

TENSIONES EN LA REACTIVACIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS LOCALES

TENSÕES NA REATIVAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES LOCAIS

Jeremías Otero

Ingeniero Agrónomo - FCAyF
Magister en Procesos Locales de Innovación y Desarrollo Rural (PLIDER) - FCAyF
Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales – UNLP / Becario CONICET
jereotero@hotmail.com

Irene Velarde

Ingeniera Agrónoma - FCAyF
Magister en Estudios Sociales Agrarios - FLACSO
Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales – UNLP
velarde@agro.unlp.edu.ar

Horacio Bozzano

Lic. en Geografía – UNLP
Dr. en Geografía, Ordenamiento Territorial y Urbanismo - Universidad de París
CONICET / Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación - UNLP
bozzano59@hotmail.com

Resumen

Reactivar productos agroalimentarios locales ha comenzado a visualizarse como una posible estrategia para el desarrollo territorial. En ese sentido, desde distintas experiencias de intervención en el medio rural, se han iniciado acciones que buscan promover la producción, comercialización y consumo de productos con anclaje territorial, como el tomate platense, el salame de Colonia Caroya, o la salsa puchero en Berisso. En este marco, el objetivo del artículo es identificar las tensiones vinculadas a estos procesos, a fin de reconocer lo que está en juego. Respecto a la cuestión metodológica este trabajo se asienta en tres casos: el *tomate platense*, el *vino de la costa* de Berisso y los *quesos* de Tandil. En relación a los resultados, se identifican tensiones que clasificamos en los siguientes niveles: *tecnología* (pasado vs progreso), *normas* (inocuidad vs inclusión), *calidad* (lo genuino vs lo vendible) y *apropiación* (aumento de asimetrías vs desarrollo rural).

Palabras clave: Productos agroalimentarios locales. Reactivación. Tensiones. Apropiación. Desarrollo rural.

Resumo

Reativar produtos alimentares locais começou a ser visto como uma possível estratégia para o desenvolvimento territorial. Nesse sentido, a partir de diferentes experiências de intervenção em áreas rurais, estão em curso ações que visam promover a produção,

comercialização e consumo de produtos com ancoragem territorial, como o *tomate platense*, o *salame de Colonia Caroya*, ou a *salsa puchero en Berisso*. Neste contexto, o objetivo do artigo é identificar as tensões associadas a esses processos, a fim de reconhecer o que está em jogo. Em relação à questão metodológica o trabalho é baseado em três casos: o *tomate platense*, o *vino de la costa de Berisso* e os *quesos de Tandil*. Em relação aos resultados, as tensões classificadas nos seguintes níveis são: *tecnologia* (passado vs progresso), *regras* (inclusão vs segurança), *qualidade* (o genuíno vs o vendável) e *apropriação* (aumento das assimetrias vs desenvolvimento rural).

Palavras-chave: Produtos alimentares locais. Reativação. Tensões. Apropriação. Desenvolvimento Rural.

Introducción

Un *agro-alimento* con larga trayectoria en un lugar puede ser pensado y re-significado como un recurso para la promoción del desarrollo. Este ha sido el supuesto central de algunas iniciativas de *extensión rural*, y es a partir de esta idea que se generaron acciones para reactivar la producción y el consumo de las *hortalizas típicas platenses* (Ahumada, Otero y Garat, 2011) la *salsa puchero de Berisso* (Velarde et al, 2013), o el *salame de Colonia Caroya* (Champredonde et al, 2013), entre otros. Esta perspectiva, en términos generales, se encuentra vinculada a la idea de desarrollo territorial, donde son los recursos locales los que adquieren relevancia en la lógica de los discursos y las acciones de los agentes de desarrollo.

Se trata de la búsqueda de alternativas para zonas sometidas al impacto de los procesos de reestructuración de la agricultura, donde la diversificación y puesta en valor de los productos locales se presenta como una vía que posibilita el rescate de los vínculos con el territorio y el fortalecimiento de la identidad sociocultural de los grupos involucrados en esas iniciativas. Por otro lado, se refleja también desde esta perspectiva, la existencia de un mundo rural que ya no es visto solamente como un proveedor de bienes de consumo materiales, sino también como fuente de bienes inmateriales y de valores simbólicos, necesarios para el desarrollo del conjunto de la sociedad.

En el marco de propuestas de desarrollo territorial se le imprime una nueva dirección a los proyectos de desarrollo, que en estos casos también se entronca directamente con el cambio en las pautas de consumo de la sociedad postindustrial, con un

discurso donde se entrecruzan inquietudes ecológicas, con preocupaciones por la seguridad alimentaria y por la salud, valores, en suma, que aparecen indisolublemente unidos a los productos locales (Sacco dos Anjos et al, 2011).

En Argentina estas ideas empiezan a materializarse a fines de la década de los '90, período en que se revelaba la dificultad de establecer lógicas de articulación entre pasado y futuro, en un contexto marcado por la inmediatez y la sobrevaloración de un presente que parecía inevitable e imposible de revertir. Surgen entonces innovaciones construidas colectivamente, como formas de volver a la tradición de sus antepasados, cuando el modelo económico no les dio respuesta, negociando entre la nostalgia de un pasado recordado heroico, próspero e individual; el presente que refleja auto-explotación, exclusión y pérdida de sueños; y el futuro, que sin dejar de estar asentado en el esfuerzo individual, se construye desde lo colectivo, incluyendo en esa definición a actores institucionales locales y extralocales (Velarde et al, 2013).

Lo semejante de las experiencias estudiadas, es lo que Williams denomina tradición selectiva, “una versión intencionalmente selectiva de un pasado configurativo y un presente preconfigurado, que resulta entonces poderosamente operativo dentro del proceso de definición e identificación cultural y social...” (1980:16). Es selectiva porque a partir de un área total posible del pasado y el presente, dentro de una cultura particular, ciertos significados y prácticas son seleccionados y acentuados, y otros significados y prácticas son rechazados o excluidos. Lo que debe decirse entonces acerca de toda tradición es que, antes que ser una mera supervivencia del pasado, constituye un aspecto de la organización social y cultural contemporánea.

Los tres casos estudiados fueron los procesos de reactivación del *tomate platense*, el *vino de la costa de Berisso* y los *quesos de Tandil*. En este marco, el objetivo de este trabajo ha sido identificar las principales tensiones que aparecieron en estas experiencias, ya que entendemos que a partir del reconocimiento de las tensiones, se podrán identificar las principales cuestiones en juego, aquellas disputadas y/o transformadas, o en vías de transformación.

Contexto conceptual

Respecto a las cuestiones conceptuales, en primer lugar, un *producto agroalimentario local* puede definirse como aquel que emerge del acervo de saberes y recursos que constituyen un *sistema agroalimentario localizado* (Muchnik y Sautier, 1998). Las características espaciales de los intercambios, la historia del producto y las condiciones naturales, vinculan a estos alimentos con los espacios locales y permiten definirlos como tales. Una definición más específica, pero vinculada a la anterior es la de *producto típico*, Caldentey y Gómez (1996) afirman que

(...) para considerar típico a un producto éste debe hallarse ligado espacialmente a un territorio y culturalmente a unas costumbres o modos, con un mínimo de permanencia en el tiempo o antigüedad, y debiendo poseer unas características cualitativas particulares que lo diferencien de otros productos.

Estos *agro-alimentos locales* han sido definidos como síntesis de saberes tácitos, referencias identitarias locales, emergentes de los territorios, vínculos con el pasado productivo y alimentario, o patrimonio gastronómico. Todas estas calificaciones permiten visualizar las múltiples dimensiones sintetizadas en un producto. Es la *larga trayectoria localizada* uno de los factores principales que incide en las características antes mencionadas. En este contexto, los productos tradicionales, de la tierra, locales, biológicos, ecológicos, con denominación de origen, etcétera,

(...) adquieren un nuevo significado, ya que responden a las inquietudes y necesidades de los actuales consumidores, y están unidos a una forma de vivir y de hacer, a unas personas concretas. Es decir, tienen un aspecto relacional del que carecen los productos de la agroindustria, tienen un mayor contenido en «naturaleza» que los relaciona con diferentes discursos que se entremezclan: conservación de la diversidad, ecologismo, salud (Espeitx, 1996, p. 93).

Para pensar el *desarrollo*, Sánchez de Puerta (1996) sintetiza el conjunto de posiciones en dos modelos. Con sesgos y matices, el *modelo del consenso*, entiende al productor agropecuario como maximizador de beneficios, mero receptor de información, en una comunidad con intereses comunes, y equilibrada. Es en el *modelo del conflicto* donde

aparecen las diferencias, los intereses, las fracciones hegemónicas y las subalternas disputando por espacios y recursos.

En este marco, la *hegemonía* puede ser definida (Williams, 1980) como un vívido sistema de significados y valores constitutivos, como un sentido de la realidad para la generalidad de la sociedad, más allá de la cual la movilización de la mayoría de los miembros de la sociedad se torna sumamente difícil. Es decir que, en el sentido más firme, es una «cultura», pero una cultura que debe ser considerada asimismo como la vívida dominación y subordinación de grupos particulares.

Según la definición de Ranajit Guha (1981, en Mallon, 2001) se define como subalterno a cualquiera que esté subordinado en términos de clase, casta, edad, género y oficio o de cualquier otro modo. Los sectores más vulnerables de la agricultura familiar, en tanto grupo social que ha sido crecientemente desplazado del sector productivo agropecuario nacional, cuyas condiciones de producción y reproducción se han ido deteriorando en los últimos tiempos, puede ser definido como subalterno.

Metodología

La metodología empleada es la que Stake R. (1994) denomina Estudio de Caso colectivo. Consiste en una investigación comparativa del estudio de varios casos. Los casos seleccionados no son considerados como una muestra representativa, desde el punto de vista estadístico, de una población. Cada uno es estudiado y comprendido en su especificidad para luego proceder a la comparación entre ellos.

Como mencionamos antes, este trabajo se asienta en tres casos: el tomate platense, el vino de la costa de Berisso y los quesos de Tandil. Desde hace algunos años (entre 5 y 12 años), estos productos locales han sido objeto de acciones que buscan su valorización.

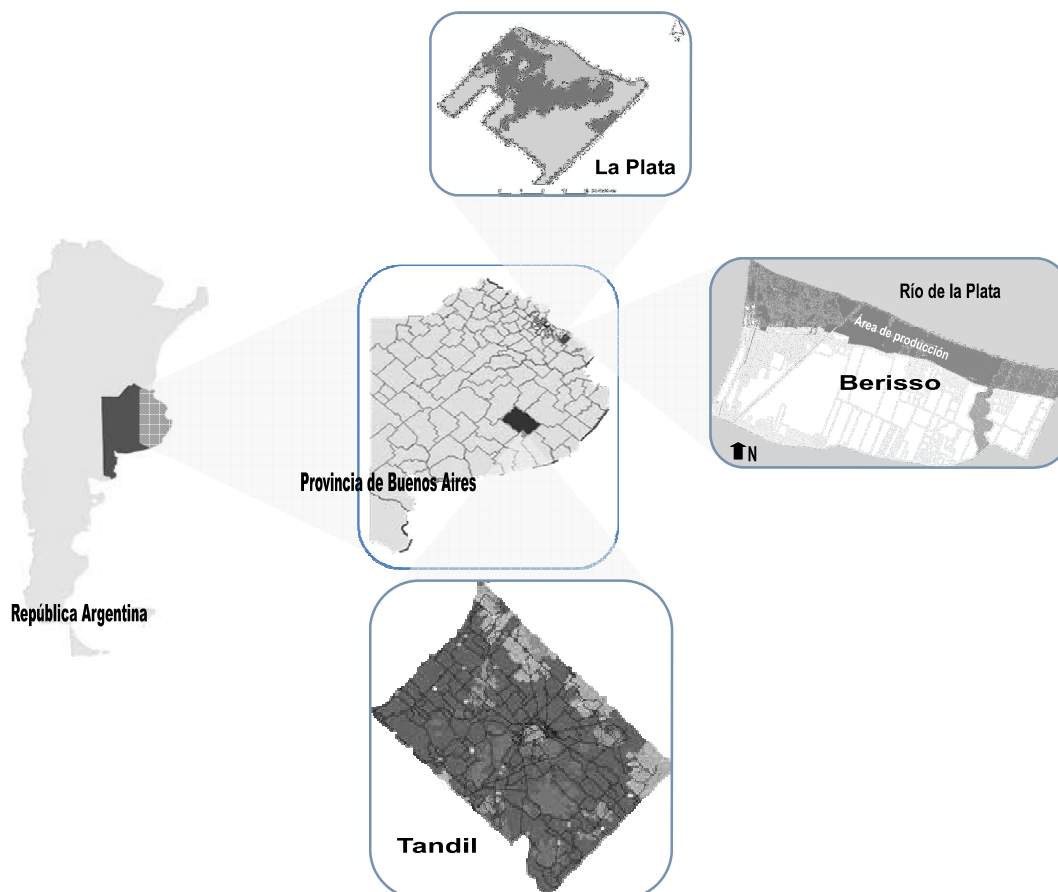
Respecto a la producción de datos, cabe antes aclarar que en todas las experiencias estudiadas se ha tenido un vínculo previo asociado a actividades de extensión y/o de investigación. En este marco y desde un abordaje cualitativo, los datos utilizados provienen de la revisión y análisis de bibliografía referida a los casos; de entrevistas semi-

estructuradas realizadas a productores; y fundamentalmente, de observaciones de situaciones en torno a los procesos productivos, a la venta de los productos, y a las reuniones de los equipos técnicos, entre otras.

Los Casos

Las experiencias analizadas se encuentran en tres municipios diferentes de la provincia de Buenos Aires: La Plata, Berisso y Tandil. Los tres alimentos son elaborados mayoritariamente por agricultores familiares, y consumidos localmente, aunque en el caso de los quesos de Tandil tiene un 50 % de ventas en otros circuitos externos nacionales principalmente. A su vez, en términos generales, la producción de cada uno de estos productos es casi incipiente en relación a lo producido en la misma categoría a nivel nacional.

Figura 1: Ubicación geográfica de los partidos: La Plata, Berisso y Tandil, en la provincia de Buenos Aires, Argentina



a. El vino de la costa de Berisso

Berisso está ubicado en la costa del Río de La Plata, y tiene 88.123 habitantes, según datos del Censo Nacional 2010. Tiene una zona costera, caracterizada como monte (donde se asientan los viñedos) y posee un clima templado, sin estación seca, con inviernos benignos y precipitaciones que varían entre 800 y 1000mm anuales. 1871 es el año de su fundación, que ha estado fuertemente relacionada con la instalación en la zona, de saladeros y luego de frigoríficos de capitales ingleses. La historia del partido está muy asociada a la cultura inmigrante. Durante las oleadas inmigratorias de fines del siglo XIX y principios del siglo XX, recibió gran cantidad de familias europeas que se instalaron en su territorio.

Las tierras bajas del monte costero fueron aprovechadas por muchos de los inmigrantes europeos, que reprodujeron en estas tierras sus prácticas vitivinícolas. La implantación de la vid americana (*Vitis labrusca*), rápidamente se adaptó a las condiciones locales, dando como resultado un vino de características diferentes por su aroma frutado y sabor característico. Entre las décadas del '40 y el '60, durante su época de apogeo, se llegaron a vender más de un millón de litros anuales. A pesar de su período de florecimiento, en la década del '60, el vino comenzó su declinación, llegando a la situación casi trágica de fines de los '90. En esos años (Velarde y otros, 2002) la superficie media implantada con viñedos en la zona de Berisso había decaído más de un 70%, al tiempo que los rindes por planta bajaron a la mitad. Según los Censos Nacionales Agropecuarios de 1960 y 2002, en el Municipio de Berisso, en ese período, se pasó de 79 a 14 hectáreas implantadas con vid.

Una de las razones más directas que explica la desaparición del vino de la costa, radica en la desvalorización de la actividad en relación a los empleos urbanos. Los viejos viñateros, en muchos casos abuelos de los que hoy retomaron la actividad, fueron los que llevaron, junto a la comunidad, al vino de la costa a constituirse en un producto reconocido y constituyente de la comensalidad de los habitantes rioplatenses. Luego, los hijos de los antiguos productores, buscaron otro tipo de actividad, otros trabajos.

Es en este contexto histórico, que el proceso de reactivación del producto, desde 1999, forma parte de una estrategia de desarrollo. A través de su propia reactivación, ciertos mecanismos se ponen en marcha: la posibilidad económica, el valor simbólico que es parte integrante de una definición identitaria, la revalorización de un paisaje, de la vegetación y del Río de La Plata (Domeniconi, 2006).

Respecto a los productores de vino, actualmente son veintitrés viñedos censados con una superficie total de 20 ha y con un rendimiento promedio de 500 qq/ha (INV Res. N° 23/2013). Más de 70% del vino producido se consume a escala local y los canales de comercialización utilizados incluyen la venta en el establecimiento, y nuevos canales como la venta en stands, las visitas guiadas o el agroturismo. Prácticamente todos los productores son vitivinicultores (producen uva y vino), y a partir de la conformación de la Cooperativa de la Costa de Berisso en el 2003 por un grupo heterogéneo de once viñateros, diferentes en

edades, motivaciones y dedicación a la producción, logran con el acompañamiento inicial de la UNLP realizar un vino único con el 70 % de la uva de cada viñedo (Velarde, 2010).

b. El tomate platense

El espacio en el cual se desarrolla la propuesta es el cinturón verde platense, definido por el área de producción hortícola que rodea a la ciudad de La Plata, formada por los partidos de Berisso, La Plata (649.613 habitantes, Censo 2010), Florencio Varela y Berazategui. El mismo se fue conformando desde hace más de 100 años como un centro importante de abastecimiento de hortalizas frescas de estación del área metropolitana de la ciudad de Buenos Aires, así como de otros centros de consumo del país. En su construcción, han dominado quinteros de origen europeo –mayoritariamente italianos y españoles-, que se instalaron en la región en las distintas olas inmigratorias hasta aproximadamente la década de 1950. Con posterioridad cobra significación la presencia de pequeños agricultores, tanto de provincias del norte argentino, como bolivianos. El desarrollo de la horticultura en la zona ha tenido un carácter fundamentalmente comercial, más allá de las técnicas de producción que han reflejado una especie de sincretismo técnico, combinando a través del tiempo prácticas arraigadas en un saber-hacer local y técnicas difundidas desde organismos oficiales y privados de investigación y transferencia (Garat y Otero, 2012). Una investigación realizada en 1996 arrojaba una superficie del cinturón verde de 36 mil hectáreas, de las cuales solo un tercio estaba dedicado a las producciones primario-intensivas: principalmente horticultura y floricultura (Bozzano, 2002)

Precisamente es en este contexto histórico y productivo donde se construye el tomate platense, siendo un producto que domina la producción de tomate fresco en la región por aproximadamente 50 años. Las primeras semillas de lo que sería posteriormente tomate platense llegan a la región por los años '30, desplazando otras variedades de tomate que se producían en la zona; a su vez es desplazado por semillas híbridas modernas en los '80, siguiendo precisamente la dinámica del sector. Botánicamente hablando, el tomate –*Lycopersicon esculentum* Mill-, var. platense es una planta perenne –aunque en la región,

por características del clima y del sistema de producción preponderante se lo cultiva como anual-, indeterminado, de frutos irregulares, fuertemente lobulados y predominantemente “chato”. Cotejado con los tomates “modernos” es reconocido fundamentalmente por su sabor. En los últimos años, debido precisamente a determinados atributos del tomate platense y las características de su cultivo –y puesto en comparación con los tomates modernos-, está siendo revalorizado por su sabor, aroma, rusticidad y la asociación implícita que el consumidor realiza entre su cultivo (“natural”), en contraposición con el tomate moderno (“industrial”).

Respecto a los productores, en la última campaña se contabilizaron alrededor de 20, en su mayoría pequeños productores, arrendatarios o pequeños propietarios. Entre 5 y 7 de ellos, conformaron hace algunos años el Grupo de Productores de Tomate Platense. Toda la producción es vendida localmente por medio de distintos canales: ferias, la Fiesta del Tomate Platense, en la propia quinta directo al consumidor, y en menor proporción a través del mercado mayorista regional (Garat y Otero, 2012).

c. Los quesos de Tandil

El municipio-partido de Tandil (123.343 habitantes, Censo 2010) es uno de los principales productores de la cuenca lechera Mar y Sierras -situada en el Sudeste de la provincia de Buenos Aires-, y posee una larga trayectoria en la producción de leche y subproductos. Actualmente, hay 103 tambos (dato del MAA, año 2008) que producen unos 400.000 litros de leche diarios y se procesan unos 70.000 lts/día para la producción local de quesos (Velarde et al, 2009).

La producción láctea y la elaboración de manteca, crema y quesos, tiene una larga tradición en Tandil. En 1876, entre otros, inmigrantes vasco-franceses adaptaron recetas familiares de quesos de oveja y cabra a la producción artesanal de quesos con leche de vaca, tradición que mantienen hasta hoy, luego de varias generaciones (Nogar y Torres, 2008).

En los últimos años, tanto los productores como la industria de la leche, han hecho una fuerte inversión para tecnificar los tambos, incrementar la producción y la

productividad, y mejorar la calidad del producto. Durante este proceso, que es característico de los años '90, se evidenció una constante e importante reducción en el número de explotaciones tamberas, generando de este modo exclusión y concentración. Entre 1988 y el 2002, el número de tambos disminuyó un 50%, y la escala promedio de las explotaciones, medida en tamaño del rodeo lechero, se duplicó (Mateos, 2006).

La diferenciación socio-productiva dejó una buena cantidad de unidades sin posibilidad de participar activamente en el circuito productivo. Estas subsistieron, entregando su producción a las usinas más pequeñas que no tenían grandes exigencias en cuanto a la calidad del producto que demandaban. La dependencia de las fluctuaciones de un mercado en el que no tenían ninguna injerencia, sumada a los precios diferencialmente bajos que recibían, inducía a estas unidades a buscar otras alternativas productivas (Nogar, 2001).

A fines de los años noventa, se produce un nuevo impulso de la quesería. Las agroindustrias que lograron sobrevivir a la crisis, reciben un impulso significativo debido al crecimiento de la demanda de productos artesanales, provenientes del desarrollo del turismo interno. En este proceso se dinamizan los destinos turísticos internos y Tandil se posiciona como destino turístico alternativo. Se asocian a este cambio, dos procesos encontrados: el aumento de la demanda de productos artesanales locales y la pérdida de muchas unidades de producción (Nogar y Torres, 2008).

En la actualidad, el número de elaboradores de queso en Tandil es cerca de veinte. Respecto a sus características, encontramos gran heterogeneidad: desde agricultores familiares que elaboran 300 litros de leche diarios, hasta industrias importantes que procesan cerca de 30000 litros por día. La comercialización y consumo de la producción es también heterogénea, incluyendo: venta directa en el establecimiento, venta en comercios locales y/o regionales, y venta a cadenas de supermercados.

Resultados

En este apartado presentamos las principales tensiones o conflictos identificados a partir de la construcción de pares dicotómicos antagónicos. Esta simplificación permite realizar una primera aproximación al fenómeno estudiado.

a. Lo tecnológico: *pasado vs progreso*

La primera tensión o conflicto identificado se vincula a la *cuestión tecnológica*. Estos productos locales representan en un sentido, formas de producción del pasado. Un pasado, que se presenta y define desde un discurso hegemónico, como “atrasado”, de una época ya “superada”. Detrás de este discurso se esconde una mirada parcial y a la vez dominante del devenir tecnológico.

La tecnología no debería ser considerada como un mero producto científico con un impacto neutro sobre las sociedades que las utilizan (Ferguson 1994, citado por Cáceres et al., 1997). Como si fuese un “código genético”, la tecnología transmite el sistema de valores de la sociedad en la que fue diseñada, confiriéndole a la dependencia tecnológica alcances muchos más vastos que los estrictamente económicos.

El caso que mejor representa esta tensión, es el del *tomate platense*. La propuesta implicó trabajar con aquello que se mantuvo poco afectado por el devenir tecnológico dominante.

Respecto a los cambios tecnológicos acaecidos en el cinturón hortícola platense, en la década del '60 comienza el proceso con la incorporación del tractor y la creciente mecanización de las labores que ello conllevaba; y se continúa en los '70, con el arribo de los agroquímicos. Si bien ya en esa década se comenzó con el uso de semillas híbridas, recién a mediados de los '80 éstas se integran en un paquete tecnológico (semillas y agroquímicos). La base de los cambios tiene en los nuevos cultivos o variedades su puntal principal (González Gentile, 1998). En los '90 se incorporaron los invernáculos, produciendo una mayor diferenciación entre quienes estaban en condiciones de arriesgar capital en los nuevos paquetes tecnológicos, y quienes ni siquiera podían llegar al simple invernáculo con parantes de madera (Benencia, 2002).

En este marco, la reactivación del *tomate platense* es entendida como un mecanismo para construir resistencias y alternativas no hegemónicas, que involucren formas diferentes de producir, vender y consumir alimentos (Garat y Otero, 2012). En esta experiencia el pasado es

re-significado, y el tomate platense rescatado en tanto recurso técnico local, para la generación de alternativas apropiables por aquellos que no logran *subirse al tren* de la modernización tecnológica dominante. El conflicto entonces existe en la disputa por el sentido -entre productores, entre técnicos, entre todos los actores vinculados a la producción hortícola- que se le da a los materiales genéticos del *pasado*, y también ahora, del *presente* y *futuro*.

b. Lo normativo: inocuidad vs inclusión

Otro de los conflictos que han aparecido con significativa importancia está asociado a la *cuestión normativa* vinculada a la producción y comercialización de alimentos. En este asunto se ponen en juego al menos dos discursos opuestos: el de la *inocuidad* y el de la *inclusión*.

El primero se fundamenta en la necesidad de cumplir con las normas establecidas para asegurar la *inocuidad* de los alimentos, atentando esto, la posibilidad de incluir como partícipes de los proyectos de extensión rural, a aquellos productores y establecimientos que están “fuera de las normas”. Por otro lado, el discurso que disputa ese argumento, se sostiene en las desacertadas y sesgadas exigencias normativas y mecanismos de control establecidos. En este mismo sentido, los organismos que tienen la potestad de control se basan generalmente en el cumplimiento de exigencias de infraestructura y no en la verificación de la inocuidad del producto final, ya que carecen de personal para desarrollar una fiscalización integral. Desde ese punto de vista, la inocuidad de los alimentos, poco se vincula muchas veces a esas exigencias de infraestructura, y es necesario trabajar simultáneamente en la modificación de las normas, como en el aseguramiento de la inocuidad de dichos productos. Para lo cual es imprescindible *incluir* a aquellos que no cumplen con las normas, a fin de modificar esa situación.

Tal ha sido el caso del *vino de la costa de Berisso*. Desde que se comenzó a trabajar en su reactivación, uno de los temas importantes, que era necesario resolver, estaba vinculado al registro del producto en el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). Desde el año 2000, ha existido temor de que, a partir de las acciones de promoción que se venían realizando, existiesen problemas por no estar el producto registrado. En un primer

momento, la Facultad a través de la realización de los análisis, informalmente actuaba como garantizadora de la inocuidad del producto. Sin embargo, a raíz de la notoriedad que el vino fue obteniendo (Fiesta del vino, notas en medios masivos de comunicación, etc.) es que se realizaron las gestiones para inscribir el producto ante el INV, que es el organismo competente en este rubro. Sin embargo, hasta 2013 las normativas que regían la producción de vino a nivel nacional no consideraban la posibilidad de producir el tradicional vino de la costa (fundamentalmente, por la cepa utilizada); por lo que no podían inscribir el producto. En 2013, a partir de una modificación en la normativa vigente (Res. 23/2013), el INV autorizó de forma excepcional la producción de este vino elaborado a partir de *Vitis Labrusca* para Berisso y Avellaneda, pudiendo denominarlo *vino regional*.

Dado que las normas son difíciles de cumplir, en el caso de una variada gama de productos con identidad territorial, iniciativas emanadas tanto desde las Universidades, como la decisión de fortalecer estas acciones en programas inclusivos creados en la última década en varios países de América Latina –Argentina, Brasil, Uruguay, etc- están generando las condiciones para contribuir a ir amortiguando estas tensiones.

c. La calidad: *lo genuino vs lo vendible*

La interrogante que permite presentar este antagonismo es la siguiente: ¿qué importancia le dan los distintos actores, a la definición de una *calidad específica y genuina* para estos alimentos?

En primer lugar, respecto a la idea de calidad, Champredonde y Muchnik (2010) plantean que un elemento que aparece como central en todos los enfoques, es que la calidad de un producto emerge como la resultante de un proceso, definido en términos de calificación. Al igual que la identidad, la calidad de un producto no puede ser entendida como algo intrínseco. La calidad siempre es definida “en relación a”, es la calificación la que revela la calidad del producto a través de las interacciones entre el producto y el criterio por el cual es juzgado (Muchnik; Biénabe y Cerdan, 2005).

Por otro lado, un producto “localizado” constituye la resultante entre el territorio y una determinada cultura local, que se manifiesta a través de la movilización de saberes, los cuales resultan de una adaptación al medio de producción. Esta interacción confiere cierta tipicidad al producto, la cual se plantea en términos de la relación producto – cultura – territorio (Champredonde, 2008). En este sentido, en este tipo de alimentos, la *calidad específica y genuina*, deberá ser aquella que surja de la consideración y respeto a dichas relaciones con el territorio y la cultura.

El caso de los quesos de Tandil, es un buen ejemplo para abordar esta tensión. La fuerte imagen y reputación territorial que tienen los quesos de Tandil, es un elemento que atenta contra la calidad del producto, ya que son igualmente *vendibles* productos muy heterogéneos con amplias diferencias respecto a sus atributos más sensibles, por el sólo hecho de pertenecer a una categoría: “*quesos de Tandil*”. Esta condición se ve acentuada en el hecho de ser turistas los principales consumidores, poco conocedores del producto.

La tensión o conflicto se da entre la necesidad de construir y definir una calidad específica que garantice un producto genuino, y la posibilidad actual y real de vender un producto que sólo cumpla con el requisito de ser un “*queso de Tandil*”. Las preocupaciones de los actores locales están centradas en el cuidado de una reputación histórica y una imagen territorial sobre productos de calidad que se ve amenazada al ampliarse los productos con *no calidad* (debido a la flexibilización en los tiempos de maduración establecidos por el CAA -Código Alimentario Argentino- y problemas derivados de prácticas inadecuadas en los procesos productivos); y la usurpación que realizan empresas externas al territorio del nombre Tandil al llamar a sus quesos “*tipo Tandil*”.

El camino que generalmente deben recorrer productos genuinos con cierta identidad territorial para ser, a la vez que más reconocidos por su calidad, también más vendibles, es arduo y complejo, pero factible en las condiciones que atraviesa en general América Latina. Sin dudas, que en el caso del *tomate platense* y el *vino de la costa*, las fiestas – también otras actividades- juegan un papel fundamental si se co-construyen, definen y aplican estrategias de visibilización y comunicación.

d. La apropiación: *aumento de asimetrías vs desarrollo rural*

¿Quién se apropia de los resultados de los procesos de valorización? Esta pregunta es fundamental, ya que todas las experiencias mencionadas se enmarcan en propuestas de desarrollo. La valorización produce beneficios económicos y otros resultados tales como incremento en otros capitales: sociales, culturales y públicos. De allí que el sentido que damos en este trabajo a la apropiación refiere a un complejo entramado de procesos de valorización económicos, sociales, culturales y públicos, en un mismo territorio donde conviven notables asimetrías.

Cuando pensamos en el *desarrollo* como concepto, desde el modelo del conflicto, es importante reconocer a la subalternidad, en tanto es a través de este tipo de relaciones que existen situaciones que podríamos denominar de “no” desarrollo. Es por esto que es fundamental preguntarnos quiénes se apropian, en términos materiales y simbólicos, de los valores generados. La respuesta a esta pregunta permitirá identificar si se camina hacia el *aumento de asimetrías* o si efectivamente existe un proceso de *desarrollo*.

En ese sentido, entendemos que es imprescindible que sean sectores subalternos quienes participen con mayor preponderancia de esa apropiación. En este marco, son los sectores más vulnerables de la agricultura familiar, el campesinado y los trabajadores rurales, en tanto grupos sociales que han sido históricamente explotados / desplazados del sector agropecuario nacional, y cuyas condiciones de producción y reproducción se han ido deteriorando en las últimas décadas; quienes deben ser identificados como subalternos.

Esta condición sumada al contenido de la propuesta, es necesaria para la producción de pequeños quiebres respecto a las características hegemónicas precedentes. Estos *quiebres* permiten avanzar, aunque sea parcialmente, sobre ciertas transformaciones vinculadas a ejercer una mayor soberanía sobre la cuestión tecnológica y alimentaria. Se reivindican en estos casos los recursos locales (variedades vegetales, fermentos naturales), que junto con el *saber hacer*, forman parte del acervo de capitales de los agricultores familiares. De esta manera se avanza en el reposicionamiento de aquellos que, por distintos motivos, no innovaron en el sentido dominante y forman parte de grupos marginales dentro del espacio agropecuario.

Podemos distinguir la apropiación cultural como uno de los beneficios no cuantificables de estos procesos. Así la puesta en valor de estos alimentos implica un proceso de transformación de sujetos que logre la significativa identificación y reconocimiento de productor de alimentos más allá del beneficio económico, los servicios culturales, ecológicos, comercio justo y lucha por el sentido, permite una mejora en la posición social y en la reputación de estos agricultores que no siguen el modelo hegemónico.

Así, la apropiación puede adquirir dos sentidos contrapuestos, situación que contribuye a profundizar las asimetrías al interior de cada territorio, entendido éste como las complejas relaciones, tanto cooperativas como conflictivas, entre *sistemas de objetos* y *sistemas de acciones* (Santos, 1996). En un extremo, la apropiación por parte de sectores económicos concentrados con racionalidades que privilegian la maximización de los beneficios, tienden a generar un desarrollo económico que va posicionando en segundo plano a trayectorias como las aquí expuestas. En el otro, estas iniciativas de pequeños productores familiares son impulsoras de un desarrollo rural con Inteligencia Territorial (Bozzano et al, 2012) en la medida que van generando un sinnúmero de micro-círculos de transformación virtuosa en complejos procesos, donde las siempre difíciles *interfaces de conocimiento* (Long, 2006) ponen a la mesa un cúmulo de micro-acuerdos, micro-disensos, micro-acciones, micro-fracasos, micro-logros, micro-aprendizajes y micro-transformaciones, éstas en conciencias, espíritus, perspectivas o miradas, acciones y objetos. Vale decir, que dada la complejidad de los procesos que tienen lugar en el marco de los sistemas hegemónicos, nada indica que estas asimetrías se reduzcan o amortigüen. Más bien, estamos asistiendo a procesos de organización territorial conflictivos, en disputa y contradictorios donde se interpenetran ambas lógicas y unos cuantos grises intermedios entre ambas.

Conclusiones

Parece claro que lo que predomina en Argentina es la asociación entre el progreso y el beneficio económico como sinónimo de la intensificación de la agricultura y la

homogeneización de los paisajes, en estas incipientes experiencias de valorización la plusvalía y la calidad de vida parecen ligadas a la recuperación de lo que desapareció como consecuencia de ese progreso.

¿Qué se pone en juego cuando se valorizan productos agroalimentarios locales? Esta fue la pregunta que propusimos en este trabajo. En ese sentido, identificamos cuatro aspectos o dimensiones, que sin tener la pretensión de integrar la totalidad de las tensiones, sí son las más significativas: la *tecnología*, las *normas*, la *calidad* y la *apropiación*. Claramente en las tres experiencias analizadas, las producciones a valorizar se presentan como alternativas no hegemónicas. Alternativas que buscan legitimar espacios de significación que disputan *la tecnología*, *las normas*, y *la calidad*. Estas luchas por el sentido, han abierto canales de interpretación, grietas en las formas hegemónicas precedentes, y están produciendo procesos de valorización alternativos, donde la apropiación de las familias productoras abre una hendidura de esperanza.

Sería oportuno y gratificante en futuros estudios contribuir a profundizar el quehacer en los diferentes territorios acerca de los sentidos que otorgan los consumidores a estos productos, así como los obstáculos, aportes y sinergias de los actores políticos concernidos. Si bien las tensiones aquí analizadas continuarán existiendo, podríamos avizorar un mundo donde estas y otras alternativas al modelo hegemónico puedan desplegarse en mejores condiciones que las actuales.

Bibliografía

AHUMADA, J.; OTERO, J.; GARAT, J.J. Las Hortalizas Típicas del Cinturón Verde de La Plata. La Plata: Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales – UNLP, 2011. 71 p. ISBN: 978-987-33-0047-9

BENENCIA, R. Transformaciones en la horticultura periurbana bonaerense en los últimos cincuenta años. El papel de la tecnología y la mano de obra. En: XII Economic History Congress. 2002. Buenos Aires. (En línea) <http://eh.net/XIIICongress/cd/papers/52Benencia447.pdf> (23 de julio de 2010).

BOZZANO, H (director), J.J.GIRARDOT, G.CIRIO, C.BARRIONUEVO y F.GLIEMMO (coordinadores). Inteligencia territorial. Teoría, métodos e iniciativas en Europa y América latina. La Plata: Editorial Universitaria de La Plata. ISBN 978-987-595-158-7

BOZZANO, H. El Cinturón Verde de La Plata. Espacio periurbano, sistemas de objetos, sistemas de acciones. En XI Jornadas Nacionales de Extensión Rural y III Jornadas de Extensión del Mercosur, 2002. ISSN 1515-2553, La Plata

CÁCERES D., F. SILVETTI, G. SOTO, W. REBOLLEDO. La adopción tecnológica en sistemas agropecuarios de pequeños productores. Revista Agro sur. Valdivia, Vol 25 N°2, 1997.

CALDENTEY, A. y GÓMEZ MUÑOZ, A. Productos típicos, territorio y competitividad. Revista Agricultura y Sociedad, N° 80-81. Madrid. España, 1996.

CHAMPREDONDE M y MUCHNIK J. ¿Se hace humo el territorio del asado? : un enfoque constructivista de la calidad de los alimentos. Experiencias argentinas. Trabajo presentado en: 116° Seminario EAAE Dinámicas espaciales sistemas agroalimentarios: implicancias para la sustentabilidad y bienestar del consumidor. Parma, Italia, 2010.

CHAMPREDONDE M. Localización, deslocalización, ¿relocalización? de la calidad de las carnes vacunas pampeanas argentina. Impacto territorial. En Velarde I, Maggio A., Otero J., (Compiladores), 2008, Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina, 183 p., Edición INTA, Buenos Aires, p 76 a 99.

DOMENICONI, E. El vino de la costa de Berisso: un vin pour un identité? La revalorisation d'un produit régional et les aspects liés à sa consommation. Tesis - Université de Neuchâtel, Faculté des Lettres et Sciences Humaines, 2006.

DOS ANJOS, F. S.; AGUILAR CRIADO, E.; VELLEDA CALDAS, N. Estrategias de valorización de productos locales en España y Brasil. Revista de Economía Agrícola Vol. 58 No. 1 pp. 23-39, 2011.

ESPEITX BERNAT, E. Los 'nuevos consumidores' o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los 'productos de la tierra, en Agricultura y Sociedad, n° 80-81, Madrid, julio-diciembre, p. 83-116, 1996.

GARAT, J.J. y OTERO, J. ¿Desde dónde intervenimos cuando intervenimos? El caso del proyecto "Tomate Platense". Mundo Agrario. Revista de estudios rurales, primer semestre, Vol. 12, n° 24, 2013. ISSN: 1515-5994

GONZÁLEZ GENTILE R. Calificaciones y competencias en los cambios tecnológicos de la producción hortícola en la zona de la plata durante los noventa. Informe. La Plata, Fac. de Cs. Económicas de UNLP, 1998.

LONG, N. Sociología del Desarrollo: Una perspectiva centrada en el actor. El Colegio de San Luis – CIESAS, México, 2007.

MALLON, F. E. Promesa y dilema de los Estudios Subalternos: Perspectivas a partir de la historia latinoamericana. En: Rodríguez, Ileana. Convergencia de Tiempos. Estudios subalternos / contextos latinoamericanos. Estado, cultura, subalternidad. Ámsterdam: Rodopi, 2001.

MATEOS, M. La industria láctea: heterogeneidad estructural y comportamiento tecnológico, En: Ghezan G., Acuña A. y Mateos, M., Estrategia y Dinámica de la innovación en la industria alimentaria argentina. Argentina: Astralib, 2006.

MUCHNIK, J.; BIÉNABE, E. y CERDAN, C. Food identity/food quality: insights from the "coalho" cheese in the Northeast of Brazil. En Revista Anthropology of Food, 2005.

MUCHNIK, J.; SAUTIER, D. Proposition d'action thématique programmée : systèmes agroalimentaires localisés et construction de territoires. Montpellier : CIRAD, 1998.

NOGAR, A.G. Reconversión productiva láctea, desde la producción primaria hasta el consumidor. Argentina: Ed. La Colmena, 2001.

NOGAR, A.G. y TORRES, J. Sistemas Agroalimentarios Localizados: la producción de quesos de Tandil. En: Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina. comp. VELARDE I., MAGGIO A. y OTERO J. INTA - Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP – INRA, 2008.

SÁNCHEZ DE PUERTA, F. Extensión Agraria y Desarrollo Rural. Sobre las Teorías y Praxis Extensionistas. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Secretaría General Técnica. Serie Estudios. Madrid, España, 1996.

SANTOS, M. La naturaleza del espacio. Técnica y tiempo. Razón y emoción. Barcelona: Editorial Ariel, 1996.

STAKE, R. E. Case Studies. En Denzin N. K. y Lincoln, Y. S. (Eds.), Handbook of Qualitative Research, 1994.

VELARDE, I. Valorización de los recursos agroalimentarios locales como estrategia de desarrollo rural: estudio de caso del vino de la costa de Berisso, Argentina. Tesis para optar al grado de Magister en Estudios Sociales Agrarios - Flacso, Argentina, 2010.

VELARDE, I., GARAT J.J., MARASAS M. y SEIBANE C. Sistemas de producción locales en el Río de La Plata, Argentina: Concertación de actores, diferenciación y valorización de productos típicos. Ponencia presentada en: Coloquio SYAL Sistemas Agroalimentarios localizados: productos, empresas y dinámicas locales. Montpellier, Francia, 2002.

VELARDE, I.; VIMO, P.; OTERO J.; CORRADETTI M. A.; RAIMUNDI G.; FERNÁNDEZ L.; ESPINOZA F.; VENTURA, M. Las nociones de calidad percibidas por productores queseros de Tandil, Argentina: diversidad de estrategias y tensiones en procesos de desarrollo territorial. En: Revista Gedecon (electrónica) - Edição 2009 Volumen 5 Número 4. P.p. 5- 35.

VELARDE I., MUCHNIK J. y CITTADINI R. “¡Al gran pueblo argentino, salud! El retorno del vino de la Costa de Berisso”. P.P. 45-61. VOL. 112. N° Especial SIAL Revista Facultad de Agronomía- UNLP, 2013. ISSN 0041-8676. ISSN (ON LINE) 1669-9513

VELARDE. I; ABRAHAM A.G.; ZAVALA L.; IRAPORDA C.; PIERMARÍA J.; GARROTE G. L.; VOGET C. Procesos de intervención para la innovación de alimentos con identidad territorial: el caso de la "salsa puchero" en Berisso, Argentina. En CD de VI Congreso Internacional Sistemas Agroalimentares Localizados, SIAL, 2013.

WILLIAMS, R. *Marxismo y literatura*. Barcelona. Ed. Península, 1980.

Recebido em 29/01/2014.

Aceito para publicação em 24/08/2014.