelve a moler.

Tiene que quedar algo más grueso que la polenta. Se pone a hervir y se procede a condimentar con zapallo, sal, ají, pimentón, cebolla de verdeo, ajo, orégano, perejil y cilantro; se le agrega carne de cerdo, chorizo, grasa; también puede ser carne de vaca (“queperí”), pero no es el mismo sabor.

-Humita: Es una comida a base de maíz fresco (choclo). Para ello primero se pelan cuidando de no romper las chalas, ya que las mismas se utilizaran para envolver la preparación y servir. Los choclos ya pelados se desgranar uno a uno, para luego molerlos, ya sea en morteros o con el uso de rallador.

Se coloca al fuego y se agregan trozos de zapallo criollo que a medida que la cocción avanza se irán uniendo a la pasta de choclo dándole mayor consistencia. Se agrega

una salsa preparada con cebolla, morrón y tomate. Se deja enfriar y se coloca en dos chalas, se agrega un pedacito de queso y luego se cierran. Finalmente se hierven en una olla con agua y sal hasta que la chala esté amarilla y luego se sirve. Hay quienes la sirven sin chala y se conoce como *humita en olla*.

-Tamales: Los ingredientes presentes en su preparación, son harina de maíz, zapallo anco, carne vacuna, preferentemente dulce de espalda o queperí (cortes de carne del cuarto delantero del animal, que se caracterizan por el contenido de colágeno y es una carne que se deshila). Se hierva el zapallo entero sin pelar, una vez cocido, se prepara puré, y se agrega la harina de maíz; paralelamente se hierva la carne con cebolla, dicho caldo se utiliza para humedecer la mezcla de puré y harina, hasta que queda con la textura de una pasta.

La preparación se termina de armar en las chalas (hojas que recubren al maíz fresco); se colocan tres cucharadas de la pasta, en el centro se agrega la carne ya deshilada, es opcional agregar pasas de uva. Se forma un paquete y se ata con pequeñas tiras de chala o hilo de algodón. Para cocinar los tamales, se hierven en abundante agua por 30 minutos.

-Mote: “Es una comida muy vinculada a la vida colectiva, a los eventos sociales, tanto de celebración, como de trabajo común y también de consuelo: es favorito en los cumpleaños y aniversarios”²².

El día anterior se hierva una cabeza de chivo o un kilo de carne en su reemplazo. Esto es para que la carne quede muy blanda y pueda deshilarse. Paralelamente se remojan los granos de maíz y poroto.

Al día siguiente se coloca en una olla los granos y la carne con condimentos, se deja fuego lento y se le agrega agua de ser necesario. El punto de cocción final es cuando los granos estén blandos y la carne integrada a la preparación en hilachas.

-Mote Amanecido: La preparación es igual a la del mote tradicional, la diferente se da en que se realiza a partir de las diez de la noche y se deja a fuego lento para consumirse entre las 6 y 8 de la mañana, cuando está “amaneciendo”. El

²² Pernasetti, Cecilia; Ferre, María Florencia. *Inventario de Sabores. Un viaje por la cocina tradicional de Belén*. Secretaria de estado de Cultura de Catamarca. Catamarca 2013.

representante del Ministerio de Producción y Desarrollo de Belén Gustavo Balboa comenta *“eso se usa mucho para la época de los festivales, cuando uno sale del festival, no se va a dormir a la casa, se va a comer un plato de mote, debe de haber como veinte personas que venden mote a esa hora, a las seis de la mañana. y lleva ají picante también, porque uno viene desvelado a la mañana, ese es el mote clásico de acá, y es el que más se consume”*.

-Mazamorra: Se prepara con granos de maíz, los mismos se muelen, preferentemente en mortero, luego se hierva en agua hasta que el grano esté blando. Se deja enfriar y se sirve con leche o agua, con azúcar o miel. Es un plato muy tradicional en toda la provincia de Catamarca.

-Alfajores de Capia: Confitura típicamente Santamariana, hechos con harina de maíz capia, una especie de maíz blanco (no precocido) con mucho almidón que se mezcla con grasa vacuna, huevos y azúcar. Se rellenan con dulce de leche, preferentemente casero.

-Chulingo: Producto típico elaborado con maíz tostado y harina de algarroba, cuya receta fue recuperada a través de los relatos de los pobladores de la zona.

Dentro de la descripción de los platos a base de maíz, es inevitable nombrar también aquellas bebidas que se preparan con este grano;

-Chicha: Bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada. Esta bebida era tradicional entre los pueblos originarios, y su preparación en aquellos tiempos era diferente a la actual, a todos los invitados a la reunión se les entregaba granos de maíz molido o harina de maíz, para que lo mastiquen y luego lo escupieran a una palangana común, esto se realizaba porque la saliva genera una sustancia conocida como amilasa que generaba la fermentación justa. Este proceso hoy es considerado antihigiénico y se sustituye con levadura común, que contiene también la amilasa.



Humita (a la Olla)



Tamales

Fuente: Página Facebook Secretaría de Turismo de Catamarca. <https://www.facebook.com/TurismoCatamarca>



Locro



Mote

Fuente: Página Facebook Secretaría de Turismo de Catamarca. <https://www.facebook.com/TurismoCatamarca/>



Chulingo



Alfajores de Capia

Fuente: Dirección Turismo Santa María.

<https://www.facebook.com/TurismoSantaMariaDeYokavil/>.



Mazamorra



Frangollo

Fuente: <http://catamarcaviva.com.ar/category/gastronomia/>

Este inventario nos demuestra que hay una gran cantidad de platos elaborados con maíz y que a su vez el grano es de gran importancia en la gastronomía de la zona; a su vez son platos que forman parte del patrimonio intangible y el mismo se ha mantenido a lo largo de la historia, son platos que se pueden degustar tanto como en la casa de los productores como en todos los restaurantes o comedores en las diferentes localidades y en cada una de las festividades o festivales que se celebran. Las bases de las recetas se mantienen y se respetan justamente por el hecho de ser parte de la idiosincrasia tanto del Belicho como del Santamariano.

CAPÍTULO V:

TURISMO ALIMENTARIO- RUTAS ALIMENTARIAS

Antecedentes Internacionales, Nacionales y Provinciales

Las rutas alimentarias se enmarcan en la modalidad del turismo gastronómico, más precisamente en las tipologías dentro del turismo rural; que es definido como *“la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje” -OMT.*

La definición citada es bastante amplia, y si bien nos permite comprender en cierta manera el alcance de este tipo de Turismo; para la comprensión del presente trabajo, es necesario complementarla con otra definición, que sostiene que son *“itinerarios turísticos basados en alimentos en torno a los cuáles se construyen productos recreativos y culturales que permiten al visitante explorar la cadena de valor del alimento desde la producción primaria hasta el plato”²³.*

Teniendo ya una definición mucho más completa, se puede ahondar en cómo desarrollar una ruta alimentaria. Para ello es importante definir al segmento de demanda al que se apuntará, ya que por más que una ruta alimentaria está disponible para quien guste seguirla, contará con un público específico para el cual fue diseñada; es decir que apunta a aquellos turistas que le dan importancia a un producto o un plato en sí, no como complemento a otras actividades, sino como actor principal de su viaje. Por lo general este tipo de segmento incluye una demanda que se caracteriza por querer que su viaje sea una experiencia, buscan interactuar con los habitantes locales, probar platos típicos; también aquellos más exóticos, comprender cómo es el proceso desde el cultivo de un producto, hasta que el mismo se sirve; cuál es la importancia de dicho producto en la comunidad en general como así también en cada interlocutor que se le presente.

²³Barrera, Ernesto; Bringas Alvarado, Olivia. *Food Trails: Tourist Architectures built on food identity*. Gastronomic Sciences. Food for Thought, 2008

Esta tendencia comenzó a intensificarse a partir de la segunda mitad del siglo XX, en la cual el turista tiende a interesarse genuinamente en conocer y entender la cultura del lugar, y elige realizarlo por medio de la gastronomía, ya que ésta presenta un importante papel en la conformación del patrimonio de la comunidad.

Las rutas alimentarias tienen su origen en Europa, más puntualmente en España, Francia e Italia de la mano del turismo rural en un principio y luego valorizando la gastronomía de cada lugar. Ejemplos de estas rutas son, *la Ruta de la manzana y la sidra* (Asturias-España) *la Ruta del vino* (España, Francia e Italia), entre otras.

En el continente americano las rutas alimentarias también fueron ganando territorio, varios países han encontrado en algún producto único o típico la posibilidad de transmitir al turista una mayor comprensión de su cultura, de su idiosincrasia, presentándolo en forma de experiencia turística, con una interacción entre visitantes y comunidad local.

Existen rutas alimentarias ya consolidadas; como lo son; *Los Mil sabores del Mole* (Oaxaca-México), *La Ruta del Tequila* (Jalisco-Mexico), *La Ruta del Café* (Risalda, Quindío y Caldas-Colombia), *La Ruta de la Sal Prehispánica* (Zapotitlán Salinas-Puebla-Mexico). También se presentan rutas que se han encontrado con dificultades al momento de implementarse, debido a incertidumbres en torno al concepto de ruta alimentaria/turística, la participación de los actores locales, o la metodología de implementación, afortunadamente estas cuestiones han sabido ser corregidas, reorientando el desarrollo de estas rutas, con fin de ser exitosas, algunas son, *La Ruta del Cacao* (Guayas y Los Ríos-Ecuador) , *La Ruta del Nopal* (Milpa Alta-México).

Por otro lado existen trabajos de investigación, con el fin de realizar inventarios gastronómicos, reconociendo productos y platos típicos de tal o cual región o localidad en varios países, a saber, en Bucaramanga-Colombia, en Jijpajapa-Ecuador, Coquimbo-Chile, etcétera. Estos registros permiten reconocer potencialidades y son un primer paso para la construcción de una ruta alimentaria.

En Argentina, la implementación de las rutas tiene sus inicios en el año 1999, a partir de un proyecto financiado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) llamado “Rutas y circuitos alimentarios argentinos”, en el marco del Programa Nacional

de Turismo Rural, el cual fue desarrollado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos y la Secretaría de Turismo de la Nación. Las rutas que se propusieron fueron, del caprino; del marisco; de la trucha; de la pera y manzana; de la fruta fina; del ovino; y del ciervo. Lamentablemente no todas tuvieron la aceptación esperada, por falta de interés del productor o del turista. Cabe destacar que en las provincias de Río Negro y Neuquén si se desarrolló la ruta de *la Pera y la Manzana*.

A su vez en la Provincia de Buenos Aires se generó la *Ruta de Olivares*, ofreciendo dos circuitos a lo largo de la RN3, en los alrededores de las Localidades de Puán y General Dorrego. Posterior a estos pasos, hoy en Argentina se pueden nombrar Rutas Alimentarias de gran éxito, como lo son *Ruta de la Yerba Mate* con la visita a productores yerbateros en las provincias de Misiones y Corrientes, *Ruta de la Leche*, integra la visita a estancias y el conocer la producción tampera en la Provincia de Santa Fé. La provincia de Río Negro cuenta con su *Programa Saborea Río Negro*, el cual propone cinco diferentes rutas (Sabores Cordilleranos, Ruta de la Carne Ovina, Ruta de los Sabores del Mar Patagónico, *Ruta del Vino* y la anteriormente nombrada *Ruta de las Manzanas y las Peras*). Finalmente Mendoza, *Los caminos del Vino* que ofrece un recorrido por más de cien bodegas, por nombrar algunos.

Antecedentes en la Provincia de Catamarca: Plan Estratégico - Plan Cocinar-Patrimonio Cultural Alimentario.

La Secretaría de Turismo de la provincia de Catamarca presentó su Plan Estratégico 2014/2024, (en adelante PETS) luego de un exhaustivo análisis de la realidad turística de ese momento. La provincia se presentaba como un “destino de paso, con una marcada estacionalidad y un estadía promedio no mayor de 2 días”.

El plan estratégico diseñado, contempla dentro de sus objetivos, definir un nuevo modelo de desarrollo turístico, con las herramientas para su puesta en práctica, con el fin último de consolidar la actividad turística en la provincia y la generación de nuevos productos.

Para ello realizó un estudio de la oferta y demanda actual, de cuáles son los recursos turísticos que en el corto, mediano y largo plazo podrían convertirse en nuevos productos: *“El Desarrollo Turístico requerirá de un proceso que transforme los Recursos Turísticos existentes en Productos Turísticos. El Plan de Marketing Turístico contendrá el proceso donde se definirán las Ofertas de los Productos Turísticos que se presentarán al mercado”*²⁴

De dicho estudio se presentan diferentes programas, algunos ya en ejecución y otros futuros, entre ellos encontramos los programas de Reservas Naturales; Termalismo; Festivales y Acontecimientos Culturales; Gastronomía, Artesanías, Chaku, Pachamama, Inti Raymi, Sitios Arqueológicos, Volcanes-Seismiles; y Turismo Minero; cada uno con el detalle de los objetivos a alcanzar y la metodología a utilizar en cada caso. En la actualidad varios de dichos programas han concluido y con gran éxito, otros han tenido que ver demorado o alterado su objetivo para un mayor beneficio a futuro. A su vez estos programas se conjugan con el plan de desarrollo de polos turísticos; a saber Puna, Oeste, Este, Centro y San Fernando del Valle de Catamarca.

En lo que concierne a gastronomía, en el programa original, más allá de nombrar lo productos típicamente catamarqueños, nuez, maíz, olivo y vid; son estos últimos los que mayor desarrollo presentan, especialmente la producción de vinos en Tinogasta.

Por otro lado, el PETS presenta un macro programa de nuevos productos turísticos, uno de ellos, comprende el *“Programa de Gastronomía Catamarqueña: cuyo objetivo es el desarrollo de un producto turístico auténtico y de alto valor en términos de identidad y territorialidad, la gastronomía catamarqueña.”*²⁵

Este programa lo que busca es tomar un recurso con gran potencial y desarrollarlo en su totalidad, es decir, no solo en brindar un servicio turístico y que el mismo tenga un valor agregado para el turista, sino que tenga su impacto en la comunidad local, desde la producción hasta que es entregado al turista. Lo que nos lleva al punto de partida de cualquier programa o proyecto que se realice; la participación activa de la

²⁴ Plan Estratégico de Turismo Sustentable de Catamarca 2014/2024: *Construyendo juntos una Provincia Turística*” Secretaria de Turismo de Catamarca, Catamarca. 2014

²⁵ *“Plan Estratégico de Turismo Sustentable de Catamarca 2014/2024: Construyendo juntos una Provincia Turística”*. Secretaria de Turismo de Catamarca. Catamarca 2014.

comunidad local; sin su involucramiento, el valor agregado que se propone es solo una invención y no algo auténtico.

Las propuestas de proyectos incluyen; la creación de un mapa de los Territorios Gastronómicos, un sello de Calidad Gastronómica, la realización de un Festival Internacional de Gastronomía Andina y la creación del Museo de los Sabores, entre otros.

En el año 2016, La Secretaría de Turismo de la Nación, lanzó un nuevo Plan, con el fin de trabajar en profundidad la gastronomía en todo el país, este es el Plan Cocinar 2016 que busca: *“desarrollar el Turismo Gastronómico como una fusión de saberes y sabores de nuestra tierra, cuna de criollos e inmigrantes, y posicionar la cocina argentina como una alternativa para dinamizar las economías regionales, generar empleo y transformarse en un factor de atracción para el mercado turístico interno e internacional.”*²⁶

La Secretaría de Turismo de Catamarca, participa de este plan, y ya ha realizado dos talleres con los diferentes actores; las acciones que se han llevado a cabo son la presentación del Plan de Turismo Gastronómico y Manual para gestores públicos, el Lanzamiento de la Red de cocineros tradicionales de Argentina, la presentación de herramientas de gestión de la calidad para establecimientos gastronómicos, y la sensibilización al sector privado a cargo de la Cámara Argentina de Turismo.

El organismo quiere recuperar las comidas típicas de cada región de la provincia y revalorizar toda la cadena de valor que interviene en su elaboración. Cada plato que se sirve es el resultado de todo un proceso cultural, desde como el producto se obtiene hasta cómo se sirve, poder involucrarse de cierta forma en dicho proceso es la clave de cualquier programa que busque por un lado desarrollar localmente un recurso y generar en el mismo un valor agregado tal que el turista pueda hablar de experiencia turística.

A su vez dentro de los programas con los que trabaja en la actualidad la Secretaria de Turismo, destaca el Premio Cocina Fusión Catamarca- Aventura de Sabores, el cual

²⁶ *“Plan Cocinar 2016! Ministerio de Turismo de La Nación. Buenos Aires. 2016*

consiste en la creación de un plato original (tres categorías, plato principal, postre y bebida) con el empleo de al menos dos ingredientes de producción local (especificados en las bases del concurso) y la fusión de estos con otros de la cocina internacional.

El objetivo principal del Premio es la *“creación de platos y recetas que rompan con la estacionalidad y que inviten a esa experiencia de disfrutar sabores y aromas nuevos todo el año.”*²⁷ En el mes de junio de 2018 se realizó la convocatoria (se presentaron alrededor de veinte participantes), el concurso y la premiación. Ésta última fue en el marco de la Fiesta Nacional e Internacional del Poncho, donde los ganadores realizaron sus recetas en vivo, que luego la Secretaría de Turismo compiló en un recetario que imprimió y distribuyó.

Un tercer proyecto relacionado también a la gastronomía local, se desarrolla en Fiambalá, en el departamento de Tinogasta, el mismo se titula *“Patrimonio Cultural Alimentario: 2000 años de prácticas culinarias para el desarrollo de la gastronomía tradicional en el Municipio de Fiambalá, Catamarca, Argentina”*. Por medio del cual se realizarán talleres con la comunidad local a fin de poder estudiar y valorar el patrimonio alimentario, cuáles fueron los cambios y/o continuidad en las prácticas culinarias y poder llevar adelante el desarrollo turístico de la gastronomía tradicional fiambalense.

Todos estos proyectos son un claro indicio de que el camino para el desarrollo de la gastronomía del país y de Catamarca, está no solamente marcado sino en pleno crecimiento.

Las herramientas para el desarrollo de una ruta alimentaria han sido estudiadas y puestas en prácticas, con aciertos y errores; pero sin dejar de ser enseñanzas que permiten comprender que elegir un producto alimenticio y su línea de producción, y trabajarlo turísticamente es posible y que los beneficios que acarrea son tanto para la comunidad local como a aquellos turistas que busquen una experiencia diferente.

²⁷ *“Premio Cocina Fusión Catamarca: AVENTURA A LOS SABORES”*-Bases y condiciones. Secretaria de Turismo de Catamarca. Catamarca.2018

CAPÍTULO VI:

ACTORES Y RECURSOS RELACIONADOS AL MAÍZ Y SU PRODUCCIÓN EN LOS DEPARTAMENTOS DE BELÉN Y SANTA MARÍA. BASES PARA EL DESARROLLO DE UNA RUTA ALIMENTARIA.

Los territorios

Los departamentos de Belén y Santa María están ubicados en lo que la Secretaría de Turismo de la provincia de Catamarca ha establecido dentro del PETS 2014/2024; como “Polo Oeste”, circuito turístico que integra también a los departamentos de Pomán, Tinogasta y Andalgalá.

Belén y Santa María se encuentran atravesados por la que es una de las Rutas Nacionales más importantes del país, turísticamente hablando, la Ruta 40, que comunica con las Provincias de La Rioja y Salta. A su vez se conectan con la Ruta Nacional 60, que integra con Tinogasta, Paso de San Francisco y Chile; y próximamente quedará habilitada la ruta provincial 46, que comunica Belén con el Departamento Andalgalá.



Fuente: Elaboración propia. Ubicación departamentos que integran la Ruta del Maíz y sus localidades

Recursos involucrados

El primer paso para poder determinar los recursos, tanto naturales, culturales y con potencial turístico con los que disponen estos departamentos, será realizar un inventario de los mismos, esto permitirá contar con el registro de todos aquellos elementos que por sus respectivas cualidades pueden ser de interés para el turista. Esta enumeración, representa un valioso instrumento para la futura planificación turística de la ruta del maíz. Constituye el punto de partida para la definición de las

posteriores acciones necesarias para el desarrollo turístico.

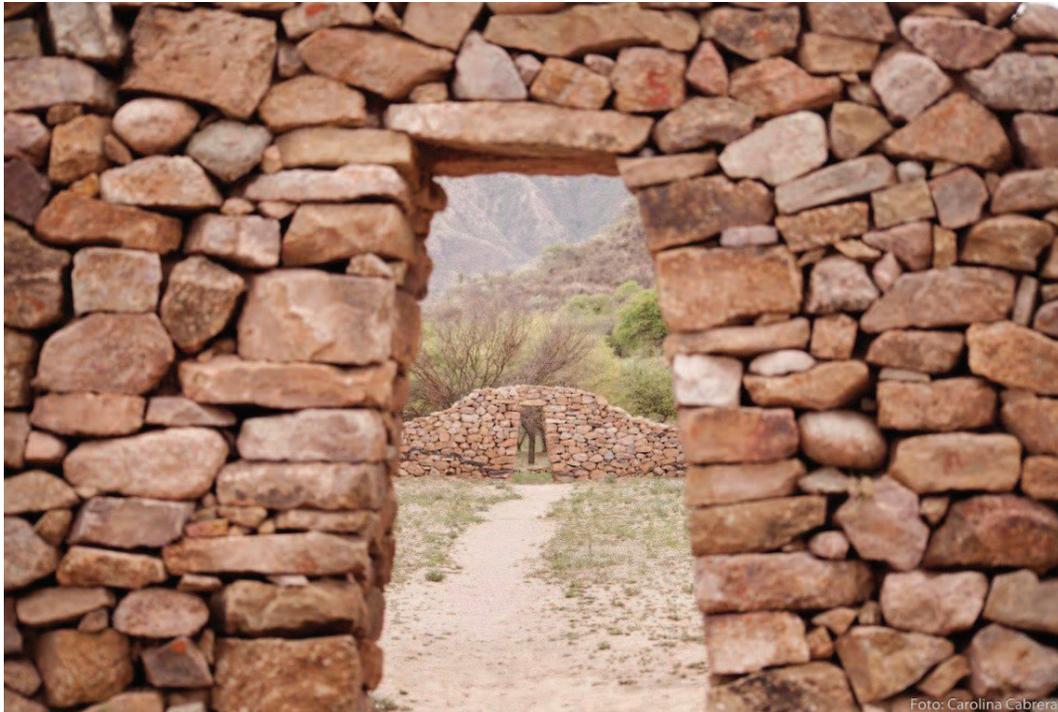
LOCALIDAD DE LONDRES

-Recursos Culturales

***Shinkal Del Quimivil:** Se encuentra a 5 kilómetros de la ciudad de Londres. Este sitio fue una ciudad administrativa del estado Inca, fue reconocido por arqueólogos como una Guamani (cabecera provincial) del Tawantinsuyo (Estado Inca), entre los años 1380 d.C. al 1600 d.C. Tiene una extensión de 23 hectáreas. Se cree que el sector central fue destinado a grandes edificios de corte administrativo conocidos como Kallankas (cinco estructuras rectangulares de piedra labrada); Kollkas (recintos circulares usados para almacén); una Aukaipata (plaza pública central). En el centro de la plaza se levanta un escenario de forma piramidal, llamado ushnu, que es el más grande conocida hasta ahora, desde el lago Titicacá al sur. Por escalinatas de piedra, se accede a dos cerros aterrazados de doce metros de altura, donde se ubica al Este el que supo ser un templo del Sol. Fue declarado Monumento Histórico Nacional por la Comisión Nacional de Museos y de Monumentos y de Lugares Históricos en el año 1997.



Fuente: Secretaria de Turismo de Catamarca. "El Shinkal de Quimivil" Fotógrafa Carolina Cabrera



Sitio Arqueológico “El Shinkal de Quimivil”

Fuente: Secretaria de Turismo de Catamarca. Fotografía Carolina Cabrera



Sitio Arqueológico “El Shinkal de Quimivil”

Fuente: Fotógrafo Emmanuel Varas

***Museo de Sitio del Shinkal de Quimivil:** Es un espacio de recepción donde se revela al visitante cuál es el significado del área arqueológica, Ofrece la información y orientación necesarias para que la visita sea provechosa.



Museo y Centro de Interpretación "El Shinkal"

Fuente: Fotografía Emmanuel Varas.

***Postas de Tejedores:** Comprende el lugar de trabajo y local de ventas de los productores textiles. Todo el departamento de Belén es conocido por la excelencia de sus tejidos. Las mismas surgen de un trabajo en conjunto entre la CAVALAF Belén (Cadena de valor de lanas y fibras del Departamento Belén), los municipios, la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Agricultura Familiar de la provincia. De esta manera se crea la Ruta del Telar que revaloriza el trabajo de los artesanos y su producción textil. Cada localidad de las nueve que incluye el recorrido de la ruta tiene características de diseño únicas. Se puede encontrar guardas incaicas, caranchaos, guardas atados, rústicos y frisados, con colores naturales de la tierra o con tintes naturales. En total son cincuenta postas con más de trescientos artesanos las que se recorren.



Posta Tejedores Ruta del Telar- Londres



Posta Tejedores Ruta del Telar- Londres

Fuente: <https://www.chetoba.com.ar/visitar-la-ruta-del-telar-en-catamarca.php>

***Museo Folklórico de Londres:** Este Museo se creó en el año 2017, en su interior se difunden y conservan costumbres, creencias, artes y saberes del campo. Gran parte de las colecciones que se presentan fueron donaciones de los mismos vecinos de Londres y sus alrededores. Es importante destacar que la riqueza de los objetos expuestos está dada por los conocimientos populares que los crearon y lo que estas piezas cuentan sobre ellos y sus manos o mentes creadoras. En el Museo Folklórico se encuentra la Posta Cero de la Ruta del Telar, que funciona en mercado artesanal y punto de ventas de tejidos, y centro de interpretación de las de los textiles catamarqueños.



Museo Folklórico de Londres



Posta Cero de la Ruta del Telar-Londres

Fuente: Fotógrafo Emmanuel Varas

***El Molino de Londres:** Es un Molino harinero histórico, que fuera construido por los jesuitas en el año 1600, utilizando para su funcionamiento la fuerza motriz del agua. El mismo se encuentra en las inmediaciones del “Camping El Molino”.



Molino de Londres

Fuente: Fotógrafo Emmanuel Varas

-Recursos Naturales

***Río Quimivil:** Nace en el valle de las Bayas, y recibe afluentes de la cuenca de Las Pailas, mientras atraviesa la quebrada que separa el Cerro Tres Mogotes del Cordón de los Colorados. Finaliza su recorrido desembocando en el Río Belén.



Río Quimivil



Río Quimivil

Fuente: Fotógrafo Emmanuel Varas

-Fiestas Tradicionales

***Fiestas Patronales en Honor a San Juan Bautista:** San Juan Bautista es patrono de esa comunidad, esta celebración tiene lugar en el mes de Junio y toda la comunidad participa de la misma, ya que la imagen del Santo es trasladada por todos los barrios de la localidad, visitando iglesias, realizando misas e intenciones. Completa el festejo el desfile en el que participan instituciones educativas, deportivas y agrupaciones gauchas.

***Festival Provincial de la Nuez:** Londres fue declarada cuna de la nuez dada la abundancia de plantaciones de nogal. La celebración de este festival tiene lugar los últimos días de enero; siendo el evento artístico y cultural más importante de la localidad.

-Servicios Turísticos

En relación con el Alojamiento, los datos se obtuvieron de la Secretaría de Turismo de la Provincia, y de diferentes sitios de internet. Los mismos presentan una amplia variedad de categorías lo que permite atender las diferentes necesidades que los turistas pueden presentar.

En lo que respecta a la información relacionada a comedores, restaurantes o casas de comida, no se encontraba disponible en los datos brindados por la Secretaría de la Provincia y la Municipalidad de Londres.

***Alojamiento**

Tipo de Alojamiento	Nombre del Establecimiento	Información	Fuente
Hotel	<i>Hospedaje Las Cañas</i>	Ofrece servicios de habitaciones con baño privado. El desayuno puede adquirirse mediante el pago de un	Secretaría de Turismo de Catamarca



		etra a la tarifa	
Hostería	<i>Hospedaje Aldea Tierra Eco</i>	El establecimiento ofrece la posibilidad de alojarse en habitaciones con baño privado o en cabañas con cocina. Cuenta además con un quincho para ser utilizado por los huéspedes	Secretaría de Turismo de Catamarca
Cabañas	<i>Cabañas El Shinkal</i>	Cuenta con un total de 5 cabañas equipadas. 2 de ellas con capacidad para 6 personas, y las 3 restantes para 2 personas.	Secretaría de Turismo de Catamarca
Hostel	<i>Hostal La Nona</i>	Ofrece 4 habitaciones con baño privado y 1 habitación con baño compartido Ofrece servicio de Aire acondicionado, internet y wifi. Posee espacios comunes para los huéspedes, cocina, desayunador, asador y estacionamiento,	Secretaría de Turismo de Catamarca
Alojamiento Rural	<i>Estancia La Casona</i>	No se encontró información.	argentinaturismo.com.ar
Alojamiento Rural	<i>Casa de Campo Santa Clara</i>	No se encontró información.	argentinaturismo.com.ar
Camping	<i>Camping El Molino</i>	No se encontró información.	argentinaturismo.com.ar

Fuente: Elaboración propia.

LOCALIDAD DE BELÉN

-Recursos Culturales

***Complejo Molino Histórico Comunal:** Se encuentra en el Barrio de Santa Rosa y es el vestigio de lo que otrora fuera un Molino Hidráulico, utilizado para la elaboración de harina de maíz, de trigo y para la molienda de otras especias y granos.

***Morteros Prehispánicos:** Se ubican en los Cerros La corte y San Luis, son un

conjunto de morteros de mano agujereados en roca madre. Se cree que su uso fue ceremonial y doméstico, para tareas de limpieza y tritura de granos de maíz, chañar y algarroba.

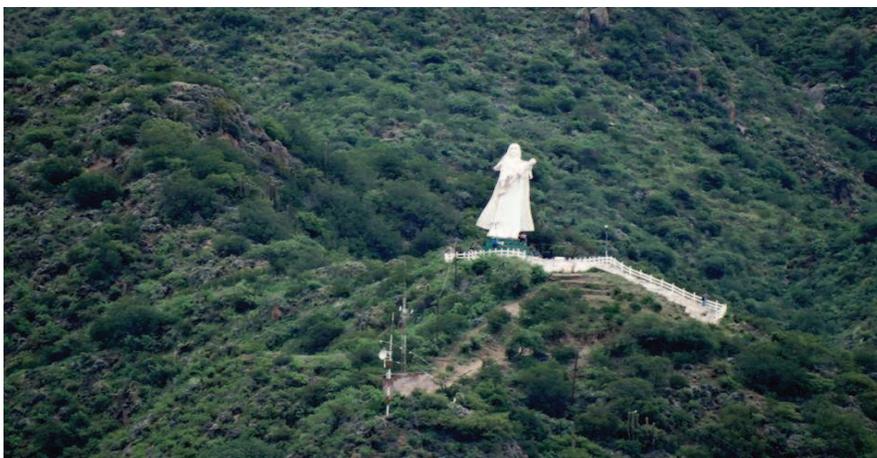


Morteros Prehispánicos- Belén

Fuente: Fotógrafo Emmanuel Varas

***Museo Arqueológico “Cóndor Huasi”:** Presenta una colección de piezas únicas, reliquias y vestigios de las diferentes culturas que habitaron la localidad y la región a lo largo de la historia.

***Monumento Nuestra Señora de Belén:** Es una estatua en homenaje a la Virgen de Belén, se ubica en la Sierra de Belén a ciento sesenta metros sobre la ciudad. Es un hito de la ciudad y es de gran importancia para todos los habitantes, en el ascenso al pie del monumento se construyó un vía crucis con catorce estaciones. Desde la cima se tiene una vista panorámica de toda la ciudad de Belén.



Monumento Nuestra Señora de Belén

Fuente: <http://santuariotraseradebelen.blogspot.com>

***Postas de Tejedores:** Comprende el lugar de trabajo y local de ventas de los productores textiles. Todo el departamento de Belén es conocido por la excelencia de sus tejidos. Las mismas surgen de un trabajo en conjunto entre la CAVALAF Belén (Cadena de valor de lanas y fibras del Departamento Belén), los municipios, la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Agricultura Familiar de la provincia. De esta manera se crea la Ruta del Telar que revaloriza el trabajo de los artesanos y su producción textil. . Cada localidad de las nueve que incluye el recorrido de la ruta tiene características de diseño únicas. Se puede encontrar guardas incaicas, caranchaos, guardas atados, rústicos y frisados, con colores naturales de la tierra o con tintes naturales. En total son cincuenta postas con más de trescientos artesanos las que se recorren.



Posta de Tejedores Arañitas Hilanderas- Ruta del Telar-Belén

Fuente: <https://www.facebook.com/pg/aranitashilanderasok/photos>

-Recursos Naturales

***Río Belén:** Nace en el norte del departamento y a lo largo de su recorrido en dirección sur, recibe afluentes. Atraviesa la Quebrada de Belén, zona en la que sus aguas son aprovechadas para consumo y riego. Una de sus características es su ancho lecho arenoso, de más de seiscientos metros entre sus orillas.



Vista del Río Belén

Fuente:



Lecho del Río Belén

Wikipedia

***Quebrada de Belén:** Tramo de 11 km de recorrido donde se encuentran numerosas montañas al norte de la ciudad sobre la Ruta Nacional 40, se accede a través de ella la zona del norte del departamento.



Quebrada de Belén

Fuente: Wikipedia



Quebrada de Belén

-Festivales Tradicionales

***Festival Cuna del Poncho:** Es la Fiesta más importante de la localidad, se realiza en el mes de Julio. A lo largo de tres días se realizan diferentes actividades, la que mayor relevancia tiene es la “Marcha de los Ponchos”, en la cual se viste las calles con un poncho de 16 metros de largo. Se presentan artistas nacionales y provinciales, y hay diferentes opciones gastronómicas.

-Servicios Turísticos

En relación con el alojamiento y la restauración, los datos se obtuvieron de la Secretaría de Turismo de la Provincia, y de diferentes sitios de internet. Los mismos presentan una amplia variedad de categorías lo que permite atender las diferentes necesidades que los turistas pueden presentar.

***Alojamiento**

Tipo de Alojamiento	Nombre del Establecimiento	Información	Fuente
Hotel	Las Cardas Posadas y Spa	Ofrece Habitaciones con baño privado y terrazas individuales. Cuenta con piscina con Solarium y sala de hidromasajes. Cuenta con espacios comunes para los huéspedes, desayunador, asador y estacionamiento	Secretaría de Turismo de Catamarca
Hostel	Hostel Villa San Ignacio	Antigua Casa Jesuita del año 1784. Ofrece habitaciones compartidas de 3, 4, 5 y 6 camas. Dentro de los espacios comunes tiene un asador, estacionamiento y parque.	Secretaría de Turismo de Catamarca
Hotel	Hotel Belen	Habitaciones con baño privado e incluye el servicio de desayuno buffet, internet, wifi, gimnasio y estacionamiento	Secretaría de Turismo de Catamarca
Hotel	Hotel Gomez	15 habitaciones con baño privado. Incluye los servicios de Estacionamiento, internet y wifi.	Secretaría de Turismo de Catamarca
Hotel	Hotel Samai	Habitaciones con baño privado. Incluye los servicios de Estacionamiento, internet y wifi.	Secretaría de Turismo de Catamarca
Hotel	Hotel Angelica	Habitaciones con baño privado. Incluye los servicios de	Secretaría de Turismo de Catamarca



		Estacionamiento, internet y wifi.	
Cabañas	Cabañas El Recuerdo	Ofrece dos tipos de alojamiento, cuenta con 6 Habitaciones con baño privado y 4 Cabañas equipadas; (2 Cabañas Para Cuatro Personas y 2 Cabañas Para 3 Personas)	Secretaría de Turismo de Catamarca
Apart Hotel	Departamentos El Pingüino	Cuenta con 3 Departamento equipados y ofrece la posibilidad de alquilar el quincho diariamente	Secretaría de Turismo de Catamarca
Albergue	Albergue Municipal	No se encontró información.	Secretaría de Turismo de Catamarca
Alojamiento Rural	La puntilla Casa de Campo	No se encontró información.	argentinaturismo.com.ar
Camping	Camping Cotelbe	No se encontró información.	argentinaturismo.com.ar

Fuente: Elaboración propia

*Agencias de viajes

Dentro de los operadores turísticos registrados en la Secretaría de Turismo de la Provincia, se pueden nombrar dos agencias de viajes, Famayfil Viajes y Turismo y Chaku Aventuras. El primero lamentablemente no cuenta con una página de internet de la cual obtener información con respecto a los tours o actividades que ofrece, aunque cuenta con un perfil en la red social, Facebook, (<https://www.facebook.com/puna.decatamarca>).

Por su parte Chaku Aventuras posee un sitio en internet, <http://chakuaventuras.com.ar/>. En el mismo detalla cada uno de los tours ofrecidos en el departamento de Belén y también excursiones al departamento Antofagasta de la Sierra, en la provincia de Catamarca. Son viajes personalizados que se realizan en camionetas 4x4 y con guías.

*Restauración

Los datos obtenidos, permiten presentar solamente un listado de los comedores, bares y restaurantes que se pueden encontrar en la localidad de Belén.

Nombre	Clasificación
Complejo Koas	Restaurante-Bar
Jeremías	Parrillada
El Ateneo	Bar
Oasis	Bar
El Seminario	Bar
La Terminal	Bar
Mykuy	Restaurante
La Barrak	Pizzeria
1900	Restaurante-Bar
Apacheta	Restaurante-Bar
Remanso	Comedor
El Paraje Norteño	Comedor
El Amanecer	Comedor
La Tonita	Comedor
La Delicia	Rotisería
Pollo Crak Crak	Rotisería
La Boutique del Pollo	Rotisería
Popeye	Pizzeria
Romántico	Rotisería

Fuente: :Elaboración Propia

LOCALIDAD DE SANTA MARIA:

-Recursos Culturales:

***Museo Arqueológico “Eric Boman”:** Se encuentra en el Centro Cultural “Yokavil”, y comprende una exhibición de gran variedad de piezas de cerámicas pertenecientes a los períodos **Precámbrico**, de las culturas **Ampajango** y **Ayampitín**; **Temprano** de la cultura **Aguada**; **Tardío** correspondiente a la cultura **Belén** y **Santa María**. Presenta también una amplia colección de oro y plata del arte Diaguita Calchaquí. En uno de sus salones funciona el Mercado Artesanal con exposición y venta de

artesanías; cerámica, tejido, cuero, piedra, madera entre otras heredadas de nuestros ancestros.



Museo Eric Boman



Interior Museo Eric Boman

Fuente: Diario Catamarca Actual

***Molino Herrero:** Se dedica a la molienda de granos y de condimentos. Se puede visitar y ver el proceso de trabajo. Dependiendo la época del año en que se visite, se verán las trituradoras trabajando granos o especias. Es un emprendimiento familiar de cuatro generaciones de trabajo. Se encuentra a tres cuadras de la plaza principal.



Molino Herrero-Molienda de Especias-Pimentón

Fuente: Diario



Molino Herrero-Bolsas de granos para moler

La Gaceta

***Monumento a Margarita Palacios:** La rotonda donde se levanta la estatua que lleva su nombre es un homenaje a quien fuera compositora y cantante Santamariana de proyección nacional, y autora del primer libro de comidas de Catamarca, “Las comidas de mi pueblo” en el año 1975.



Monumento a Margarita Palacios

Fuente: Valle Calchaquí Diario Digital Regional

***Emprendimiento familiar de Doña Pascuala y Don Ramón Álvarez:** A seis kilómetros de Santa María, por la Ruta Nacional 40 , en La Loma Doña Pascuala y Don Ramón preparan masas regionales y dulces, especialmente la “capia”, alfajor con maíz de capia y dulce de leche casero, vinos, licores, aguardiente, frutas desecadas, etc. Esta pareja se encarga de explicar el proceso de elaboración de cada uno de estos productos, acompañando con degustación y venta de los mismos. Tienen como objetivo revalorizar y mantener las recetas y alimentos típicos del Valle Calchaquí.

***Cerro Pintado De Las Mojarras:** A cuatro kilómetros de la ciudad de Santa María ubicado a escasos metros de la Ruta Nacional N^o 40 en la población de Las Mojarras. Es un morro perteneciente a las Serranías de Quilmes con una altura de doscientos metros. Su nombre se lo da el color del cerro. Los historiadores hacen referencia a su denominación por los restos de construcciones con pinturas y decoraciones. Es considerado un pucará o fortaleza indígena, con murallas de defensa sobre las que apoyaron sus viviendas los pobladores originarios del Periodo Tardío 1.000 a 1500

d.c.



Cerro Pintado Las Mojarras

Fuente:



Cerro Pintado Las Mojarras

Revista

Acción

***Fuerte Quemado:** a once (11) kilómetros de Santa María, sobre la margen izquierda del Río Santa María se puede visitar este sitio arqueológico, o pueblo histórico. El mismo presenta diferentes muros perimetrales bajos, y lo que fueran unidades de vivienda con divisiones internas. El símbolo de Fuerte Quemado es la **Intiwatana** ("lugar donde se amarra el sol"), para los pueblos que aquí vivieron, cumplía la función de ser un observatorio astronómico. Con los estudios que aquí realizaban podían medir el tiempo, establecer las estaciones y de esta forma determinar cuáles serían los tiempos de cultivo y siembra de granos. Hoy se visita y es un mirador de la ciudad que se extiende al pie del cerro. El sitio cuenta con obras de infraestructura como canales de riego, cuadros de cultivo, morteros dentro de estructuras circulares y un recinto que habría sido un taller metalúrgico.



Intiwatana-Sitio Arqueológico Fuerte Quemado

Fuente: Secretaria de Turismo de



Sitio Arqueológico Fuerte Quemado

Catamarca. Fotógrafa Carolina Cabrera

***Rincón Chico:** Ubicado en el valle de Yokavil a tres (3) kilómetros de la Santa María, se encuentra este sitio arqueológico. Aquí se puede ver cerca de trescientas cincuenta construcciones, vestigios de viviendas, plazas, muros de contención, plataformas, cementerios, zonas de cultivo y un observatorio astronómico.



Sitio Arqueológico Rincón Chico

Fuente: Gobierno de la Provincia de Catamarca

-Recursos Naturales

***Río Santa María:** Antiguamente llamado Yokavil y forma parte de la Cuenca del Plata, dentro del territorio de la Provincia de Catamarca, solo atraviesa el departamento de Santa María.



Río Santa María

Fuente: Wikipedia



Río Santa María

-Fiestas Tradicionales

***Fiesta del Inti Raymi:** Se realiza todos los 21 de junio, en el solsticio de invierno, y es la tradicional Fiesta del Dios Sol Inca celebrada por los pueblos andinos del Tawantinsuyu.

La celebración tiene lugar en el sitio arqueológico de Fuerte Quemado, la misma es una recreación de que lo que fuera en tiempos incaicos La fiesta del Inti Raymi, la cual tiene su inicio en el momento que los primeros rayos del sol de invierno atraviesas el centro de La Ventanita o Intiwatana. Se repiten las ceremonias antiguas se purifica y liba (masticar y escupir) la chicha de maíz como ofrenda al Dios Sol, recibiendo así el comienzo del nuevo ciclo productivo, del nuevo año andino.

***Festival de la Capia:** Se realiza en el mes de julio, siendo en el año 2018 su tercera edición. Busca promocionar el producto y consagra en cada edición a quien prepare el mejor alfajor de Capia. Como todo festival cuenta con artistas invitados y productos regionales.

***Festival del Algarrobo y el Chulingo:** Tiene lugar en el mes de abril, y desde el 2019, en su décima edición fue declarado de Interés Cultural Parlamentario y Departamental. La misma tiene la particularidad de ser organizada por instituciones educativas, se realiza una jornada educativa que busca profundizar en los procesos productivos de la algarroba y a su vez promociona productos regionales a base de la misma. Uno de estos es el chulingo que incluye dentro de sus ingredientes al maíz capia.

***Fiesta del Maíz:** Se realizó por primera vez en los primeros días del mes de Marzo, en el predio ferial yokavil. En la misma se mostraron las distintas variedades de maíz y se degustaron las diversas preparaciones de comidas, postres y confituras. Esta fiesta fue organizada por lo miembros de la Feria Arco Iris que se realiza en el mismo predio todos los sábados.

-Servicios Turísticos

En relación con el alojamiento y la restauración, los datos se obtuvieron de la Secretaría de Turismo de la Provincia, aquellos que se nombran a continuación, comprenden a todos los establecimientos inscriptos en los registros de prestadores turísticos y gastronómicos del organismo en la localidad de Santa Maira. Los mismos presentan gran diversidad en categorías lo que permite atender las diferentes necesidades que los turistas pueden presentar.

***Alojamiento**

Tipo de Alojamiento	Nombre del Establecimiento	Información	Fuente
Cabañas	Cabañas Torres del Sol	Ofrece el servicio de alojamiento en cabañas con capacidad para 6 huéspedes cada una. Las mismas están equipadas	Secretaría de Turismo de Catamarca
Hostel	Hostal Italo	Cuenta con Departamentos y Habitaciones con baño privado Ofrece espacios comunes en quincho y asador.	Secretaría de Turismo de Catamarca
Hotel	Hotel del Valle	Habitaciones con baño privado. Cochera techada y canchas de futbol 5.	Secretaría de Turismo de Catamarca
Apart Hotel	Don Andres	Servicio de alojamiento en monoambientes con capacidad para 1 persona	Secretaría de Turismo de Catamarca
Hostel	Hostel Camping El Sol	Habitaciones con baño privado Cuenta con lavadero, lavarropa, pileta y aceptan mascotas	Secretaría de Turismo de Catamarca
Cabañas	Cabañas Arcoiris	Cabañas equipadas y Habitaciones con baño privado	Secretaría de Turismo de Catamarca



Albergue	Residencial JI	Habitaciones con baño privado	Secretaría de Turismo de Catamarca
Hotel	Hotel Plaza	Habitaciones con baño privado	Secretaría de Turismo de Catamarca
Hotel	C.A.A.SA.MA. Hotel	Habitaciones con baño privado	Secretaría de Turismo de Catamarca
Hotel	Hotel Curuzú Gil	Habitaciones con baño privado	Secretaría de Turismo de Catamarca
	Hotel Inti Huaico	Habitaciones con baño privado. Desayuno Incluido. Cuenta con salones para eventos	Secretaría de Turismo de Catamarca
Apart Hotel	Apart Hotel El Algarrobo	Departamentos equipados y desayuno incluido Aceptan Mascotas pequeñas	Secretaría de Turismo de Catamarca
Hotel	Hotel Amancay	Habitaciones con baño privado y Desayuno Regional Incluido (Queso de cabra, mermelada, manteca y pan)	Secretaría de Turismo de Catamarca
Cabañas	Cabañas Valles Calchaquíes	Cabañas equipadas y Quincho con asadores.	Secretaría de Turismo de Catamarca
Alojamiento Rural	Posada Casa de Campo	Casa antigua, con habitaciones con baño privado, sala común, pileta, asadores y galería	Secretaría de Turismo de Catamarca
Hotel	Hotel de Turismo Cielos del Oeste	Habitaciones con baño privado. Desayuno Incluido. Cuenta con restaurante y pileta	Secretaría de Turismo de Catamarca
Albergue	Residencial Pérez	Habitaciones con baño privado	Secretaría de Turismo de Catamarca
Albergue	Albergue Municipal M. Palacios	6 Habitaciones con 4 baños compartidos, asadores, quincho y pileta. Cuenta con lugar para carpas	Secretaría de Turismo de Catamarca

Fuente: Elaboración propia

***Agencias de Viaje**

Al igual que para el departamento de Belén, se consultó a la Secretaría de Turismo de la Provincia, por los operadores turísticos registrados, en este caso, solo existe uno, Pablo Dantur que tampoco cuenta con una página de internet de la cual obtener información con respecto a los tours o actividades que ofrece, pero si tiene un perfil en la red social, Facebook, <https://www.facebook.com/pdantur>

***Restauración**

Para el caso de la localidad de Santa María, el listado de restaurantes, comedores, y establecimientos que ofrecen el servicio de restauración, se realizó en base a los datos obtenidos por medio de la Secretaría de Turismo de la Provincia y de la Dirección de Turismo de Santa María

Nombre	Clasificación
La Posta de Carlitos	Comedor
11/19	Restaurante-Bar
Maryfa	Restaurante-Bar
E y D	Comedor
Don Quijote	Comedor
Lo de Montero	Restaurante-Bar
Maxi Bar Jandar	Bar
Tomassino	Pizzeria
La Trastienda	Rotisería
De lo nuestro lo mejor	Restaurante-Bar
The Gallo's	Bar
Drugstore Cactus	Bar
Emilio	Pizzeria
La Amistad	Comedor
MG	Restaurante-Bar
EL Bagualero	Parrillada



Mael	Restaurante-Bar
Bistró 420	Restaurante-Bar
Bavarois	Bar
San Valentín	Comedor
Manos Ungidas	Comedor
El Indio	Restaurante-Bar
Plaza	Restaurante-Bar
Don Pablo	Restaurante
Colonial del Valle	Restaurante-Bar
Tika Hawa	Restaurante-Bar
El Buen Gusto	Parrillada
Yokavil	Restaurante-Bar
La Estancia	Parrillada
Leo Churrasquería	Parrillada
La Rueda	Parrillada

Fuente: Elaboración Propia

Actores involucrados

Al momento de elaborar este proyecto, tuvieron injerencia las entrevistas que se realizaron en el sector público, como lo fue la Secretaria de Turismo de la provincia de Catamarca y los responsables de Producción en los departamentos de Belén y Santa María, como así también la identificación de los productores, y los establecimientos que serán parte de la infraestructura para su desarrollo.

La base son los productores, quienes deberán trabajar mancomunadamente para que el producto prospere, y que dicho trabajo luego se replique con la participación de otros actores, como pueden ser cooperativas, cámaras, instituciones educativas, organismos municipales y provinciales.

El territorio y sus actores permite encontrar puntos en común entre la producción de maíz y el desarrollo de la actividad turística; y de esta manera acercar al turista a los diferentes establecimientos productivos y aquellos atractivos culturales e históricos

vinculados al maíz; el proceso de cultivo, siembra, recolección y secado de los granos; como así también el conocimiento de los platos elaborados en base a este producto.

Por medio de las oficinas de las oficinas de Turismo de cada uno de los Municipios, se pudo obtener la información necesaria para constatar cuales son los servicios que se ofrecen en cada una de las localidades, lo que permite desarrollar la ruta, en una primera instancia.

-Características de la Demanda

Desafortunadamente, la información respecto al impacto socio-económico de la actividad turística, aún es escasa, a pesar que en los últimos años ha ido mejorando; lo que no permite un análisis exhaustivo.

Datos Estadísticos Depto. Santa María - CATAMARCA							
Evento/ Concepto	Plazas disponibles	Cantidad de noches del evento	% de Ocupación	Promedio de estadia	Cantidad de turistas totales	Gasto Promedio	Impacto Económico
Año 2.018	879	365	26%	3	9.128	\$ 1.500	\$ 28.754.700
Año 2.019	903	365	32%	3	12.792	\$ 2.000	\$ 53.728.000

Datos Estadísticos Depto. Belen - CATAMARCA							
Evento/ Concepto	Plazas disponibles	Cantidad de noches del evento	% de Ocupación	Promedio de estadia	Cantidad de turistas totales	Gasto Promedio	Impacto Económico
Año 2.018	626	365	67%	3	72.899	\$ 1.500	\$ 229.632.450
Año 2.019	615	365	56%	3	59.860	\$ 2.000	\$ 251.412.000

Fuente: Secretaría de Turismo de la Provincia de Catamarca.

Los datos estadísticos brindados por parte de la Secretaría de Turismo de Catamarca permiten observar en términos generales en el Departamento de Santa María un crecimiento en lo que respecta a cantidad de plazas disponibles, de un 6% entre los años 2018 y 2019; incremento que se ve reflejado en el impacto económico anual, la diferencia entre un período y el siguiente es de un 47%. Lo que no muestra modificaciones es el pernocte promedio, número que se mantiene en un promedio de 3 noches.

Por su lado, en el Departamento de Belén se observa una disminución, tanto en el porcentaje de ocupación, el cual decae un 9% entre 2018 y 2019, cifra que repercute

en el impacto económico también en un 9%. En cuanto al promedio de pernocte, se repite la cifra que, en el departamento de Santa María, de 3 noches promedio.

Con respecto a la cantidad de plazas disponibles, el departamento de Belén muestra una disminución de 11 plazas, entre 2018 y 2019, mientras que Santa María, aumenta su capacidad con 24 plazas nuevas.

La propuesta de incorporar un nuevo producto turístico, La Ruta del Maíz, que propone actividades vinculadas a la producción de dicho grano, mejorará la oferta, fomentando el incremento en el pernocte promedio, el porcentaje de ocupación anual y el impacto económico en ambos departamentos.

CAPÍTULO VII

PLANIFICACIÓN TURÍSTICA

Características

A lo largo de la historia, la planificación ha ido mutando, evolucionando junto con los cambios en los aspectos sociales, económicos, políticos que se presentaron en la historia. La planificación turística no quedó exenta y estas variaciones se presentan en cuatro enfoques diferentes.

- 1) Enfoque Desarrollista: es un modelo integral, que analiza las diferentes variables (psicológicas, culturales, económicas, legales, políticas, sociales y ecológicas). que condicionan el modo y el nivel de vida del grupo humano. Dentro de este análisis, presenta al turismo como una manifestación del ocio y el tiempo libre, y cómo este puede contribuir al desarrollo nacional o regional. Su mayor contribución consistió en proporcionar esquemas conceptualmente claros y metodológicamente sencillos para estudiar un plan turístico.
- 2) Enfoque Económico: es un modelo que concibe al turismo meramente como una estrategia para la obtención de divisas; dando origen a una planificación que permita crear equipamientos necesarios para el turismo masivo. Bajo este enfoque se encuentran los destinos de sol y playa, como lo e Costa Azul, en Francia, o Cancún, en México. Son destinos que presentan productos estandarizados, preparados para recibir grandes cantidades de turistas. Este modelo permite una activación económica, es decir que genera empleos pero descuida los impactos económicos, ambientales y culturales negativos en los espacios turísticos donde se lleva a cabo.
- 3) Enfoque Físico/Espacial: Este es un enfoque que trabaja sobre 2 modelos. El primero es marcadamente arquitectónico, es decir que se centra en la construcción física de los centros turísticos, a saber, hoteles, campos de golf, centros de convenciones, etcétera. Esto implica un análisis exhaustivo del

entorno físico con énfasis en los recursos turísticos disponibles para que las empresas hagan uso del suelo para desarrollar dichas obras, aunque esto implique el desplazamiento de los pobladores locales de sus ámbitos tradicionales.

Este enfoque se vio afectado por el cambio de paradigma turístico de finales del siglo XX. Los turistas comienzan a ser más partícipes en el armado de su viaje, es más activo, y presenta mayor sensibilidad social y ambiental. Comienzan a aparecer diversas tipologías de turismo, a saber, religioso, ecoturismo, cultural, gastronómico entre otros, derivando en la aparición de un segundo modelo dentro del enfoque Físico/Espacial. Este modelo parte de la creación de un turismo diferenciado, que busca generar experiencias con calidad y conciencia social y ambiental. Se encuentra con el concepto de sustentabilidad buscando impulsar el turismo bajo un concepto ambientalmente amigable fomentando su desarrollo y evitar sus efectos negativos, incorporando conceptos; como capacidad de carga, estimación de los impactos y participación de las comunidades locales.

- 4) Estratégico: Este enfoque incorpora e integra los modelos que presenta el enfoque Físico/Espacial. Los enriquece incorporando en su proceso el análisis del ambiente interno y externo: Junto a elaboración de un cuadro de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas (FODA). Se plantea por primera vez la elaboración de una Política Turística, por medio de la cual se marca la dirección que tendrá la planificación en una temporalidad mayor, incorporando objetivos a corto, mediano y largo plazo. Establece que la participación de los representantes de la comunidad local es un elemento de interacción esencial.

Luego de repasar las características principales de los enfoques de la planificación turística, este capítulo pretende analizar el cuarto enfoque, la Planificación Estratégica.

Planificación: "proceso lógico de pensamiento mediante el cual el ser humano analiza la realidad circundante y establece los medios que le permitirán transformarla de

*acuerdo con sus intereses y aspiraciones*²⁸

Para su mayor comprensión se describirán sus diez componentes:

-Receptor: consiste en el objeto o fenómeno que se pretende intervenir.

-Agente de planificación: comprende a quienes conducen el proceso, incluye profesionales, instituciones, y los miembros de las comunidades locales.

-Previsión: implica realizar una evaluación exhaustiva de los escenarios y variables posibles que podrían presentarse.

-Información: todo lo que se ha recabado debe ser de calidad y debe provenir de fuentes que garanticen su confiabilidad.

-Objetivos: son aquellos elementos que orientan las acciones que se realizarán para intervenir el objeto o fenómeno.

-Medios para alcanzar los objetivos: hace referencia a todos aquellos recursos (humanos, financieros y físicos) con los que se cuenta para alcanzar los objetivos.

-Plazos: es el tiempo en el cual se puede alcanzar dichos objetivos, es importante que los plazos (corto, medio o largo) sean reales, es decir, alcanzables ya que de esta manera la planificación será coherente.

-Coordinación: implica que las acciones sigan cierta secuencia en su consecución, ya que algunas pueden realizarse en simultáneo o el inicio de una acción depender de la culminación de otra.

-Eficiencia: evalúa en forma constante el costo-beneficio de las acciones que se realizan.

²⁸ Molina, Sergio; Rodríguez, Sergio. *Planificación integral del turismo: Un enfoque para Latinoamérica*. Edición Trillas. México 2005.

-Decisión: es el compromiso firme de la consecución de todos los elementos mencionados.

Estos componentes forman parte de la fase de definición de la planificación, si todos se tienen en cuenta se puede hablar de elaborar un PLAN, el cual deberá implementarse, dando inicio a la fase de aplicación, con 4 componentes.

- 1) Programación: se definen los pasos, tareas y actividades a realizar y se define los plazos de finalización. Aquí se definen programas y proyectos que se realizarán.
- 2) Presupuestación: asignación de partidas financieras, se definen los gastos que cada obra, paso y/ acción implicará.
- 3) Instrumentación: Se conoce también como formulación y evaluación de proyectos. Se determina cómo se realizarán las acciones concretas para modificar una situación específica del estado de las cosas por cambiar. Eje: proyectos de equipamiento, de integración de la comunidad de conservación ecológica, desarrollo de atractivos.
- 4) Evaluación: es transversal a todas las fases de la metodología de planificación. Es la comparación de lo deseado de lo preestablecido con lo logrado, lo realizado identificando variables que puedan haber inferido en las diferencias entre uno y otro. Se realiza antes (ex-ante) durante y después (ex-post).

Todos estos componentes se pueden observar con claridad en el PFETS de la Secretaría de Turismo de la Provincia de Catamarca, con una Política Pública Turística y como ésta guía las acciones a realizar a lo largo del Plan.

Las propuestas que se expondrán en el capítulo siguiente buscan formalizar el presente trabajo, de manera tal que pueda incluirse dentro de los nuevos programas formulados en el Plan Estratégico de Turismo de Catamarca.

CAPITULO VIII

PROPUESTAS DESARROLLO RUTA DEL MAÍZ-DEPARTAMENTOS DE BELÉN Y SANTA MARÍA, PROVINCIA DE CATAMARCA

Toda Ruta Turística debe necesariamente ofrecer e integrar al menos atractivos, actividades, alojamiento, alimentación, entretenimiento e información, y eventualmente guías y transporte local. Esta integración de productos presenta la ventaja de generar una mayor capacidad de atracción que sus integrantes por separado, justificando desplazamientos, permanencias y gastos que por sí solos no los provocarían.

En tal sentido, el presente trabajo pretender ser un primer paso para poder determinar los recursos, tanto naturales, culturales y con potencial turístico con los que disponen estos departamentos, intentando realizar un inventario de los mismos, esto permitirá contar con el registro de todos aquellos elementos que por sus respectivas cualidades pueden ser de interés para el turista. Esta enumeración, creo representa un primer relevamiento y un instrumento útil para la elaboración de un proyecto, La ruta del maíz, que podrá integrarse dentro de los Programas de gastronomía Catamarqueña del PFETS de la Secretaría de Turismo

Esta Ruta plantea potenciar las actividades relacionadas al maíz, revalorizar su presencia en las comunidades participantes e identificar aquellos platos típicos que tienen como producto principal al maíz, todo esto a fin de impactar en las economías de los productores y de la comunidad en general

El principal desafío se encuentra en lograr que tanto la ruta como el producto sean memorables, para ello se trabajará en el concepto de experiencia, y que la misma relacione los contextos natural y cultural, de manera tal que se genere un vínculo entre producto, lugar y marca.

Lo mencionado en el párrafo anterior es justamente la principal característica que presenta el maíz, no solo en las localidades elegidas para el desarrollo de la ruta, sino

en toda la Provincia de Catamarca, su arraigo histórico. En los testimonios de las entrevistas se puede ver claramente que el maíz se halla presente en la vida cotidiana de las comunidades, este alimento les fue heredado de generaciones anteriores; desde los pueblos originarios. Sus rastros se han encontrado en sitios arqueológicos, como El Shinkal y Rincón Chico. La elaboración de los platos típicos ha sido transmitida de padres a hijos, y las mismas se mantienen los antecedentes históricos que posee el alimento y a su significación simbólica y emocional.

El reto será preservar y enaltecer el relato por parte de los productores, lo que le permitirá al visitante comprender no sólo el desarrollo del cultivo, sino que le brindará la experiencia única de ser atravesado por el patrimonio inmaterial y convertir su viaje en un intercambio cultural que integra historia, tradiciones e identidad. Se recomienda realizar encuentros de sensibilización por medio de talleres en las localidades de Belén, Londres y Santa María, invitando a todos los miembros de la comunidad a participar de manera activa.

En los territorios que hemos recorrido existe un número representativo de establecimientos que llevan adelante la producción in situ; del maíz. En estas “chacras” se siembra, cultiva, cosecha, y acondicionan los granos, de manera que al recorrer su itinerario, el turista comprenderá la importancia que el Maíz tiene para la comunidad y también conocer las diferencias entre los procesos de producción que cada una puede presentar.

Otra característica que creo refuerza la pertinencia de desarrollar la ruta es el volumen de turistas involucrados ya que el territorio, se asienta sobre una red vial de fácil acceso en buenas condiciones para su recorrido, y que presenta un sistema de señalización de fácil interpretación. En este punto realizar un diagnóstico exhaustivo de la comercialización y promoción de los destinos planteados determinará el punto de partida para las acciones a tomar en estos aspectos.

En conjunto con lo mencionado anteriormente será fundamental que la Ruta cuente con una promoción adecuada, por lo que todos los productores involucrados deberán contar con la información necesaria para poder transmitirla, y que trabajen en forma

conjunta, manteniendo canales fluidos y dinámicos de comunicación. La misma información deberá brindarse en todos los centros de información turística que estén presentes, en la localidad o región por lo que el desarrollo de la ruta deberá ser en red con organismos municipales y provinciales e instituciones intermedias, trabajo que se tiene que replicar con aquellos operadores turísticos, incluidos prestadores, agencias de viajes, alojamientos, guías y restaurantes o casas de comidas.

La asociatividad es otro factor crítico de éxito en la búsqueda de un desarrollo turístico óptimo. Esta debe tener como objetivos la correcta puesta en valor del patrimonio turístico, la adecuada habilitación de las instalaciones y servicios requeridos, la coordinación con otros actores involucrados (municipios, artesanos, comerciantes, etc.) y la comercialización de la oferta incorporada a la Ruta, dejando a sus miembros y asociados la responsabilidad de operar los productos y servicios ofrecidos a los visitantes.

Finalmente, otra recomendación que brinda la bibliografía, es que en todos los menús de restaurantes o mismo los establecimientos que ofrezcan comidas, cuenten con un menú regional cuyos platos han sido elaborados con los productos que caracterizan la ruta.

El crecimiento del mercado entorno a productos gastronómicos, y mismo el desarrollo de rutas alimentarias, es un indicador de la posibilidad de elaborar e incorporar nuevos itinerarios de este estilo.

Del análisis de la información recabada se desprende que es posible desarrollar una Ruta Alimentaria del maíz. En el presente trabajo se presenta un inventario de los platos típicos con base en maíz, a su vez se detalla todos aquellos recursos naturales y culturales vinculados a la historia del maíz en las localidades y como esta es parte de la idiosincrasia de las comunidades.

Propuesta de Trabajo: Ruta del Maíz.

A continuación, se presenta un plan tentativo de trabajo a realizar en las localidades de Londres, Belén y Santa María.

Relevamiento:

Esta etapa implica la visita de cada una de las localidades con el fin de relevar en profundidad todas las producciones particulares de maíz y la realidad de cada uno. A su vez se deberá relevar aquellos establecimientos gastronómicos con la finalidad de identificar aquellos que presentan en sus menús, platos típicos con base de maíz.

Esta tarea se realizará en dos partes; la primera en equipos de trabajo para el diseño de la encuesta, y metodología de procesamiento de datos; y una segunda será en campo. Para ello se concertará con los referentes provinciales y municipales una mesa de articulación para los relevamientos a realizar.

Será importante en esta etapa realizar un estudio de todos aquellos datos relacionados a antecedentes, información turística y demográfica de cada localidad, su historia, oferta y demanda turística histórica y actual, todos aquellos datos que fueran importantes a recabar que permitan obtener una radiografía total de las comunidades.

Diagnóstico Situacional:

Una vez concluido el relevamiento exhaustivo, se procederá a una segunda etapa, la de la revisión de toda la información obtenida, incluidos los antecedentes, trabajos vinculados con Rutas Alimentarias, de manera tal que sea posible realizar un análisis comparativo con experiencias similares y que sirvan de puntos de referencia. Los aspectos que se realizarán, son los siguientes:

- Actores
- Líderes o referentes locales
- Infraestructura
- Planta Turística
- Demanda
- Posibilidad de trabajar el concepto de Ruta del Maíz en cada localidad
- Competitividad del producto dentro del territorio provincial y en la región.

Desarrollo y Gestión de la Ruta del Maíz:

Esta tercera etapa implica el desarrollo de una propuesta de trabajo, que incluirá un análisis FODA, y la validación del mismo por parte cada uno de los actores involucrados de cada municipio.

Será necesaria la elaboración de una guía de pautas que guíen el desarrollo de la ruta como producto y la vinculación de la misma en un circuito. De la misma manera se brindará asesoramiento técnico y capacitaciones para aquellos actores que lo soliciten o fuera necesario.

Finalmente, una vez definida el recorrido a realizar en cada uno de los municipios, se elaborará un plan de comunicación de la Ruta del Maíz. Este incluirá informar a todos los prestadores de la provincia (agencias de viajes, guías locales, establecimientos hoteleros y gastronómicos); contar con la información de la misma en todos los centros de información turística de la provincia, y la señalética o marca identificatoria del acceso a cada producción o establecimiento que pertenece a la Ruta.

Considero es un proyecto que puede llevarse adelante, siendo su punto de partida una convocatoria a los productores con el fin integrarlos de manera tal que se conviertan en los actores principales del proyecto.

BIBLIOGRAFÍA

-Andrade Vera, Camilo; Cañar Zamora, Ana; Toranzos Narváez, Andrés; Wilmer Carvache, Franco. *Inventario de recursos gastronómicos con potencial turístico en Jipijapa, Manabí*. Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL). Guayaquil

-Arredondo Ochoa, Pablo; Hernandez Vega, Carlos; Mendoza Tolentino, Tania Delfina. *Propuesta para el diseño de rutas turísticas culturales, El caso del sur del Estado de Jalisco, México*. Turismo e Sociedade. Curitiba. 2013. pp 324-344.

-Arriaga, Héctor. *El Maíz: Pasado, Presente y Futuro*. Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria Tomo XL. Buenos Aires. 1986.

-Arriaga, Hector. *El cultivo de los cereales en la República Argentina. Origen y evolución*. Comunicado, 1986.

-Barrera, Ernesto. *Las Rutas Alimentarias: Una estrategia de desarrollo que vincula los alimentos con identidad local y el turismo*. Buenos Aires: FAUBA, 2008.

-Barrera, Ernesto. *IV Seminario Internacional de Turismo Rural del Cono Sur*. Santiago de Chile, 1, 2 y 3 de setiembre de 1999.

-Barrera, Ernesto. *Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial*. 2006.

-Barrera, Ernesto; Bringas Alvarado, Olivia. *Food Trails: Tourist Architectures built on food identity*. Gastronomic Sciences. Food for Thought, 2008.

-Barrera, Ernesto; Bringas Alvarado, Olivia. *La Ruta de la Sal Prehispánica de Zapotitlán Salinas, una estrategia de desarrollo comunitario basada en los alimentos con identidad local*. Cuvalles Cultura, Tecnología y Patrimonio Año 4 n°7. 2009. pp 34-48.

-Barrera, Ernesto; López Ibañez, Jose Luis. *Rutas Alimentarias: EL caso del Programa Saborea Río Negro*. 2006.

-Bazán, Armando Raúl. *Historia Institucional de Catamarca*. Centro de Investigaciones Históricas del NOA, Catamarca. 1989

-Bazán, Armando Raúl. *Visión regional de la Historia Argentina*. Investigaciones y Ensayos N° 49. Academia Nacional de la Historia, Bs. As., 1999. pp 107-111.

-Botta, Mirta. *Tesis, Monografías e Informes. Nuevas normas y técnicas de investigación y redacción*. Biblos. Buenos Aires. 2010

-Capparelli, Aylene; Raffino, Rodolfo A.; Iturriza, Darío; Iacona, L. Anahi; Moralejo, Reinaldo A.; Couso, María G.; Gobbo, Juan D. Espósito, Paula; Moretti, Milagros A.; Ochoa, María A. *Arqueología y Paleontología de la Provincia de Catamarca. "Capítulo 1: El Sitio Shinkal de Quimivil y el mundo vegetal"*. Buenos Aires, Fundación de Historia Natural Félix de Azara, 2015.

-Couso, María G.; Raffino, Rodolfo A.; Iacona, L. Anahí ; Gobbo, Juan D.; Moralejo, Reinaldo A.; Capparelli, Aylene; Iturriza, Darío; Quaranta, Analía; Giambelluca, Laura R.; Gianelli, Aventín Moretti, Julia Milagros; Ochoa, María A.; Espósito, Paula; Pellizzari, Julieta. *Arqueología y Paleontología de la Provincia de Catamarca. "Capítulo 9: 30 años de investigaciones en el Shinkal de Quimivil (Catamarca-Argentina) Capital administrativa y centro ceremonial inka al sur del Kollasuyu"*. Buenos Aires, Fundación de Historia Natural Félix de Azara, 2015.

-Daus, Federico. *Geografía y unidad argentina*. Nova, Buenos Aires, 1957.

-Giovannetti, Marco A; Corrado, Gustavo; Cocheró, Gregoria; Ferraris, Edgardo; Spina, Josefina; Salama, Camila; Aljanati, Lucía; Valderrama, Mariana. *Arqueología y Paleontología de la Provincia de Catamarca. "Capítulo 12: El Shinkal de Quimivil, Quillay y Los Colorados, una ventana para entender el mundo Inka en la región central de Catamarca"*. Buenos Aires, Fundación de Historia Natural Félix de Azara, 2015.

-Giovannetti, Marco; Lantos, Irene; Defacio, Raquel; Ratto, Norma. *Las manos en la masa. Arqueologías e Historias de la Alimentación en Sudamérica* “Capítulo 16: Construcción de un banco de almidones de variedades nativas de zeamays del Noroeste Argentino. Propuesta metodológica y primeros resultados.” Babot, Marschoff y Pazzarelli. Córdoba. 2012. pp 361-385.

-Hernández Sapieri, Roberto.; Fernández Collado, Carlos.; Baptista Lucio, Pilar. *Metodología de la Investigación*. “Capítulo 5: Definición del alcance de la investigación a realizar: exploratoria, descriptiva correlacional o explicativa”. Ciudad de México. McGraw-hill / Interamericana Editores, S.A. 2010

-Lagares Barreiro, Paula; Puerto Albandoz, Justo. *Población y muestra. Técnicas de muestreos*. Sevilla, Management Mathematics for European Schools, 2001

-Lynch, Julieta. *Arqueología y Paleontología de la Provincia de Catamarca*. “Capítulo 11: La vida en el Valle de Hualfín, Catamarca, antes de la llegada española”. Buenos Aires. Fundación de Historia Natural Félix de Azara, 2015.

-López Ibáñez, José Luis. *Turismo gastronómico, una herramienta para la revalorización del Patrimonio Cultural*. UADE. Trabajo de Grado

-Lovell, Enrique. *Regionalización Socio productiva de la Provincia de Catamarca*. Ministerio de Producción y Desarrollo. Catamarca, 2005.

-*Manual para la planificación de productos turísticos*. Swisscontact- Fundación Suiza de Cooperación para el desarrollo técnico. Lima Perú. 2015

-Marianelli, Rosana. *Rutas Alimentarias: Definiciones, experiencias y propuestas*. Universidad Nacional de La Plata. 2013. Tesis de Grado

-Ministerios de Agricultura, Ganadería y Pesca y Desarrollo Social de la república Argentina. *Saberes y sabores de nuestro país. Ingredientes de nuestra identidad*. 2010

-Ministerios de Cultura y Desarrollo Social de la República Argentina. *Nuestros Alimentos tradicionales. Seguridad Alimentaria, Identidad y Diversidad Cultural en Argentina*. 2015

-Ministerio de Turismo del Ecuador- Subsecretaría del Litoral. *La Ruta del Cacao. Nueva opción de Turismo rural en Ecuador*. Centro de Planificación y desarrollo turístico de la Universidad de Especialidades Espíritu Santo.

-Ministerio de Turismo de la República Argentina. *Plan de Marketing de Turismo Gastronómico 2012-2016*.

-Molina, Sergio; Rodríguez, Sergio. *Planificación Integral de Turismo: Un enfoque para Latinoamérica*. Trillas. México. 2005.

-Moralejo, reinaldo Andres. *El Museo de sitio de El Shincal de Quimivil. Una herramienta para la conservación y el manejo del sitio arqueológico*. Secretaria de Estado de Turismo de Catamarca. 2015.

-Morlans, Cristina. *Regiones naturales de Catamarca Provincias Geológicas y Provincias Fitogeográficas*. Revista Ciencia y Técnica, UNCa., vol. II, nro. 2 (ISSN 0328- 431X), 1995

-Ormeño Apauzo, Gladys; Paz Rios, Carlos. *Gastronomía y Turismo. Destinos con sal y pimienta. "Capítulo XIV: La construcción de una posible ruta turística. La tierra de los granos perdidos de los Andes Peruanos*. CIET.

-Osorio García, Maribel. *La Planificación Turística. Enfoques y Modelos*. Quivera. México. 2008. pp 291-314.

-Paguay Ortiz, Jorge. *De la pepa de oro a la ruta del cacao*. Ress non verba. Ecuador. 2012 pp 37-52

-Pazzarelli, Francisco. *Otros-maíces: Trayectorias y transformaciones culinarios del*

maíz en Ambato (Catamarca--Noroeste Argentino). Conicet. 2013.

-Pernasetti, Cecilia; Ferre, María Florencia. *Inventario de Sabores. Un viaje por la cocina tradicional de Belén*. Secretaria de estado de Cultura de Catamarca. Catamarca 2013.

-Petrucci, Natalia Silvana. *Organización espacial de la molienda en el sitio arqueológico Rincón Chico (Catamarca, Argentina)*. Revista del Museo de Arqueología. Córdoba, 2016.

-*Plan de Acción 2016/2017*. Red de Gastronomía de la OMT. 2016.

-Rafaelle, Leticia. Estudios Arqueológicos en Yokavil. “*Capítulo V: Granos dorados. Estudios Paleoetnobotánico sobre variabilidad de maíz en el Valle de Yokavil*”. Ed. Myriam Tarragó y Luis R. Gonzalez. Asociación de amigos del Museo Etnográfico. 2008. pp 277-347

-Rey, Karina Elizabeth. *Rutas Alimentarias: Diversificación de la oferta turística y reactivación de las economías locales, La ruta de la Miel Pampeana*. Universidad Nacional de La Plata. 2016. Tesis de Grado

-Sancho, Amparo. *Introducción al turismo*. Organización Mundial del Turismo (OMT).Madrid. 1998.

-Sautu, Ruth. *Manual de Metodología. Construcción del marco teórico, formulación de los objetivos y elección de la metodología*. Colección Campus Virtual. Buenos Aires. CLACSO. 2005

-Sautu, Ruth. *Todo es teoría: objetivos y métodos de investigación*. Buenos Aires: Ediciones Lumiere, 2003.

-Secretaría de Turismo de la Provincia de Catamarca. *Plan Estratégico de Turismo Sustentable de Catamarca 2014/2024: Construyendo juntos una Provincia Turística*.

2014.

-Secretaría de Turismo de la Provincia de Catamarca. Premio Cocina Fusión Catamarca aventura a los sabores. *Bases y Condiciones*.

-Sosa, Maria Elena; Araizo Salindo Patricia. *La conformación de una ruta alimentaria como estrategia de desarrollo turístico rural para el Municipio de Ures, Sonora, México*. Estudios Sociales, Mexico, 2013.

-Tarragó, Myriam Noemí; Gonzalez, Luis. *Arquitectura Social y Ceremonial en Yokavil, Catamarca*. Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología XXIX. Buenos Aires, 2004.

-Tarragó, Myriam Noemí. *Poblados tipo Pukara en Yokavil. El plano de Rincón Chico 1 (Catamarca, Argentina)*. Estudios Sociales del NOA. Nueva serie n°11, pp 33-61.2011.

-Thiel Ellul, Daniela. *La gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo, El caso de Tomás Jofré- "Parte 1: Motivaciones y perfil de los visitantes"*. Serie de estudios sobre Turismo n° 1. CIET. 2008

-Thome Ortíz, Humberto; Renard Hubert, Marie Christine; Nava Bernal, Gabinoy; De Souza Valenti, Andira. *La ruta del nopal (Opuntia Spp). Turismo y reestructuración productiva en el suelo rural de la Ciudad de México*. Revista Rosa Dos Ventos vol 3 n°6, pp 390-408. 2014.

-Torres Bernier, Enrique. *Del turista que se alimenta al turista que busca comida – Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo*. Buenos Aires, CIET, 2003.

-Valencia, Celeste; Flores, Mariana, Wynveldt, Federico; Balesta, Bárbara. *Identificación de variedades de maíz y prácticas en el Valle de Hualfín (Catamarca, Argentina)* Universidad Nacional de La Plata. 2016.

-Zeinab, Jeambey. *Rutas gastronómicas y desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña*. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural Volumen 14 n°5. 2016. pp 1187-1198.

ANEXOS

ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD- SECRETARIA DE TURISMO DE CATAMARCA

Guia de Pautas:

Buenos días/tardes. Mi nombre es..... y estoy realizando un proyecto de diseño de un ruta alimentaria en la provincia de catamarca. Con esta entrevista busco conocer cuál es la forma en que abordan el turismo gastronómico desde la Secretaría de Turismo, determinando cual es la participación de las comunidades locales y cuáles serían los beneficios de contar con una ruta alimentaria puntual, más precisamente del maíz. Aquí no hay respuestas correctas o incorrectas. Cabe aclarar que la información es sólo para mi trabajo. Para agilizar la toma de la información, resulta de mucha utilidad grabar la conversación. Tomar notas a mano demora mucho tiempo y se pueden perder cuestiones importantes. ¿Existe algún inconveniente en que grabemos la conversación? El uso de la grabación es sólo a los fines de análisis. ¡Desde ya muchas gracias por su tiempo!

(Turismo Gastronómico)

Dentro del PFETS, más puntualmente en el programa de nuevos proyectos, existen varias propuestas relacionadas con el turismo gastronómico,

¿Que tan importante es para la Secretaría el turismo gastronómico?

Es de conocimiento público que se está trabajando tanto a nivel Nación como desde la provincia en la valoración de la gastronomía local, plan cocinar, premio cocina fusión, ¿cuales fueron los resultados?

¿Qué impacto tuvo en los actores del turismo actual? Y en los turistas puntualmente?
¿Cuáles son los rasgos distintivos que los turistas destacan de este programa? ES replicable en otros circuitos o programas?

¿Se piensa seguir trabajando con este tipo de programas? Si fueran programas nuevos, ¿cuáles serían? ¿Qué resultados se buscarían?
¿Quiénes se benefician con estos programas?

(Participación Comunidad Local)

El turismo en la provincia ha crecido y Catamarca ya es un destino establecido, ¿Qué impacto tuvo en las pequeñas comunidades locales? ¿Cómo se trabajó con las comunidades locales para que el impacto no fuera tan fuerte?

(Rutas Gastronómicas)

¿Existe en la actualidad alguna ruta gastronómica? La Secretaría tiene pensado desarrollar alguna? ¿Por qué?

¿Elegirían algún producto puntual para el desarrollo de una ruta alimentaria, o se realizaría en base a recetas de la gastronomía catamarqueña? ¿Cuál o cuáles? ¿Por qué?

(Ruta del Maíz)

Varios platos típicos de la gastronomía catamarqueña tienen como producto principal el maíz, entre ellos el locro, la humita, el tamal, el mote, e incluso bebidas como la chicha. ¿Cree que es posible el diseño de una ruta con el maíz como recurso principal?

¿Qué considera Ud, como Secretaria de Turismo, que sería necesario para empezar a trabajarla?

En caso de que La Ruta del Maíz se desarrollara, ¿qué sectores Ud. consideraría incluir? ¿Como se podría realizar y con qué actores?

¿Quisiera agregar algo más a lo hablado?

**ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD- REPRESENTANTES MINISTERIO DE
PRODUCCIÓN Y DESARROLLO DE CATAMARCA EN LOCALIDADES DE BELÉN
Y SANTA MARÍA**

Guía de Pautas:

Buenos días/tardes. Mi nombre es..... y estoy realizando un proyecto de diseño de una ruta alimentaria en la provincia de catamarca. Con esta entrevista busco conocer cómo es el proceso de producción y cultivo del maíz, en la provincia de Catamarca, más puntualmente en los departamentos de Belén y Santa Maria, determinando cual es la participación del Ministerio de Producción y de las comunidades locales. Aquí no hay respuestas correctas o incorrectas. Cabe aclarar que la información es sólo para mi trabajo. Para agilizar la toma de la información, resulta de mucha utilidad grabar la conversación. Tomar notas a mano demora mucho tiempo y se pueden perder cuestiones importantes. ¿Existe algún inconveniente en que grabemos la conversación? El uso de la grabación es sólo a los fines de análisis. ¡Desde ya muchas gracias por su tiempo!

(Producción del Maíz)

¿Cuándo fueron las primeras plantaciones de maíz?

Existen diferentes variedades de maíz conocidas y cultivadas en el noroeste Argentino. Actualmente, ¿Cuáles son los tipos de maíz que se cultivan en la zona?

¿Cuál es el tipo de maíz por excelencia en el departamento?

¿Cómo se deben de tener las tierras para comenzar a cultivar?

¿Cuánto tiempo hay que dedicarle al cultivo?

¿Cuál es el momento idóneo para la cosecha del maíz? ¿Cómo se lleva a cabo esta recogida? ¿Qué tipos de maquinaria e instrumentos se emplean para la cosecha del maíz?

¿Cuál es el destino de la cosecha? ¿Comercialización y/o autoconsumo?

¿Exportación o venta en mercados locales o nacionales? ¿Quién vende la cosecha?

¿Interviene una cooperativa? ¿Es un producto rentable?

D

Del producto obtenido, aquel que es destinado a la comercialización, ¿qué fin último tiene?

En caso de que La Ruta del Maíz se desarrollara, ¿Ud. considera que habría productores interesados en ser parte de la misma? (si la respuesta es afirmativa) Aproximadamente ¿cuántos? ¿Quiénes?

TRANSCRIPCIÓN ENTREVISTA SECRETARIA DE TURISMO DE CATAMARCA-MGA. NATALIA PONFERRADA

DURACIÓN: 31 minutos

FECHA DE REALIZACIÓN: Lunes 12 de Noviembre 2018

Entrevistador: Dentro del PFETS, más puntualmente en el programa de nuevos proyectos, existen varias propuestas relacionadas con el turismo gastronómico, ¿Que tan importante es para la Secretaría el turismo gastronómico?

Secretaria: Bueno, evidentemente para la Secretaria de turismo de Catamarca el producto de turismo gastronómico es clave y troncal ya que tiene que ver con una identidad cultural y transmite todo ese patrimonio inmaterial que fue recibido de las generaciones anteriores y sigue en la memoria y en la vida cotidiana actual de las personas y es tan variado, por región, de acuerdo a la geografía en la que se encuentra; que desde nuestro Plan Estratégico de Turismo Sustentable de Catamarca 2014-2024, uno de los programas especiales dentro de todos los que tiene el plan estratégico es el desarrollo del turismo gastronómico.

Entrevistador: Es de conocimiento público que se está trabajando tanto a nivel Nación como desde la provincia en la valoración de la gastronomía local, plan cocinar, premio cocina fusión, ¿cuáles fueron los resultados?

Secretaria: Nosotros desde la provincia, entendiendo la riqueza cultural que tiene Catamarca, donde, a partir de ese plan estratégico, Catamarca se ubica en el mundo de las sensaciones, entre la naturaleza y la cultura, evidentemente nosotros tenemos un destino para transmitir experiencias y consideramos desde nuestra estrategia y planificación de gestión que la gastronomía es un producto ideal para poder vender esas experiencias. Desde los sabores, desde lo productivo, desde las comunidades, donde involucramos a todos los actores. En ese sentido venimos trabajando desde la provincia inclusive con una mirada a futuro, pero desde Nación en los últimos tres años también se hizo mucha fuerza en lo que es turismo gastronómico, dado que desde el entonces Ministerio de Turismo,

hoy Secretaría de Turismo de la Nación, se tomó la decisión de trabajar a la gastronomía como un atractor principal para turistas en Argentina. Y en ese sentido se empezaron a desarrollar programas para dar una respuesta a esta visión planteada desde el Ministerio y se elaboró el Plan Cocinar, que sienta las bases para una integración armónica de la gastronomía en las 23 provincias y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, con una metodología totalmente participativa donde bajaron a cada una de las provincias, con una primera etapa y después hicieron una devolución y en esta instancia se está trabajando en temas más finos, como que tiene que ver por ejemplo con el registro de cocineros, con calidad en los restaurantes que trabajen con productos regionales, productos típicos, capacitación, etcétera. De la mano de eso, desde la Secretaría de Turismo (Provincial) siempre hemos trabajado sin tener un programa contenedor de todo esto, sino realizando acciones y sobre todo generando una revalorización de nuestra gastronomía, que va más allá de la empanada, el tamal, el locro, sino tratando de recuperar todos esos productos tan nuestros que se ven muy poco reflejados en un plato en una carta, que es lo que nosotros tratamos de traer ahora. Están, están en el interior profundo, en las casas de familia, pero no se ven reflejados en una carta. Entonces más allá de poner en la vidriera a nuestras nueces confitadas, a nuestros dulces regionales, a nuestros vinos, a las nueces, la quinoa, hemos ido un poquito más y hemos elaborado un concurso de Cocina Fusión que apuntaba a eso justamente, a que la gente se anime a dar ese paso, de preparar platos modernos, más gourmet con productos típicos, y de ahí surgieron una serie de platos realmente muy interesantes, donde se incorporan quinoa, algarroba, trucha, distintos platos tradicionales con un toque gourmet, tanto platos, tragos y postres, hay que darle una vuelta más de rosca, porque la mayoría de los platos presentados en el concurso son complicados para incorporar en una carta por la dificultad y lo complejo de elaborarlo.

La verdad es que tuvimos una respuesta altamente positiva en ese sentido, la idea es ir por un segundo concurso, empezar a identificar esos productos, llevarlos a una mesa, a que, en los comedores, restaurantes, se los pueda ofrecer y esto va de la mano en la elaboración de normas que acompañen por ejemplo la exigencia de que cada uno de nuestros restaurantes ofrezcan aunque sea un plato un postre con productos catamarqueños, y también vinos y aceites.

Entrevistador: Perfecto, y esta valoración de la gastronomía local, a través de estos planes tanto nacionales como lo que fue Cocina fusión, ¿Qué impacto vieron Uds. desde la Secretaría que tuvo en los actores del turismo actual en la provincia?

Secretaria: La verdad que muy positivo, el cambio o la respuesta no es inmediata pero se lo va viendo en diferentes lugares, sobre todo en el interior de la Provincia, inclusive lo vemos en eventos, lo vemos en la participación en ferias y congresos, la presencia de la gastronomía catamarqueña, como distintos organismos implementan y la tienen presente, como por ejemplo desde otras áreas de Gobierno (Provincial) en el mes de Julio, se recibió en el aeropuerto a los visitantes a la provincia con una nuez confitada, esas son cosas que hacen ver cómo se va posicionando nuevamente esa mirada hacia nuestra gastronomía. Yo creo que hay una respuesta positiva, es una cuestión de tiempo e inclusive ya se empiezan a ver más comercialización de estos productos, gente que ya habla más de por ejemplo, ¿qué podemos hacer con algarroba?, ¿qué podemos hacer con mistol? ¿Qué pasa con la tuna? Ya se empiezan a movilizar, por supuesto que esto es el comienzo de un largo camino.

Entrevistador: ¿Y más puntualmente, hablando sobre el turista? La persona que viene a la provincia y ve esto, que de repente lo reciben con una nuez confitada, o que en los menús de los restaurantes hay estas comidas más típicas, se nota, ¿hay algún impacto en ellos?

Secretaria: La verdad es que no le hemos preguntado si les gusta o no les gusta, que le parece, porque ellos en realidad lo que vienen a buscar es eso, justamente hablábamos al comienzo de vender sensaciones o experiencias. Una de las sensaciones que más busca un turista es el degustar los sabores de cada lugar y que es lo que la hace una experiencia distinta a otro destino. Hay una respuesta positiva y hay una sorpresa, porque a lo que nosotros tenemos que apuntar, es que si bien hay una gastronomía típica del norte argentino, y hay una gastronomía típica Argentina que se puede reducir en tres o cuatro platos comunes en el país y tres o cuatro en la región, más allá de los dulces y todas estas cuestiones similares que tenemos en la región del Norte, como lo son las empanadas, tamales, locro, la humita, los dulces regionales, los alfajores, los vinos; lo bueno es buscar esa diferencia y trabajar en esa diferencia. Entonces yo celebro cuando un turista pide en Belén, por ejemplo un jigote, pero para eso se tuvo que trabajar, para que sepa que existe un jigote, cuando

nosotros vamos a la Feria de Turismo (FIT) y llevamos mini bocaditos de jigote para que la gente sepa que es un plato típico de una localidad de Catamarca, no se hace en todos lados. Por ejemplo, trabajamos con la capia, la capia es un alfajor hecho con harina de maíz capia, que únicamente se hace en Santa María, no se hace en otro lugar; Santa María cuando sale, lleva capia y convida capia; y hoy el turista que llega a Santa María sabe que puede pedir capia ahí. Esas son las cosas, ese es el trabajo que uno trata de ofrecerle para que tenga esa posibilidad de la degustación y vivir la experiencia de un sabor típicamente catamarqueño. Yo entiendo o estimo que se van satisfechos que tienen, que hacen una evolución positiva, que tiene que ver también con nuestros vinos, con nuestros aceites, con nuestras nueces, y de hecho lo buscan.

Entrevistador: Excelente, con esto también me responde un poco la siguiente pregunta, ¿Cuáles son los rasgos distintivos que los turistas destacan de este programa, de la revalorización del turismo gastronómico? Esto que me comentaba que es una sorpresa, que les guste, que pueden llegar a pedir un jigote o una capia, es parte de estas cosas que distinguen o dan ese giro de sensación a esa experiencia de estar en Catamarca, cree Ud, que este tipo de trabajo es replicable en otros circuitos o programas en la Provincia?

Secretaria: Sí, totalmente, y sobre todo teniendo una provincia tan diversa, porque lo que se produce en la Puna, no se produce en el Valle Central, y lo que se produce en el Valle Central por ahí no se encuentra en el Oeste, es ideal para pensar en distintos circuitos, más allá de lo general, por ejemplo, Catamarca es la principal productora de nuez en Argentina y cuando nosotros pensamos en armar una ruta de la nuez, se hace complejo porque hay en distintos lugares, tenemos producción de nuez en Belén, en distintos puntos, Londres, Puerta de San José, La Ciénaga; en Santa María en San José de Santa María, en el Valle Central, Ambato es otro lugar y son distintos puntos de producción, y después en Mutquín, en Pomán, en Andalgalá, entonces se hace complejo el diseño de una ruta, no imposible pero sería una ruta muy extensa, ideal para el turista que llegue a Catamarca, puede elegir cualquier punto de hacerlo. Da no solamente con nuez, sino con distintas variedades de productos que se tiene en Catamarca porque hay una diversidad interesante; de hecho también el clásico de la ruta del vino. Esto que estamos hablando, se me vino a la cabeza, lo planteamos en nuestra fiesta del Poncho, en nuestro pabellón de turismo, más allá de cada uno de

los municipios turístico con su stand, hay islas tematizadas por productos gastronómicos, por ejemplo, está la isla de los vinos, que nosotros decimos la ruta del vino, la ruta del olivo, la ruta gourmet, que incluye productos más sofisticados, la ruta de los dulces, el patio cervecero, eso es para ir generando en la mente o en la imagen del visitante todo lo que se puede encontrar en Catamarca distribuido por distintos productos y en distintas regiones.

Entrevistador: entiendo que está la iniciativa de seguir trabajando en este tipo de programas gastronómicos, más puntualmente con un producto, como decía que se hizo con las islas de producción.

Secretaria: Lo de las islas es solamente para ferias, porque no puedes plantear islas en territorio pero la continuidad de este trabajo te lo muestra el megaproyecto que lo vamos a empezar a desarrollar a partir del año que viene que es el “museo de los sabores”, que se va a ubicar en la localidad de Tinogasta y tiene que ver totalmente, que está relacionado con lo que es el turismo gastronómico. Un museo de los sabores no existe en el país, y va más allá de un museo del vino, y va más allá de un museo monotemático. Incluye todos los sabores, todos los productos y toda la gastronomía de Catamarca en una propuesta dinámica de trabajo, donde se plantea toda la parte histórica, patrimonial, de recuperación de todo ese acervo cultural, ancestral de la provincia

Entrevistador: ¿Quiénes se benefician con estos programas?

Secretaria: La comunidad, principalmente la comunidad, porque a eso apuntamos, a generar empleos, a generar nuevos ingresos, a estimular a la producción, a mejorar los establecimientos productivos, a generar arraigo de la gente, que tengan trabajo y que no tengan que salir de sus lugares donde han vivido siempre para buscar trabajo en otro lugar y pasarla peor de lo que estaban. Ese es el primer objetivo que tenemos, además todo esto no termina, todo esto aumenta la autoestima, el orgullo de sentirse parte de una provincia o ser catamarqueño. Por eso este trabajo tan desde abajo, lento, de que la gente entienda.

Entrevistador: El turismo en la provincia ha crecido y Catamarca ya es un destino establecido, ¿Qué impacto tuvo en las pequeñas comunidades locales? ¿Cómo se trabajó con las comunidades locales para que el impacto, de serlo, no fuera tan fuerte?

Secretaria: La verdad que Catamarca se está posicionando en el mapa turístico de Argentina, tenemos crecimiento real y concreto en los últimos años en la provincia. En

los últimos dos años hemos tenido un incremento del treinta y seis por ciento de visitación, lo cual es mucho, pero el crecimiento ha sido paulatino, hoy el turista está instalado en Catamarca y tenemos una ventaja frente a esto y vuelvo a repetir es un turismo para experiencias, para sensaciones. Catamarca no es un destino y no queremos trabajar para el turismo masivo y de hecho tampoco la infraestructura que existe en Catamarca lo permite. Tenemos una cantidad de plazas que para toda la provincia es chica. La idea es justamente eso, trabajar en un turismo sustentable, sostenido y hemos trabajado mucho con las comunidades para que empiecen a entender lo que es el turismo, no fue fácil, porque al no tener turistas tampoco sabíamos cómo comportarnos, cómo recibirlos, que es lo que quería la demanda. Hay destinos que se han consolidado más rápido que otros, otros que todavía no tienen turismo y hay otros que no son turísticos y se puede trabajar con otro tipo de productos como es el turismo de reuniones. Pero la idea es tratar de generar, estamos trabajando para que el turismo sea sustentable, que cuide la naturaleza, que cuide la cultura, cuidad nuestra identidad, nosotros tenemos una artesanías en la provincia que son realmente fantásticas y por suerte son artesanías puras, y en eso trabajamos para evitar la industrialización de estos productos.

Entrevistador: ¿Existe en la actualidad alguna ruta gastronómica? ¿La Secretaría tiene pensado desarrollar alguna? ¿Por qué?

Secretaria: Si, en este momento estamos trabajando la Ruta del vino, de Enoturismo, en tres rutas troncales, la ruta 60 (Nacional) que incluye Tinogasta y Fiambalá, la ruta 40 (Nacional) que es Belén, Hualfín, San José y Santa María y la ruta provincial 43 que es Pomán, Mutquín, Saujil y Andalgalá. Serían los tres ejes para esta ruta, donde ya hemos tenido un par de reuniones participativas, de capacitación y ahora estamos en la etapa de la identificación de las bodegas que quieren integrarse para el armado final de esta ruta.

Se hizo un intento con la ruta de la nuez, pero con una metodología de trabajo desde el Ministerio de Producción, que nosotros desde la Secretaría de Turismo, no consideramos la indicada para desarrollar un producto turístico. Una ruta turística necesita del productor, del establecimiento, del contenido, de la atención y de la venta de la experiencia. Una ruta no se arma solamente con la cartelería. Hemos intentado varias reuniones en las que no teníamos ningún productor presente, donde no había ningún establecimiento privado que pueda decir “yo ofrezco tres platos con nuez” o “yo tengo una finca e invito y hacemos un recorrido y que la

gente puede cosechar nuez conmigo y pelarla, etcétera”. Entonces eso quedó, no parado porque la idea es retomarlo pero de otra manera, para poder hacerla y concretarla.

Entrevistador: Por lo que me contaba están trabajando con la del vino, han pensado la de la nuez, entiendo que la idea de armar una ruta gastronómica es en base a un producto o puede también que exista la posibilidad de que se realice en base a recetas de platos típicos o no, ¿Cómo ve eso?

Secretaria: Yo creo que es más factible el armado a partir de un producto que de un plato típico, porque ya lo dijimos en otra respuesta, un plato típico se da en toda la provincia, entonces es muy difícil poder armar una ruta ordenada y es más una experiencia en general de lo que es la gastronomía en toda la región, (entrevistador nombra platos típicos). El tamal se puede comer en toda la provincia. En cambio el producto si te puede dar una ruta porque está más regionalizado, es más, puede haber muchas rutas.

Entrevistador: Varios platos típicos de la gastronomía catamarqueña tienen como producto principal el maíz, entre ellos el locro, la humita, el tamal, el mote, e incluso bebidas como la chicha. ¿Cree que es posible el diseño de una ruta con el maíz como recurso principal?

Secretaria: Por supuesto que sí, creo que sí, además el maíz está muy vinculado a la cultura, a la historia de Catamarca, es un producto que nos remonta a los pueblos originarios, donde en algunas que otras excavaciones se han encontrado en los contextos funerarios restos de maíz, por lo tanto sería muy interesante pensar en esto, siguiendo como es todas las culturas andinas, en toda América, de México hacia abajo, Catamarca no es una excepción a esto. Sería muy interesante, por supuesto estaría muy focalizado sobre todo cuando hablamos del maíz y sus distintas variedades.

Entrevistador: ¿Qué considera Ud, como Secretaria de Turismo, que sería necesario para empezar a trabajarla?

Secretaria: Identificar el circuito del maíz en la provincia, en primer lugar, identificar las variedades de maíz y ver todas las aristas o las puertas que se pueden abrir a partir de esto, el productor, el establecimiento o la “chacra” como se llama acá, el tipo de maíz, para qué sirve, entonces podemos pensar en los molinos, podemos pensar en los morteros, porque se puede incluir en la ruta del maíz, se pueden incluir los

morteros comunitarios, que hay muchísimos lugares donde se molía el maíz en la piedra, hoy están otro tipo de molinos, y después terminar en la parte donde está la experiencia de la degustación, que es en restaurante.

Entrevistador: En caso de que La Ruta del Maíz se desarrollara, ¿qué sectores Ud. consideraría incluir? ¿Cómo se podría realizar y con qué actores?

Secretaría: Los que dijimos, el productor, el que cocina, cocinero, chef, comedores, restaurantes, hay que pensar en el tema de la agroindustria, hay dulceros, yo creo que hay que incluir a todos los actores posibles y de ahí se va filtrando, primero una convocatoria general, y después ver qué es lo que hace a esta ruta interesante, dinámica y atractiva por supuesto. Cuantas más opciones para descubrir ofrezca al visitante, del lugar o extranjero, esta ruta, más exitosa o mejor puede ser la experiencia. Si nos enfocamos solamente al productor del maíz y al maíz en el plato nos estamos perdiendo la riqueza que tiene todo esto.

Entrevistador: Muchísimas gracias, no sé si quisiera agregar algo más a lo hablado en relación a la ruta del maíz que es el trabajo que compete o en sí a lo que es el turismo en la provincia.

Secretaría: Yo creo que, ya para terminar Catamarca tiene una diversidad geográfica, cultural, climática interesante, que permite desarrollar este tipo de programas que tiene que ver con la gastronomía, con rutas gastronómicas, o concurso de cocina. Pero sobre todo lo que tiene Catamarca, es que es sorprendente, es tan grande, tan diversa que a veces que nos encontramos con cosas insólitas en la provincia, que ni siquiera nosotros como catamarqueños conocemos, voy a tomar dos ejemplos, uno, por ejemplo en la localidad de Santa María, hay una bodega artesanal en donde se elabora el vino mistela que se lleva al Vaticano (entrevistador comenta) y la otra es tener en pleno centro, en la misma ciudad de Santa María un molino donde nosotros podemos vivir la experiencia, la sensación de poder tocar las distintas harinas. Esas cosas son la que le dan la ida o le ponen los sabores a una ruta o un producto turístico. Creo que Catamarca tiene todo eso, pero tenemos que saber identificar, descubrir y ponerlo en la vidriera

Entrevistador: Muchas gracias por su tiempo!

TRANSCRIPCIÓN ENTREVISTA JEFA INTERINA DE INTA DE LA AGENCIA DE EXTENSIÓN RURAL SANTA MARIA. INGENIERA AGRÓNOMA KARINA PASTRANA

DURACIÓN: 36 minutos

FECHA DE REALIZACIÓN: Martes 4 de Diciembre 2018

Entrevistador: Estoy aquí con Karina Pastrana, quien es la Jefa Interina de INTA de la Agencia de Extensión Rural (AER) Santa María, que pertenece a la Estación Experimental Agropecuaria Catamarca (EEA) del Centro Regional Catamarca-La Rioja.

Luego de lo hablado telefónicamente, finalmente pudimos realizar esta entrevista, y quería conocer el proceso productivo del maíz en Santa María.

Entrevistador: ¿Cuáles fueron las primeras plantaciones de maíz que se dieron en la zona?

Jefa Interina: Antiguamente nuestras comunidades originarias, así como el valle calchaquí perteneciente a las tres provincias, antiguamente uno de los sustentos más importantes de su alimentación fue el maíz, entre ello todo lo que tendría que ver con cultivos andinos en sí. Cuando hablamos de cultivos andinos estamos hablando de papa, de quinoa y de maíces sobre todo, y algunos zapallos, cucurbitáceas, que han quedado, como tradicionalmente conocemos a las angolas, pero principalmente la base de la alimentación fue mayoritariamente el maíz. Nuestras comunidades, después con el transcurso del tiempo, con la era industrial, en cierta forma todo eso, con la invasión española, se han ido desplazando estos cultivos, de hecho uno de los cultivos ancestrales muy importante que ha desaparecido este tiempo es la quinoa, que nosotros desde la agencia hemos logrado en cierta forma volver a poner en valor ese uso y ese consumo, y poner en valor no solo en la parte alimentaria sino también en la parte productiva, hemos vuelto a rescatar eso. El maíz, nunca se ha perdido ese consumo, la familia lo sigue realizando, quizás de una manera menor y con la incorporación de otros ejemplares, como el maíz híbrido,

que principalmente lo utilizan tanto para forraje como para alimento, para choclo. Volviendo a nuestro tema, de cultivos andinos, el maíz por excelencia en esta zona, del valle de Yokavil, que es Santa María, se realiza el maíz capia, que es una de las variedades con distintos usos, en cuanto a alimentación, en cuanto a la cantidad de almidón que tiene también es importante, porque se realizan varias comidas, una de las comidas ancestrales es el “mote”, que se realiza específicamente con esta variedad, y si uno a este maíz lo muele, lo lleva a una molienda obtiene la harina de maíz capia, que es muy utilizada en la elaboración de unos “alfajores” muy ricos, hechos hasta con dulce de leche artesanal de acá de la zona y son como únicos en la región y que estaría muy bueno que se pudiera potenciar eso también. A partir de esta harina, que es muy importante, muy interesante para la alimentación, porque es una harina que no contiene gluten, así que también es muy interesante en el aporte a las personas celíacas o diabéticas, permite reemplazar la harina común por una más saludable y que además, todo este tiempo ha permitido que los productores no realicen tanta aplicación de agroquímicos, es con una variedad, que es el “Maíz Capia”

Luego también se realizan cultivos de otras especies, como el “socorro amarillo”, el “socorro blanco”.

Entrevistador: Cuántas variedades de maíz hay?

Jefa Interina: Como seis son, después te las paso bien, porque no me las estoy acordando, pero hay socorro amarillo, socorro blanco, hay una “diente de caballo, un blanco perla, pero son como seis que son las que más se cultivan. Estas siempre las han usado para hacer harina de maíz amarillo, las polentas, lo frangollos, para pelar el maíz, molerlo y después transformarlo en maíz para mazamorra o para locros, tradicionalmente esas dos comidas, locro y mazamorra son las que más usan y después por supuesto, la harina para tamales que se usa de estos maíces el socorro amarillo sobre todo. *[la entrevistadora realiza una broma con respecto a los tamales]*. Tiene unas características muy particulares la zona del yokavil, porque estamos a una altura considerable entre 2.000 y 2.500 m.s.n.m. donde se producen, una zona agroclimática distinta a todas las demás, estamos en un valle, eso le da otro condimento de lo que es aroma, el sabor, el color, que es distinta a otras zonas del departamento y del país. Todos estos predios, estas fincas (nombre con el

que los habitantes se refieren a los cultivos de maíz), son regadas con agua del río Santa María y en algunas ocasiones con aguas subterráneas. Al tener todo este bagaje de cosas hace que este maíz sea distinto. Porque las lluvias comúnmente en nuestra zona son en la época de diciembre, enero y febrero, entonces muchos de los productores suelen sembrar en esa época aprovechando el agua de corriente natural del río Santa María, ese sedimento mineral, brinda un aporte importante. Es muy probable que tenga ciertas características distintas el producto. Antiguamente, antes de que me olvide, nuestras comunidades, para las festividades, esto es como un material sagrado para las ofrendas, para la Pachamama, se hacían muchos licores, como la “chicha”, en Agosto, y todo el año, acá principalmente, lo que más se festeja es el carnaval, en Febrero, entonces la “chicha”, la “aloja” realizada con maíz, para las festividades religiosas, por eso es muy importante ese componente de ritual en las ceremonias religiosas sobre todo.

Entrevistador: Me estabas contando de las épocas productivas, me decías que aprovechando las épocas de lluvia en verano, quisiera indagar en esto, ¿Cómo es el preparado de la tierra, como es el proceso del cultivo del maíz?

Jefa Interina: Nosotros en esta zona, del Valle Calchaquí, hay muchos productores minifundistas diversificados, es decir que realizan maíz, realizan pimiento para pimentón, hortalizas, hacen sus cultivos andinos, tienen viñas, tienen nogales, de todo un poco, y esa es la diversidad que uno trata de seguir, sobre todo al ser pequeños productores y familiares que siempre están para el autoconsumo y algún excedente para la venta. Hay que pensar en pequeños predios, muchos no van más allá de las tres hectáreas de producción por los lotes que tienen, es muy precaria la tenencia de la tierra también, van de herencia en herencia y al final nadie es dueño, salvo el que hace cuatro generaciones tenía y todo eso cada vez va quedando más chico, eso hace que tengan desde un cuarto hasta dos o tres hectáreas y no más que eso, salvo algunos que tengan un poco más de extensión que ya son más medianos, que tienen un pozo propio, tienen un tractor, pero principalmente lo que es el cultivo del maíz siempre está en estos más pequeños. Preparan sus lotes, sus predios, sus fincas, como acá le llaman, preparan después de haber sacado un cultivo de comino, o de anís, o de haberlo hecho descansar durante la época de invierno o realizado una cebada. Preparan este lote, le incorporan, en

algunos casos, no todos, incorporan abono de corral, lo van preparando y luego siembran, las variedades que estamos usando van de entre 120 y 180 días de proceso productivo, depende de las variedades y depende de para que la quieren dejar, si es para choclo, si es para pasturas o también para forraje de animales, o para cosechar y después tener para todo el año realizar sus comidas. Una vez que siembran, siembran a mano, hacen preparar la labranza con tractor por ejemplo o muy pocos tiene ya el animal de tiro donde realizan la labranza ancestral, sólo para las comunidades de altura, que son las comunidades del cerro, ellos si manejan todavía el animal de tiro, el arado de sangre. Preparan, hacen surcar, y siembran, ya sea que siembren por surco o algunos todavía siembran al voleo, algunos usan tecnologías, como las sembradoras o directamente manual, con una alforja en u hombro y semillas, ellos le llaman “semillada” a esa práctica, y luego de eso se dedican al cultivo, de aporque, de deshierbe, y después llegando al período, como te decía de 120 días o 160 días y después de eso cosechan, realizan el “deshojado” de la mazorca, sacar el maíz completo con la chala, hay personas que sí tienen muy buenas chalas, las separan para hacer tamales. Cuando sacan la mazorca, la ponen a secar al sol, tradicionalmente, a veces la ponen sobre el techo de las casas extendidas, otros directamente sobre el suelo, una vez que eso se va secando, desgranar manualmente, hay algunos que tienen desgranadoras manuales, donde sacan el grano del maíz del marlo, y ese marlo lo usan para prender el fuego. Muchos usan la técnica del desgranado, ya sea a mano donde separan los mejores granos, hay también un utensilio que se llama “capacho” de cuero con un palo de algarroba, ahí vos golpeas y desgrana el maíz, por lo que está seco. Existen también unos canastos de alambre también con palo de madera, son canastos grandes que permite que vaya cayendo el grano hacia abajo, son las técnicas que todavía se encuentran aquí como ancestrales, guardados, y después hay algunas máquinas manuales que separan el grano. Una vez que obtienen el grano, lo pueden almacenar en bolsas o directamente lo llevan al molino para pelarlo, porque hay peladoras de maíz, de tipo industrial y o sino ancestralmente y que muchos la utilizan la molienda en morteros, manualmente, se turna la familia, y es muy importante ese proceso social que se vive, es importante

rescatar esa parte social, donde el padre, la madre, los hijos están a la vuelta del mortero, existe eso, todavía lo hacen y muelen, ya sea para locro, mazamorra, sacan todo el resto que le llaman “afrecho” para darle de comer a los perros, todo eso es un ritual, y es como de pronto ese alimento vos lo consigues, después de todo un proceso de molienda con los brazos. Otros van directamente al molino, donde pasan por una máquina y se llevan el maíz pelado y cuando quieren hacer harina van directamente allí y se lo llevan

Entrevistador: El molino, ¿es de uso público o es de una empresa privada? ¿Pueden ir directamente o tienen que sacar turno?

Jefa Interina: El molino es de un particular, tiene mucha historia, estoy hablando de un Molino en particular, que es “Molino Herrero” que es de una familia que viene de varias generaciones, vienen acumulando máquinas y es de uso público prácticamente, porque vos llegas y sacas turno, la gente cuando viene trae su camioneta, sus bolsas y esperan hasta que le muelan, ya que tenes ese día el turno. El molino también tiene sus turnos, porque hay días que tiene sus moliendas, o moler ají, o moler maíz, moler pimentón.

Entrevistador: Me hablas de uno en particular, pero ¿existen otros molinos acá en Santa María?

Jefa Interina: Hay varios molinos, con registro de establecimiento, registro de producto.

Me estaba olvidando, uno de los subproductos del maíz, ya vamos a hablar de eso, es la harina cocida, el maíz del socorro amarillo, lo tostan y lo muelen y es harina cocida que es para bebidas o preparar alimentos que son bastante nutritivos, para preparar Ulpada, que es harina cocida, azúcar, que le agregas agua y obtener como una crema, que muchos las hacen dulces y otros salada para acompañar los asados, que le ponen sal, aceite, ají y es una comida picante. Principalmente se obtiene de la harina tostada del socorro amarillo, tiene un olor muy particular, muy intenso, muy agradable. Hay un molino que se especializa en eso, que es “Molino Don Diego”, venden a todos lados las bolsas de harina de maíz tostado, es un molino más industrializado. A veces usan otro maíz, traen de otro lado. Molino Herrero también lo realiza, pero en menor cantidad.

Entrevistador: ¿Cuál es el momento idóneo para la cosecha del maíz?

Jefa Interina: Sembrando en Enero, Febrero o Marzo, te diría que Abril o Mayo son las cosechas principalmente, se nota porque la chacra, la planta de maíz ya está seca, entonces vos ya puedes cosechar, es una técnica que se hace de mañana temprano para evitar cortarte las manos, porque la chala corta, tenes que hacerla a primeras horas de la mañana. Cuando era niña, yo “deshojaba”, es el proceso de deshojar, vos vas y sacas el maíz de la chacra, queda la planta sin la mazorca, y a veces las familias enteras van a deshojar en los predios

Entrevistador: ¿Cuántos productores hay en la localidad? Me decís que hay muchas familias que tienen su chacra o su finca chica, más de producción familiar, quería saber si hay grandes productores también y cuántos son?

Jefa Interina: Déjame que chequee bien, porque no quiero decir, hay veinte, hay treinta o hay cien, pero con seguridad hay 20 con más de media hectárea, o hasta una hectárea.

Acá es muy fuerte el consumo de maíz capia en choclo, es muy fuerte, muy importante, por lo que no te podría decir cuántos lo cosecha, ese choclo se realiza para la época de pascua, para las humitas, es muy requerido el maíz capia por la cantidad de almidón que tiene.

Hablar de los tamaños del maíz es también importante, cuando vos sacas un choclo del tamaño de unos 30 centímetros como lo es el maíz capia, frente a uno de 15 centímetros como es el socorro amarillo, es notable la diferencia, también usan la chala de maíz capia para las humitas.

El registro de los productores te lo voy a pasar pronto.

Entrevistador: ¿Cuál es el destino de la cosecha? ¿Comercialización y/o autoconsumo? ¿Exportación o venta en mercados locales o nacionales? ¿Quién vende la cosecha?

Jefa Interina: Principalmente, el que estábamos hablando recién, es en fresco, el choclo, el maíz capia sobre todo, que es cuando son las época de las festividades, creo que es el mayor, y luego me atrevería a hablar de harinas para los subproductos, de alfajores, harina para cierto grupo de celíacos, diabéticos y luego hablaría del autoconsumo de las otras variedades como el socorro amarillo o blanco, para el autoconsumo en las comidas típicas que se consumen.

En ese orden hablaría, principalmente me iría por el autoconsumo en fresco de choclo.

Entrevistador: Desde Santa María, se destina para la venta a otros departamentos de Catamarca u otras Provincias?

Jefa Interina: No llega, como que el consumo se realiza localmente en su totalidad, es muy importante, es difícil que salga afuera porque es muy requerido. Vos decís tengo choclo copia para vender, has sacado el comunicado hoy y a la media hora ya no tenes nada. Es muy importante, como que no abastece al mercado local, se queda corto, porque entra de otro lugar los maíces híbridos, también hay una fuerte competencia en esto, desleal si se quiere porque al productor de acá le cuesta producir este maíz, y también es así el precio, pero la gente lo paga porque sabe lo que es y también está la otra gente, el otro consumo, este maíz híbrido que entra, forrajero que no sabes que lo que comes con agroquímicos también, hay que tener un cuidado de lo que consume. Se lo valora (al maíz copia) por lo natural y las condiciones del proceso productivo, natural y agroecológico, usan solo un poco de insecticida para controlar el gusano, pero después nada, ni siquiera fertilizante. Es muy requerido y así se paga.

Entrevistador: La última vez que hablamos, la idea particularmente de esto, es conocer el proceso, saber si es posible hablar con miembros de la comunidad, si es que quieren, porque la idea del proyecto en sí, de esta tesis es desarrollar y detectar las características para realizar una ruta alimentaria, Ud cree que los vecinos o productores dispuestos a participar de la misma?

Jefa Interina: Si, tenemos productores dispuestos, porque hasta ahora con esto del pimiento para pimentón, hacemos este tipo de recorridos. Si están dispuestos, lo que sí les cuesta es como atender a ese público, a veces, cuánto están dispuestos a decir tengo tiempo para eso, porque son productores que trabajan todo el tiempo. Lo que estamos teniendo son unas experiencias de que están los productores y los hijos se están involucrando, el padre trabaja la tierra, produce y el hijo le da el valor agregado, se encarga de esta otra parte de cómo atiende. Creo que tendría que haber un fuerte componente de fortalecimiento, no se si llamarle

capacitación o acompañamiento.

Yo te puedo llevar ahora a visitar a Don Carlitos Gervan, que es un señor que tiene apertura a todas estas cuestiones, que así hay como cuatro o cinco que le han encontrado esta cuestión de que nosotros siempre tenemos a alguien y entonces recurrimos, pero que todavía les falta esa preparación, pero van de a poco preparándose.

Hoy lo único que tenemos así, es apertura en la feria, es el único lugarcito donde se está mostrando esto del maíz, hay una (persona) que tiene la mazamorra, otra (persona) que tiene la harina, es un espacio corto, y cuando mucho por ahí tiene alguien y la persona que ha hecho la mazamorra le cuenta pero no está contando lo otro.

Te puedo facilitar de ir a algún productor ahora, para verlos

Entrevistador: Muchas gracias, no sé si quisieras agregar algo más.

Jefa Interina: Si, capaz algunas de las falencias que estamos teniendo, es justamente el tema de registros, a veces les cuesta llegar y hacer ese registro de productores, que ese producto este certificado. Hay otras cuestiones, el tema de los controles biológicos, a veces para conservar el maíz utilizan hierbas aromáticas para evitar la proliferación de algunos insectos, y ancestralmente también guardan sus semillas, ese resguardo genético que ellos tienen de esa propia semilla, y acá tenemos en el valle de yokavil de algunas variedad y cuando vas a la zona de puna a la zona serrana también las familias se encargan de guardar sus propias semillas y que debe tener años de generación, es muy importante ese recurso genético.

Entrevistador: Muchísimas gracias Karina.

**TRANSCRIPCIÓN ENTREVISTA A GUSTAVO BALBOA SUPERVISOR GENERAL
PRODUCCIÓN DEPARTAMENTO DE BELÉN.**

DURACIÓN: 23 minutos

FECHA DE REALIZACIÓN: Viernes 4 de Enero 2019

Entrevistador: ¿Cuándo fueron las primeras plantaciones de maíz?

Supervisor General: Hace mucho tiempo, vienen de los indígenas, que producen maíz, el indígena lo utiliza como alimento, como bebida, el indígena le daba un uso más, las culturas antiguas lo usa más que nosotros. Antes se usaba más el maíz que ahora. No tengo una fecha.

Nosotros tenemos una regla, que dice, por ejemplo este año, cuando hay poca algarroba, fruta en los árboles, va a haber mucha lluvia y vamos a tener mucho maíz, pasa al revés cuando el árbol viene con mucha fruta quiere decir que no va a haber lluvia y vamos a tener poco maíz.

[Entrevistador pregunta si ese conocimiento fue transmitida de generación en generación como conocimiento popular, a lo que Gustavo contesta que sí]

Entrevistador: Existen diferentes variedades de maíz conocidas y cultivadas en el noroeste Argentino. Actualmente, ¿Cuáles son los tipos de maíz que se cultivan en la zona?

Supervisor General: Y actualmente se utiliza mucho, lo que nosotros llamamos el maíz criollo, es una semilla que no está seleccionada genéticamente ni nada, sino que se viene guardando de cosechas, se eligen las mejores semillas del medio de la mazorca, las mazorcas más grandes, más sanas y se va guardando esa semilla. Ese maíz, el criollo, es el que se usa para locro acá, el locro común. Hay otro maíz que también se lo cultiva y la semilla es del norte, viene de Jujuy, que se llama diente de caballo, también se cultiva generalmente ese maíz, no se guarda semillas y ese maíz se usa para el mote. La diferencia entre maíz para locro y el de mote, el maíz de locro está quebrado y así se saca la cáscara, en cambio el maíz para mote, que es el diente de caballo, se usa el maíz pelado, con cenizas o con alguna solución salina. Las otras variedades que se siembran, que son mas nuevas, son las que se están dando y han tenido mucho éxito en Tucumán, un maíz cremoso, ese es para consumo de choclo,

fresco. Hay otras variedades de maíz que se usan para forraje, maíz amarillo, que son híbridos nuevos que han salido ahora y desde el ministerio nos están dando, haciendo conocer esas nuevas variedades, así en estas épocas, de buena cantidad de lluvia tienen buen rendimiento, por el tema de la temperatura y el agua; pero cuando no tenemos lluvia es más complicado, es para forraje, para las cabras, los chanchos.

Entrevistador: Si Ud. tiene que decirme cual es el maíz típico de acá de Belén, ¿Cuál sería?

Supervisor General: El criollo, es lo que más se produce, se vende como choclo, y lo que no se logra vender como choclo, es que son variedades que una vez que llegan a la madurez hay poco tiempo para venderlo como choclo, ahí nomas se pone duro, en cambio el otro, el cremoso, tenemos más o menos un mes para venderlo, pero solamente se usa para consumo fresco. En cambio el otro, el criollo y el diente de caballo, sino se lo puede consumir como choclo se lo guarda para maíz, para pelarlo o para quebrarlo.

Entrevistador: ¿Cómo se deben de tener las tierras para comenzar a cultivar? ¿Cómo sería el proceso de cultivo?

Supervisor General: Generalmente se pasa de una producción de alguna pastura, de alguna gramínea, puede ser una avena o cebada, lo que nosotros llamamos el barbechar [*Arar la tierra para la siembra y dejarla durante un tiempo en este estado para que reciba la acción de los agentes atmosféricos*], a esas gramíneas se incorporan animales para que la coman, así quedarían las raíces, el guano de los animales, y queda un poco compactado el suelo, entonces ese barbeche, la idea es hacer pasar un implemento como un cincel, una rastra e incorporar toda esa materia orgánica en el suelo y al romper esa capa que dejan los animales cuando uno hace entrar a comer al rastrojo para que pueda entrar más agua. Hacer que el suelo pueda juntar un poco más de agua, por los desniveles, nosotros tenemos una zona acá, si Ud. no hace ese trabajo de romper esa capa dura del suelo, el agua corre y no se absorbe y lava toda la materia orgánica que dejan los otros cultivos. Eso más o menos se hace en un mes, dependiendo de la maquinaria y ya empezamos a hacer los cálculos, y generalmente utilizamos variedades de cien días acá, de periodo corto. Entonces la idea es llegar a semana santa, que son los periodos en los que más se compra, donde más se consume o, de semana santa para atrás, en febrero. Ya para

adelante es jugar a que vaya a helar y puede perder ese maíz, pero semana santa sería como el límite de tiempo para cosecha; de ahí se cuentan cien días para atrás para el maíz criollo y diente de caballo. Hay otros maíces híbridos que tienen períodos más largos, ciento cuarenta días más o menos, depende de los días.

Entrevistador: ¿Cuánto tiempo hay que dedicarle al cultivo?

Supervisor General: Ese es el fin, entre que se siembra y se cosecha son cien días. Si tiene suerte y hace que coincida, generalmente la venta se trata de juntar, de cosechar toda la parcela e ir a la feria. Si Ud. cosecha es por una cuestión de organización, de mano de obra, van juntan todo y lo venden todo. Lo que va quedando de menor calidad, queda para el dueño, para los productores que lo usan para su consumo.

Entrevistador: Para recogerlo y sacarlo de la planta, cual es el proceso?

Supervisor General: A mano, Ud. va al choclo, lo junta como choclo, el pelo del choclo que es como le llaman, está seco, generalmente está seco y uno lo aprieta arriba y ahí se nota hasta donde está lleno de grano y es como una práctica, una costumbre que uno tiene decir “ya está el maíz”, y en el peor de los casos se lo abre a la chala y se lo ve al grano. Pero se trata de no hacer eso porque la gente la necesita a la chala también, para hacer humita y esas cosas. Si es para choclo uno lo deja en la chacra nomas, si uno ve que ya está maduro, generalmente los pájaros, los loros, lo desgranar, depende también del tiempo que tiene la gente, porque es mucha actividad, como que a ese maíz, ese grano seco ya no le presta tanta atención, no como al choclo. Cuando ven que ya hay muchos pájaros lo cultivan.

Entrevistador: ¿Los productores, tienen ayuda del Ministerio de Producción? ¿Tienen las chacras en sus casas? ¿Tienen alguna cooperativa? ¿Se mueven de manera conjunta o lo hacen individualmente?

Supervisor General: Acá la gente tiene su propia finca, generalmente es entre una hectárea, una hectárea y media cada uno, que destina para el choclo o que se destina para otras verduras, tomate, morrón, pimiento. Desde el Ministerio nosotros colaboramos con algunas semillas, sobre todo si es maíz forrajero y con algún tipo de labranza, acá en Belén hay poca disponibilidad de tractores, entonces el Ministerio en lo que puede también colabora; y en la parte técnica en la cuestión de ataque de insecto, ahí aplicamos algún fungicida o insecticida depende lo que se vaya dando.

Entrevistador: Por lo que voy entendiendo entonces el destino principal de la cosecha es la venta en la Feria?

Supervisor General: Si, la venta del maíz seco y del fresco.

Entrevistador: El proceso este que me decía, de tritararlo y pelarlo, ¿cómo se realiza? En Santa María me comentaron que ellos hacen muchas harinas, de maíz capia y otras, entonces hay un molino. Acá tengo entendido que en Belén o en Londres hay un molino, pero no sé si son para esto o para otra cosa.

Supervisor General: En Londres hay uno que quiebra maíz, es decir lo quiebra y saca. De esa molienda, de esa quebrada se sacan tres granos, un grano es para el locro, un maíz grueso, hay otro que es fino, entrefino sería, que es el frangollo, pero ese se come tipo sopa, y el afrecho que sería como la cáscara. Eso como se vende acá no lo sabría porque eso lo maneja el molino. El afrecho es para los chanchos, es un tercer subproducto del maíz. Eso sería el maíz criollo, en Londres. En Belén no hay.

Acá hay mucha costumbre de una comida que se llama mote, esa la hace mucha gente, los sábados, los domingos a la mañana, a las seis de la mañana se lo come, hasta las diez se lo come. Para eso generalmente la misma gente lo pela. Lo pone en cenizas calientes, tiene el grano entero y lo pone en cenizas caliente o en agua con cal y a eso lo hacen hervir, le dan un hervor y ahí se va sacando la cáscara. Cuando no se consigue eso, se usa generalmente un solo tipo de maíz que lo traen de Jujuy, que es una marca específica de maíz que se usa para el mote. Esto lo venden en la ferias, cada uno tiene ahí su puestito, también acá, porque la feria son dos días en la semana nomas, hay gente que en el periodo de semana santa, hace mucha comida para vender y van y hablan con los productores de maíz y compran bolsas de maíz y choclo directamente.

Entrevistador: ¿Hay alguna cooperativa o algo que los nucleee?

Supervisor General: No, hay una Asociación que formamos pero está dando recién sus primeros pasos. Ha nacido de acuerdo a la Feria, se hace por todos los tipos de verduras que se pueden hacer acá. Son, debe haber hasta ahora unos quince productores, producen verduras, producen huevos, todo lo que se venda en la Feria, dulces, artesanías, todas esas cosas. De esas personas, cinco deben ser productores de maíz, tiene su huerta, esto dentro de la asociación, aparte hay mucha más gente.

[Entrevistador explica algunos puntos de la ruta alimentaria y algunos objetivos para

mayor comprensión del entrevistado]

Entrevistador: En caso de que La Ruta del Maíz se desarrollara, ¿Ud. considera que habría productores interesados en ser parte de la misma? Aproximadamente ¿cuántos? ¿Quiénes?

Supervisor General: Si, yo creo que no van a tener problema, es muy interesante, por ejemplo algo que no se hace pero que se hacía mucho es esto del quebrado del maíz, pero en morteros, ya no creo que se haga, a ver tenemos los morteros pero no se hace y eso también es muy interesante.

Entrevistador: y acá, ¿morteros donde hay?

Supervisor General: en las casas, son piedras así grandes que a veces las usamos para sentarnos, en las casas están.

No se si allá le contaron cómo se prepara el mote, acá en Belén, el maíz se lo lava así entero, se lo ponen en una olla grande así que hierva por lo menos, Ud. lo pone a las siete de la tarde a hervir, y va a estar para las 6 de la mañana. Tiene que estar toda la noche. Ahí ese mote se le pone la carne, es maíz y carne nomas. Se pone ya pelado, algunos dicen que el mote tiene que estar “maniado”; cuando ud pone la cuchara, tiene que salir la cuchara con un poco de maíz y carne, no una sopa, más bien espeso, la forma en que se logra eso es con los cortes que tienen fibra de músculo, entonces cuando eso se hierva mucho, se separa y queda como hebras, es vacío generalmente o las partes del puchero grandes. Ese puchero como a las diez u once se lo pone y se lo hierva, se lo hierva, se lo hierva y como a las cinco de la mañana, no se porque uno lo “capa” al mote, se le saca el hueso, porque ya se ha deshecho todo, se ha separado. Eso se consume mucho porque tiene, tiene tendón, tiene muy mucha energía, proteína y nos activa ahí nomas; eso se usa mucho para la época de los festivales, cuando uno sale del festival, no se va a dormir a la casa, se va a comer un plato de mote, debe de haber como veinte personas que venden mote a esa hora, a las seis de la mañana. y lleva ají picante también, porque uno viene desvelado a la mañana, ese es el mote clásico de acá, y es el que más se consume.

Entrevistador: Bueno, muchas gracias Gustavo por el tiempo, las respuestas, las historias y la receta del mote.

TRANSCRIPCIÓN ENTREVISTA ALDO HERRERO- MOLINO HERRERO.SANTA MARIA

DURACIÓN: 31 minutos

FECHA DE REALIZACIÓN: Martes 4 de Diciembre 2018

Entrevistador: Estoy aquí con Aldo Herrero, miembro de la familia, la cuarta generación de dueños de Molino Herrero, quisiera que me cuentes como es el proceso o el día a día del Molino. Particularmente, como te decía estoy haciendo una tesis en relación al maíz, se que trabajan con otros alimentos, condimentos, pero quería saber cómo es el proceso del Molino, como funciona, cuando comenzaron, su historia

Aldo: El molino tiene más de cien años, como dijiste ya somos la cuarta generación, se divide en dos partes, una parte es cereales y granos, trabajamos principalmente todos los de la zona, maíz capia para las masas regionales y maíz pelado, que son maíces más para las comidas típicas. Y la otra parte todo lo que es condimentos y aromáticas. Todo se cultiva en el corredor del Valle Calchaquí a ambos márgenes del río Santa María. Las variedades que se manejan de maíz, como te dije, el maíz capia, que es una capia chica, a diferencia de la capia que se usa para “mote”, que es mucho más grande y que se la pela para la comida típica. El maíz capia es el que en fresco se lo ralla y se hace la humita, tiene la particularidad que algunos le llaman criolla o andina y se caracteriza por tener buen sabor, ser blanda y algunas veces granos de colores, porque se van, se ocupa la misma semilla y se va regenerando la variedad. Y el maíz, que sería el tipo forrajero, el maíz criollo que se caracteriza también por tener buen sabor y ser blando, es para la mazamorra o la harina cocida o locro. A su vez se lo procesa al maíz y se hace frangollo, vitina todo lo que sea derivado o se pueda hacer con la piedra del molino.

La harina cocida es el maíz tostado amarillo particularmente, la harina de capia, netamente en Santa María se lo usa para los regionales, los alfajores, los capia, principalmente ese es el uso que se le da comercial, y que cada productor lo usa para venderlo en la casa o en la feria.

Entrevistador: Ustedes acá en el molino tienen separado para cereales y para especias, tienen algún día especial para cada cosa? Me comentaba Karina (Pastrana-Jefa Interina) que la gente saca turno, como es esa parte del proceso?

Aldo: *Generalmente* todos los días estamos trabajando, gracias a Dios y la Virgen, es por turno por llegada, van llegando y van tomándose los datos, generalmente se hace la recepción y pesaje, se clasifica qué variedad o que grano es, se identifica con un nombre y los kilos, nosotros prestamos en servicio de molienda, sea para capia, sea para harina de capia, para tostado o para maíz para pelar.

Entrevistador: Más allá del trabajo cotidiano, ustedes realizan guías, para escuelas o para particulares?

Aldo: Nosotros estamos a tres cuadras del centro de Santa María, ubicados, generalmente nosotros siempre permitimos que vengan los chicos. EL Molino, la esencia, la parte productiva de Santa María, lo que lo caracteriza tanto con los granos y con las especias, que es referente Santa María, así que nosotros prestamos información, no guiada, información de todo lo que hacemos, le mostramos las variedades tanto de los granos, las aromáticas y los condimentos, ven el proceso de molienda y a su vez tienen la posibilidad de comprar, para llevar un presente a los familiares.

Entrevistador: En el caso de que estas tesis se convierta en algo más concreto, cree que les interesaría participar desde la parte turística, seguir brindando este servicio de información, sin afectar a su trabajo cotidiano, brindar la posibilidad a la gente de que venga, pregunten, le muestren.

Aldo: Nosotros sí, nosotros lo hacemos paralelo a nuestro trabajo cotidiano, a la gente le gusta más cuando estamos trabajando porque ven el proceso netamente en vivo. Hay oportunidades en que estamos, por ejemplo el ciclo de condimentos, son por ciclos, cada seis meses, por ejemplo ahora está el comino, después el pimiento, hay momentos que estamos parados, no estamos trabajando y solo ven las máquinas, les explicamos pero no ven el funcionamiento. El maíz también tiene su ciclo pero todo el año se está moliendo, siempre merma [*disminuye*] pero gracias a Dios y la Virgen todo el año está moliendo.

Entrevistador: ¿Cuál es la época principal de molienda de maíz?

Aldo: Generalmente de maíz cuando sale la cosecha, ahora esta para sacar el tema de los choclos, pero generalmente es en Mayo; pero la gente lo va guardando, el productor, el agricultor generalmente lo guarda el tinajas con cenizas para cuidar el tema de las polillas, del pirpinto, del gorgojo, y una vez que lo va necesitando va sacando o vendiendo. En verano se vende menos, la harina y hay que conservarlo, generalmente en invierno es cuando más sale. El productor se caracteriza por tener una economía propia, todos los productores son minifundios, tienen sus parcelas irregulares, tienen su economía propia. Ponen pimiento, a su vez tienen maíz, para el forraje de animales, para el consumo propio y el remanente lo venden en la feria o en algunas fiestas patronales. También tienen pelones, vinos pateros, tienen su economía propia. Nosotros le compramos toda la producción, sería porque nosotros hacemos cereales y granos y a su vez tenemos otra sucursal que hace todo más turístico, lo que es vino patero, pelones, pasas, aguardientes, patay, dulces, prácticamente le estamos ocupando toda la producción que ellos tienen le estamos comprando. Nosotros compramos netamente en Santa María, hay otros molinos, otros colegas que ellos compran a donde está más barato el precio, en la zona de Salta, Tucumán. Nosotros también prestamos el servicio de molienda, a la gente de Hualfín, todo lo que es Hualfín, Belén, Puerta de San José, Corral Quemado, toda la parte sur de Santa María, también prestamos el servicio de molienda a la gente de Amaicha, Saso, parte de Quilmes, el Paso, nosotros estamos en zona de triple frontera, Santa Maria de Catamarca, Cafayate-Salta y Tucumán todo lo que es Quilmes, Amaicha y eso.

Entrevistador: Bueno Aldo, muchísimas gracias por el tiempo y la predisposición.