

Festivales gastronómicos regionales. Dos casos de estudio en Argentina: Keipon Fest y Fiesta de la Miel

Juan Francisco Olsen*

Universidad Nacional de la Patagonia “San Juan Bosco”- (Argentina)

Miriam Noemí Vommaro**

Pontificia Universidad Católica Argentina (Argentina)

Resumen: En los últimos 15 años, diversas iniciativas públicas y privadas en Argentina han promovido la recuperación y comercialización de productos alimentarios ligados a su geografía. Estas prácticas generan dinámicas desiguales de selección y producción, movilizandolos actores y discursos de manera impredecible. Este estudio compara dos festividades regionales: la Keipon Fest en Chubut y la Fiesta Regional de la Miel en Buenos Aires, analizando sus ediciones 2022 y 2023. El objetivo es identificar estrategias de agentes estatales y productores locales para resaltar y comunicar productos clave de la economía regional, observando continuidades y cambios. A través de observaciones participantes y entrevistas semi-estructuradas, se detectó que la competencia e inspiración mutua entre localidades ha impulsado la renovación de estos eventos, consolidando su rol en el desarrollo turístico y productivo. Además de recuperar elementos históricos, las festividades han servido como plataformas para debatir temas actuales y reforzar vínculos materiales y simbólicos en sus comunidades.

Palabras clave: Fiestas regionales; Turismo gastronómico; Turismo rural; Actores locales; Argentina.

Regional gastronomic festivals. Two case studies in Argentina: Keipon Fest and Fiesta de la Miel

Abstract: In the last 15 years, various public and private initiatives in Argentina have promoted the recovery and commercialisation of food products linked to its geography. These practices generate unequal dynamics of selection and production, mobilising actors and discourses in unpredictable ways. This study compares two regional festivals: the Keipon Fest in Chubut and the Regional Honey Festival in Buenos Aires, analysing their 2022 and 2023 editions. The objective is to identify strategies of state agents and local producers to highlight and communicate key products of the regional economy, observing continuities and changes. Through participant observation and semi-structured interviews, it was detected that competition and mutual inspiration between localities has driven the renewal of these events, consolidating their role in tourism and productive development. In addition to recovering historical elements, the festivities have served as platforms to discuss current issues and reinforce material and symbolic links in their communities.

Keywords: Regional festivals; Gastronomic tourism; Rural tourism; Local actors; Argentina.

1. Introducción

Desde la inclusión de la cocina mexicana en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en noviembre de 2010, asistimos a una revitalización de las políticas estatales vinculadas a la recuperación y mercantilización de las culturas alimentarias (Matta, 2016). En este

* Universidad Nacional de la Patagonia “San Juan Bosco”- (Argentina); <https://orcid.org/0000-0003-4018-349X>; E-mail: olsenjuan@gmail.com

** Pontificia Universidad Católica Argentina (Argentina); <https://orcid.org/0000-0002-4805-3334>; E-mail: vommaromiriam@uca.edu.ar; vommaromiriam@uca.edu.ar

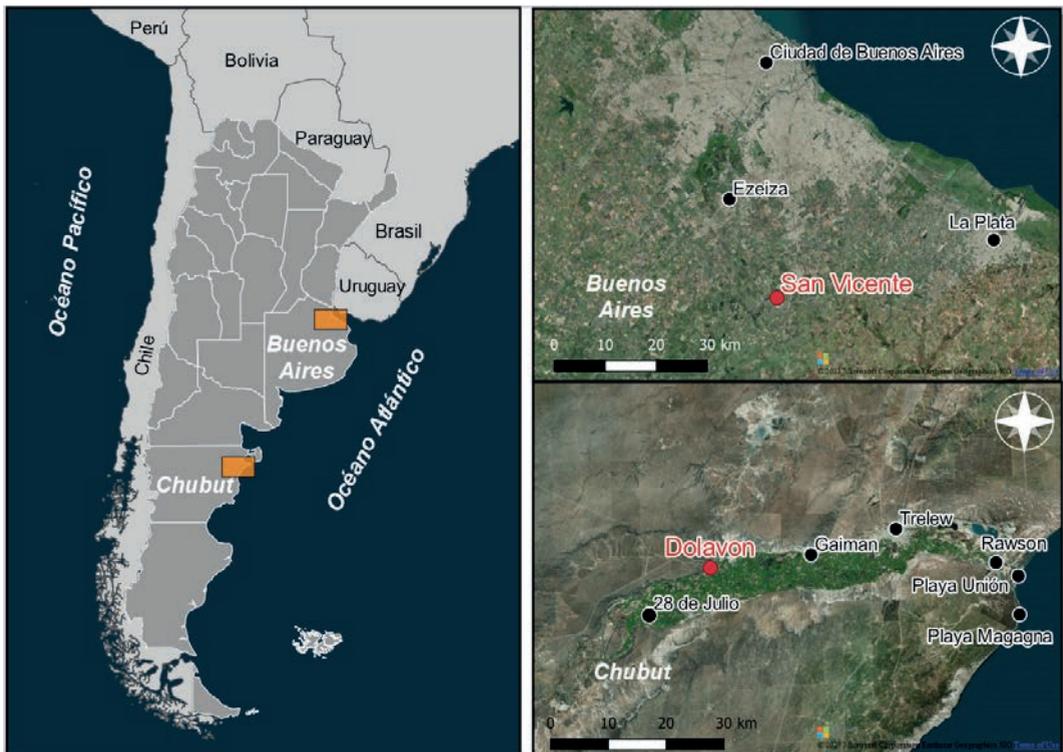
Cite: Olsen, Juan F. & Vommaro, Miriam N. (2025). Festivales gastronómicos regionales. Dos casos de estudio en Argentina: Keipon Fest y Fiesta de la Miel. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 23(2), 465-480. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2025.23.031>.

escenario, los Estados latinoamericanos, en sus diferentes niveles, vienen desplegando intensivamente políticas de activación de comidas y bebidas identificadas con un territorio y una historia, con el objetivo de posicionarlas en el mercado mundial (Arias, 2020; Arzeno y Troncoso, 2020; Cuba, 2020; Santos y da Silva, 2021; entre otros). Estas políticas, bajo la agenda de los organismos internacionales, fomentan una idea de exaltación y consagración de la diferencia, la diversidad y lo múltiple (Bak-Geller y Matta, 2020) y hacen de las diversas formas de producir, procesar y consumir alimentos, “activos globales” y “recursos locales” (Álvarez y Sammartino, 2009). Así, al calor de una creciente demanda mundial por alimentos cuyo principal atractivo deviene de su asociación a un origen geográfico determinado (Arzeno y Troncoso, 2012), han florecido guías, rutas, programas de televisión, competencias, mercados, ferias, productos y restaurantes en todo el continente.

En el caso de Argentina, este proceso se ha inscripto a través de agentes públicos y privados, que buscan destacar consumos y experiencias culinarias asociadas a un lugar y una cultura particular. Esto generó acciones diversas, que van desde la creación de áreas específicas en las cuales se diseñan políticas públicas (PP) destinadas a obtener certificaciones y reconocimientos internacionales¹, hasta muestras, ferias y publicaciones, pasando por eventos protocolares, degustaciones y sellos². Destacamos aquí iniciativas como el programa Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico Argentino, CocinAr, Del Territorio al Plato (de la Fundación ArgenINTA), la Feria Caminos y Sabores, el Festival Raíz y la Feria Sabores de la Patria, que han sido tanto políticas fundacionales, en algunos casos muy masivas, como propuestas que buscaban complejizar la narrativa culinaria de este país como una nación exclusivamente de asado y asadores (Aguirre, 1999; Olsen, 2019).

En zonas rurales y en localidades pequeñas y medianas de Argentina, los eventos turísticos basados en patrimonio alimentario se presentaron como una alternativa para el desarrollo de estos lugares tras las consecutivas crisis económicas y el movimiento poblacional concéntrico, particularmente hacia el conurbano de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA). Estos cambios demandaron una progresiva

Figura 1: Ubicación geográfica de las localidades Dolavon y San Vicente en Argentina



Fuente: Elaboración propia, con QGIS versión 3.16.

e intensa reformulación de la matriz productiva de los diferentes territorios, sobre todo en aquellas localidades más alejadas de la capital nacional y dependientes de industrias que requieren poca mano de obra, especialmente no calificada (Blacha y Galmarini, 2020). En este sentido, diversas gestiones municipales acompañaron las tendencias globales de activación de comidas y bebidas identificadas con un territorio y una historia, para generar un movimiento monetario hacia la localidad, a la vez que destaca y reconoce ramas productivas más o menos seculares (Zusman y Pérez Winter, 2018).

En este trabajo nos enfocamos en dos fiestas gastronómicas argentinas que entendemos representativas del proceso narrado en los párrafos precedentes: la Keipon Fest o Fiesta del Capón en el pueblo de Dolavon -provincia de Chubut- y la Fiesta Regional de la Miel en la ciudad de San Vicente -provincia de Buenos Aires (figura 1). El objetivo de este estudio es identificar las principales estrategias desplegadas por los agentes estatales y productores locales para reivindicar, resaltar y comunicar dos productos alimenticios asociados con la economía regional, a fin de determinar continuidades y rupturas.

Las provincias de Chubut y Buenos Aires, si bien forman parte del mismo país, están enclavadas en áreas geográficas y productivas sensiblemente diferentes. La primera se sitúa en el corazón de la Patagonia argentina, donde existe una baja densidad poblacional -2 habitantes por km² aproximadamente- y una economía basada fundamentalmente en la extracción de materias primas como petróleo, aluminio y madera, la generación de energía eólica, la pesca y la ganadería ovina. En la segunda región se condensa casi el 37% de la población total del país (CENSO 2022), se produce más del 40% del PBI de Argentina y se desarrollan actividades económicas tan diversas como la industria metal-mecánica, petroquímica, farmacológica, textil, servicios de logística, informática y un fuerte y extensivo sector agroindustrial, en el que se destaca la producción de porotos de soja y oleaginosas.

Como hipótesis de trabajo planteamos que los festivales gastronómicos a escala municipal en estas provincias, si bien se enmarcan en las políticas generales de activación turístico-patrimonial nacionales e internacionales, inscriben y recombinan las líneas de acción sobre las culturas alimentarias de forma particular. Estas, a su vez, se conectan y referencian de forma horizontal, tramando redes entre eventos similares en localidades disímiles y tienden a movilizar sentidos más allá de las intenciones de los agentes que les dan origen. Nuestro propósito final con este estudio es aportar al conocimiento general sobre eventos turísticos basados en alimentos y las formas actuales de indagación sobre este tipo de celebraciones en Argentina.

2. Lineamientos teórico-metodológicos

Al preparar un alimento, cualquiera sea, sobre la base de un conocimiento común aprehendido por los integrantes de un grupo, que identifican al comensal y al cocinero con un pasado y una tradición, se está produciendo y reproduciendo, en el mismo movimiento, una identidad alimentaria y un patrimonio intangible (Álvarez, 2002). Es por ello que en este trabajo elegimos el término *patrimonio cultural alimentario* para referir a los elementos materiales (ingredientes, recetarios, utensilios, vajilla, etc.) e inmateriales (saberes, destrezas, formas de comensalidad, simbolismo y otros) que caracterizan a una cocina (nacional, regional o comunitaria) en particular, la cual es concebida como una herencia compartida por un colectivo social y es vinculada estrechamente con un territorio (Bak-Geller y Pasquier, 2020). Esta definición nos permite abrazar al fenómeno alimentario en toda la complejidad que representa en tanto hecho social total (Aguirre, 2017).

Sin embargo, en gran parte de la literatura que aborda la relación entre turismo y alimentación, y en las políticas específicas desplegadas por los Estados y los actores del sector privado, el término más recurrente es *gastronomía*². Por esta razón al referirnos al fenómeno de desplazamiento de turistas y visitantes “para comer”, es decir, donde un producto alimenticio o una forma de comensalidad sea el atractivo principal, lo enmarcamos bajo el concepto de *turismo gastronómico* (Oliveira, 2011).

Dentro de las posibles formas de atracción de visitantes en torno a comensalidades, ingredientes y/o platillos, en este trabajo comprendemos *festivales gastronómicos* como eventos turísticos programados, gestionados de forma participativa y basados en patrimonio alimentario (Santos y López, 2022). Entendemos que en ellos se reproducen prácticas tradicionales (sociedad-territorio) con el propósito de visibilizar ante el turista o recreacionista los significados de dicho patrimonio, además de promover la construcción o renovación de relaciones sociales, materiales e imaginarias.

Esto último se da gracias a que las fiestas, como un espacio intersticial potencialmente disruptivo, se destacan como eventos que propician un “corte” entre tiempos ordinarios y tiempos excepcionales, lo que permite a los agentes involucrados movilizar recursos económicos y simbólicos a fin de resaltar

una sustancia comestible o una práctica cultural (Scribano, 2011). Estos eventos implican procesos de continuidad/discontinuidad entre el producir y consumir, con grados más o menos homogéneos de ritualización de los intercambios y relaciones sociales que en ellas se performan, y son tributarias de experiencias de clase, género, edad y etnia de quienes en ellas toman parte. De este modo la fiesta y los festivales, como experiencia colectiva, entran vivencias de tiempos, modalidades de producción y consumo, regulaciones interaccionales y las historias (colectivas e individuales) de los participantes en tanto resultados de enclasmientos diversos (Scribano, 2011: 11).

A su vez, las fiestas o festivales gastronómicos, en tanto *políticas públicas*, es decir como una particular forma de acción social y simbólica, tienen efectos que trascienden la intencionalidad de quienes las formularon (Shore, 2010). Como plantea Appadurai (1986), las políticas, al igual que los objetos materiales, tienen “vidas sociales” propias. Es decir que se inscriben, reescriben e interpretan de forma diferencial por todos los actores involucrados, subjetivados en dinámicas espaciales, temporales, culturales, económicas y políticas diversas. En este sentido las políticas de activación del patrimonio cultural alimentario referidas por el Estado, en sus diferentes niveles, y por los agentes privados exponen tanto las dinámicas de selección, visibilización e invisibilización que se generan al calor de la patrimonialización y la producción de etnomercancías que siguen los lineamientos del mercado internacional (Sammartino, 2021), como las lógicas territorializadas donde los actores locales intervienen para generar sus propias interpretaciones económicas y simbólicas respecto a las diversas formas de comer y cocinar, contribuyendo a su configuración como entidades culturales autónomas y como “patrimonios/atractivos” (Pérez Winter, 2021).

En el presente trabajo reconstruimos y analizamos los dos casos de estudio propuestos más arriba, el Festival del Capón y la Fiesta Regional de la Miel, mediante el enfoque histórico-etnográfico como abordaje teórico-metodológico (Rockwell, 2009). De esta forma, realizamos un estudio tanto de los macro y micro procesos económicos, políticos, culturales y sociales que inciden en ambas regiones, a fin de situar la comparación y dar sentido a las divergencias y similitudes entre ambos casos.

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

En ambas festividades realizamos entrevistas semiestructuradas, abiertas e individuales con informantes claves. El contacto con algunos de ellos era previo a las celebraciones, por nuestros trabajos de investigación doctoral, que se encuentran en desarrollo. Esos interlocutores son personas involucradas en las instancias preparatorias de las celebraciones y continuaron participando de las mismas. Los informantes eran organizadores de las fiestas, sujetos con cargos municipales, encargados de los puestos, representantes de los sectores privados que intervinieron en las fiestas y visitantes, ya fueran o no habitantes de las localidades donde se celebran los eventos.

La información que recolectamos durante las tareas de campo la procesamos y analizamos posteriormente. Primero transcribimos el material proveniente de las entrevistas y las actividades de observación participante para generar una textualización de las observaciones realizadas. Finalmente relacionamos los datos generados y los conceptos teóricos (Cardoso de Olivera, 1996).

Además de las tareas de campo, complementamos las fotografías hechas en los trabajos de campo con la recuperación de las imágenes y videos publicados por la prensa local, como Diario El Chubut, y los medios estatales de comunicación, tales como el Instagram del Municipio de Dolavon y de la Municipalidad de San Vicente. En el caso de la Fiesta de la Miel procuramos recuperar el testimonio del Intendente de San Vicente a través del portal de prensa del Municipio del mismo nombre.

3. Keipon Fest en Dolavon, Chubut

Dolavon es un municipio de poco más de 3.300 habitantes (según Censo Argentino 2010) en el corazón de la Patagonia argentina (figura 1). Forma parte, junto a Puerto Madryn, Rawson, Trelew, Gaiman y 28 de Julio, de la región conocida como Comarca del Valle Inferior del Río Chubut-Península Valdés (de aquí en más Comarca VIRCh-Valdés). Esta Comarca es un corredor de localidades originado por la peculiar forma que adoptó la colonización galesa en la zona durante la segunda mitad del siglo XIX. Dada esta condición geográfica e histórica, las políticas turísticas y culturales, tanto municipales como provinciales, desde finales de los '80 tendieron a exaltar esa pertenencia: incluyendo a Dolavon dentro

de los recorridos de capillas, casas de té y degustaciones de tortas galesas. En el año 2016 se produjo un giro en las iniciativas orientadas a la atracción de turistas y visitantes, a partir de la asunción del intendente Dante Bowen.

En dicha gestión los festivales gastronómicos tomaron prominencia dentro de las políticas turísticas, permitiendo al municipio no sólo generar un movimiento importante de visitantes hacia la localidad, sino también construir un perfil distinto al de “pueblo galés”. Así surgieron eventos como el Chorilavon, el Mundial del Sanguchito, la Fiesta del Chamamé y la Torta Frita y la Keipon Fest.

Esta última celebración surgió como idea en 2018 como parte de una serie de políticas turísticas que buscaban revertir, al menos a escala local, la crisis económica que afectaba a Argentina y el desánimo social consecuente. Desde mediados de ese año, debido a la fuerte devaluación del peso, la falta de empleo, la inflación y el aumento acelerado de la deuda pública, los habitantes de Dolavon y todo el país atravesaban serias dificultades para mantener su nivel de ingreso y calidad de vida.

Sobre esa situación, los funcionarios señalaron dos dificultades más. Por un lado la diferencia de signo partidario entre la administración municipal y la Nación hacía imposible la asignación directa de fondos públicos o infraestructura del gobierno federal para Dolavon: “Intentamos gestionar obras públicas con Nación, pero no conseguimos ni que nos contesten”, comentó Rosario Nervi, Directora de Vinculación Institucional del Municipio⁴; mientras que, por otra parte, la poca densidad poblacional, los altos costos de traslado y el nulo acceso al mercado de capitales hacían muy poco probable la inversión directa privada en la localidad: “Nosotros nos sumamos a la construcción del polo olivícola, ahora inauguramos una cooperativa de producción de lácteos, pero la verdad es que ya no va a venir una empresa a poner una fábrica acá, la estructura económica del país cambió”⁵.

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

Sin embargo, en la provincia del Chubut, amén de los efectos y procesos generales, al tener una matriz productiva más bien basada en la extracción de materias primas agrarias, marinas y petrolíferas, las características socio-productivas se han mantenido relativamente estables. En particular, la ganadería

Figura 2: Asadores en la Keipon Fest 2022



Fuente: Elaboración propia.

ovina ha sido la más constante (Pérez Álvarez, 2019), incluso motor de la colonización galesa antes mencionada (Coronato, 2014).

Es por esta condición histórica regional que el mayor referente de la “gastronomía patagónica” es el cordero⁶. Este es un producto derivado de la producción lanera extensiva, que cuenta con una fiesta en la región en la ciudad de Puerto Madryn, por lo que los funcionarios de Dolavon intentaron distinguirse, recuperando un subproducto.

El capón es el macho castrado del ovino, de entre 75 días y 5 años de edad y que superó al menos una esquila. Este se consume ampliamente en la provincia de Chubut debido a su bajo costo en relación a la carne de vaca y de cordero, y un tenor graso y *flavor* más intenso que es apreciado por los consumidores.

El término “Keipon” busca emular un vocablo anglosajón y es utilizado oralmente por quienes venden carne de capón como una muestra de complicidad para con el cliente. Ambos saben a qué refiere el término y a través de la sátira se persigue resaltar su bajo costo relativo. Recuperar la palabra “keipon”, trasladando el sintagma de la oralidad a la escritura, con “K” en vez de “Qu” (más propio del castellano), permitió a las y los funcionarios municipales mediatizar este alimento a través de “lo bizarro”⁷.

Sobre la diferencia entre cordero y capón, Laura Matamala, consejala de Dovalon, además agrega: “el cordero es para Navidad y el Día de la Madre, el capón está siempre en nuestra mesa y había que celebrarlo”. El capón tiene una forma de preparación típica, *a la cruz o al asador*, que los organizadores tomaron como parte de la propuesta estética de la fiesta. “Lo más atractivo (del festejo) es venir a comer capón, pero lo más vistoso son los asadores” (figura 2), sostiene la funcionaria, quien era responsable del área de cultura cuando se realizó la primera Keipon Fest.

Sin embargo, en la distribución de los stands, desde la organización se impuso que la oferta de platos y preparaciones fuera diversa: “A los puestos se les exige que haya de todo: pizzas de capón, tacos de capón (figura 3), tortas fritas rellenas de capón (figura 4), capón al disco, sino todos te hacen lo mismo.”

Figura 3: Taco de capón



Fuente: Municipio de Dolavon (2021).

La oferta culinaria del festival se completa con carros donde se expende cerveza, jugos y licuados de frutas, una “feria de artesanos” (donde se venden tortas, panes, fiambres, sandwiches, vinos y licores de elaboración propia) y, por insistencia de Rosario Nervi, puestos de comida vegana, vegetariana y “saludable”. El predio, además, cuenta con un área de juegos para niños al aire libre, con inflables, toboganes y un circuito de cartings; un escenario principal, donde se presentan artistas locales, se realiza la inauguración y cierre oficial y se entregan premios y reconocimientos; un “paseo de artesanos”,

Figura 4: Oferta de comidas en un puesto de la fiesta y torta frita para sándwich sin relleno, Keipon 2022



Fuente: Elaboración propia.

Figura 5: Competencia de asadores 2023



Fuente: Municipio de Dolavon (2023).

donde se dictan charlas abiertas y se hacen algunas actividades artísticas con intervención del público; un gimnasio municipal, donde se dispone un comedor popular y un escenario alternativo, en caso de lluvia; junto al “patio de los asadores”, donde se lleva adelante la competencia principal (figura 5), para la cual viajan asadores de distintos puntos de la provincia.

En las cinco ediciones que lleva la fiesta (2018, 2019, 2021, 2022 y 2023) logró movilizar alrededor de 20 mil visitantes a cada una, entre los dos y tres días que suele durar el evento. Según estimaciones de la intendencia, toda la “temporada de fiestas” (es decir, Keipon, Chorilavon, Chamamé y Mundial del Sanguchito) equivale al 40% del presupuesto municipal. De este modo, esta política “contracíclica” se volvió estructural para la economía local. Sin embargo, los sentidos que activó este festival van más allá de la esfera contable.

En torno al concurso de asadores se discutió largamente durante la organización previa a la primera Keipon, fundamentalmente en dos ejes: violencia animal y representación femenina. Sobre el primer punto, según nos relataron los funcionarios, existió la idea de incluir una competencia de “desposte”. Es decir, de faena y separación de las diferentes piezas musculares que comprende el animal. Sin embargo, esta se descartó, ya que particularmente a algunas de las personas involucradas en los preparativos les resultaba un “show” muy violento.

En el segundo caso, la tendencia en la cultura culinaria argentina a asociar la carne, el fuego y el cuchillo a la masculinidad (ver Aguirre, 1999 y Olsen, 2019) despertó alerta en algunas funcionarias municipales, vinculadas a la militancia feminista⁸, que exigieron que en la competencia se visibilizaran otros cuerpos y subjetividades, no sólo varones asadores. Así comenzó una búsqueda intensiva de participantes, que incluyó convocatorias particulares a mujeres de la zona y culminó con la inscripción de Yolanda Huenqueo, trabajadora de limpieza en la Dirección de Cultura de Dolavon. Ella obtuvo el tercer puesto en la primera competencia en 2018 y motivó la participación de Tomasita Fuentes, quien resultó vencedora en la edición 2023 (figura 6).

Figura 6: Premiación en la competencia de asadores de la Keipon Fest 2023. En el centro Dante Bowen, intendente de Dolavon, a su izquierda Tomasita Fuentes y a su derecha Zulma Pardo, compañera de equipo y asistente de Tomasa



Fuente: Diario El Chubut (2023).

4. Fiesta de la Miel en San Vicente, Buenos Aires

San Vicente es un municipio bonaerense con 98.977 habitantes (según Censo Argentino 2022) que se sitúa aproximadamente a 55 km de la Capital Federal y que forma parte del Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA). Aquel partido se ubica en la periferia de esta megaciudad en constante crecimiento (figura 1). Durante por lo menos las últimas tres décadas en esta área se solaparon diversos fenómenos urbanos, entre los cuales destacamos el crecimiento demográfico, la construcción de autopistas, el desembarco de desarrollos inmobiliarios -como barrios cerrados- y la generación de centros de ocio y esparcimiento (Marcos *et al.*, 2019). De manera paralela, desde la década de 1990 en el área pampeana bonaerense aumentaron los emprendimientos turísticos, tanto privados como estatales, destinados a promover alimentos locales y dinamizar sus economías con esas iniciativas (Pérez Winter, 2019). En el marco de estas dinámicas metropolitanas el partido de San Vicente experimentó gradualmente la aparición de emprendimientos culinarios y su promoción por parte de las autoridades locales, provinciales y nacionales, para resaltar la identidad gastronómica de San Vicente.

Después del 2007, tras una gestión municipal de más de diez años que prohibió las fiestas populares, las fiestas celebradas en San Vicente captaron el interés tanto de la comunidad, como de la Intendencia del momento. Durante esta gestión los festivales gastronómicos vinculados con la producción primaria local, como la Fiesta Provincial de la Mozzarella, cobraron relevancia. Esto permitió al municipio construir un perfil turístico gastronómico diferenciado de otras localidades y posicionar a San Vicente como “pueblo gastronómico”⁹. Posteriormente se promovió, junto con la Cooperativa Apícola del partido, la Fiesta Regional de la Miel (com. pers. con ex-Director de Cultura de la Municipalidad de San Vicente). Todas estas actividades gastronómicas buscan exponer alimentos vinculados con la producción del partido de San Vicente.

La Fiesta Regional de la Miel comenzó a celebrarse en San Vicente desde hace más de una década en la localidad homónima y cabecera del partido. Sus antecedentes se pueden remontar a la década de 1990. En el marco del posicionamiento de Argentina como sexto productor de colmenas a nivel mundial, el gobierno nacional y municipal llevó a cabo caracterizaciones, estudios, propuestas de mejora y prácticas de asistencia a los productores apícolas de San Vicente. Entre estas múltiples iniciativas destacamos la formación, durante la misma década, de la Cooperativa Apícola de San Vicente -congregación de varios productores apícolas de la zona-, la coordinación de vínculos entre los apicultores del partido entre sí y con el Municipio de San Vicente, el desarrollo regional de la apicultura y la propuesta explícita de difundir la importancia de la actividad apícola y de la miel como alimento humano (Rossi, 1993).

La miel es el principal producto de la actividad apícola. En Argentina esta producción se concentra en la pampa húmeda, donde se ubica el partido de San Vicente, y se extiende a otras regiones del país. En este sentido, cabe aclarar que San Vicente es un territorio de temprana incorporación al Virreinato del Río de la Plata en el siglo XVIII, que desde la etapa colonial, durante el siglo XIX y hasta la actualidad ha sido un área de producción mixta, en la que predomina la ganadería -en parte por su cercanía a una población citadina como lo es Buenos Aires-, mientras que las actividades agrícolas han sido minoritarias (Epifanio, 2001; Garavaglia, 1997). Esta orientación productiva actualmente contrasta con las actividades económicas de los demás municipios del conurbano, los cuales se dedican mayormente a la agricultura y la industria. Esta particular conformación territorial de San Vicente ha favorecido la actividad apícola, por el potencial melífero que brinda la subregión pampeana húmeda y por la menor contaminación que genera la actividad pecuaria del partido en contraposición con la agricultura (Rossi, 1993).

En la actualidad, la producción argentina de miel se inserta en el mercado nacional y los mercados internacionales, contribuyendo con la economía local y al posicionamiento estratégico de Argentina como segundo entre los mayores productores y exportadores mundiales de miel¹⁰. En contraste con este panorama, y a pesar de que San Vicente no se encuentra entre los mayores productores de soja en Argentina, en las últimas décadas la apicultura está siendo afectada por la expansión de estas plantaciones (Fornari, 2011).

Si bien no hemos podido reconocer, hasta el momento, los inicios de la actividad apícola en San Vicente, la mención de la miel es recurrente en los relatos orales de varios habitantes del partido de San Vicente. Su nombramiento aparece relacionado con la referencia verbal a prácticas productivas, comerciales y culinarias propias y familiares, actuales y pasadas, situadas en el mismo departamento. Algunos de los entrevistados han situado las prácticas apícolas que realizaban sus antepasados en la segunda mitad del siglo XX, vinculando estas actividades con la participación integral de personas con relaciones de parentesco. En este sentido, han expresado su propia participación en las actividades de venta de la miel a los consumidores. Asimismo han resaltado la significativa transformación que han experimentado durante las últimas décadas algunos productores apícolas del municipio, al expandirse desde un enfoque local hacia la comercialización a un nivel internacional, dejando de vender miel exclusivamente en el mercado nacional.

La Fiesta Regional de la Miel se inserta en el coyuntural crecimiento y expansión del mercado de la producción de miel argentina recién expuesto. Aquella celebración la organizaron, desde sus primeras ediciones, tanto entidades gubernamentales de diferentes niveles y con funciones diversas, abarcando desde la Secretaría de Desarrollo Económico y Ambiente, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, hasta la Municipalidad de San Vicente, como organizaciones civiles -tal como el Club Argentino de Servicios- y entidades empresariales -tal como la Cooperativa Apícola de San Vicente. Esta fiesta reúne a diferentes productores y asociaciones de productores del sector apícola de distintas localidades argentinas. Por un lado, el evento se presenta como una oportunidad de difundir las características de esta actividad y ofrecer los productos de la misma

al público general; por otro lado, constituye una oportunidad de circular información y novedades sobre la actividad apícola entre los productores. En línea con estas iniciativas, se llevan adelante charlas técnicas, exposiciones de expertos en apicultura, sobre experiencias de exportación, entre otras actividades que congregan a los apicultores de diferentes lugares del país.

En abril de 2023 se celebró la novena edición de la Fiesta Regional de la Miel, que tuvo lugar en el predio ferial de la Vieja Estación de San Vicente. Si bien la miel aparentemente es el alimento protagonista de esta festividad, en esta ocasión observamos que los puestos dedicados de manera exclusiva a la exposición y comercialización de los productos apícolas se situaban de manera concentrada a la derecha tras atravesar la entrada del evento, para lo cual era necesario caminar aproximadamente 50 metros. En este espacio, los diferentes trabajadores apícolas ofrecían en gran medida miel, pero también otros productos derivados de la actividad, como propóleo, caramelos, licores, polen, entre otros. Igualmente exhibían objetos vinculados a la producción apícola, como trozos de panal y rejillas.

El sector dedicado a los productos apícolas reunió a alrededor de 30 puestos con productores de diferentes puntos del país. Este espacio estaba precedido por la Cooperativa Apícola de San Vicente, cuyo puesto se situaba en el inicio del recorrido. Junto a este, se ubicaban productores apícolas de Bahía Blanca, que la Cooperativa Apícola de San Vicente estaba promocionando en esta ocasión, en palabras de su presidente actual (figura 7). En relación con esta caracterización, el objetivo de la Fiesta y las iniciativas que se vienen promoviendo desde la década de 1990, el Intendente expresó “Estamos muy contentos de ver crecer esta fiesta y la muestra multisectorial que permiten visibilizar e impulsar a las familias y cooperativas que basan su economía en la apicultura”¹¹.

Figura 7: Puesto de la Cooperativa Apícola de San Vicente



Fuente: Elaboración propia.

A diferencia de la ubicación destinada a la apicultura en la fiesta, de manera inmediata al ingreso en el predio encontramos visiblemente presente un puesto de mayor tamaño al resto, que pertenecía a un productor local de chacinados y que auspiciaba esta edición de la fiesta (figura 8a). Detrás de este puesto, numerosos otros estaban orientados a la venta de productos provenientes de distintas localidades argentinas y en los que la miel, si bien era un ingrediente incluido en su preparación, no era el elemento predominante –por ejemplo, se ofrecía dulce de leche con miel. Asimismo observamos la venta de quesos, chacinados y productos vinculados con otros territorios argentinos, como el fernet (figura 8b). También registramos puestos de la Unión de los Trabajadores de la Tierra y otros con diversas ofertas culinarias para consumir en el lugar, abarcando bebidas de diferente tipo, sándwiches y dulces, tanto de elaboración propia -por ejemplo cerveza artesanal de San Vicente- como fabricados por empresas alimenticias.

Figura 8: a) Entrada al predio ferial, b) Puestos no orientados exclusivamente a productos apícolas



Fuente: Elaboración propia.

Además de la oferta culinaria, la fiesta contaba con áreas que reunían puestos con artesanías, productos de higiene. Algunos de ellos estaban coordinados por escuelas de la jurisdicción de San Vicente, que ofrecían alimentos producidos en sus instituciones, incluidos productos apícolas, y varios proyectos escolares. También señalamos la presencia de juegos infantiles y un escenario para el despliegue de presentaciones y las actuaciones de los artistas invitados (figura 9). En el evento distinguimos la circulación de públicos provenientes de ciudades tanto de la provincia de Buenos Aires, como de localidades de otras provincias argentinas, como Córdoba.

Figura 9: Diferentes propuestas de la 9º Fiesta Regional de la Miel. A la izquierda, juegos infantiles; a la derecha, escenario con músicos



Fuente: A la izquierda, elaboración propia; a la derecha, Municipalidad de San Vicente (2023).

5. Discusiones

Al comienzo de este trabajo planteamos que al preparar un alimento, sobre la base de un conocimiento común apprehendido por los integrantes de un grupo, que identifican a un comensal, a un cocinero y, podríamos agregar, a un productor con un pasado y una tradición, se está produciendo y reproduciendo, en el mismo movimiento, una identidad alimentaria y un patrimonio intangible. Esto lo vemos tanto en la Keipon Festo como en la Fiesta Regional de la Miel, ya que en ambos eventos lo que se pone de

manifiesto es un producto particular, relacionado directamente con la historia productiva de la localidad e interpretado y reinterpretado con técnicas clásicas y modernas de cocina.

A su vez, también afirmamos que el patrimonio alimentario de un pueblo, una comunidad, circunscrita en términos de Nación, región o localidad, comprende todos aquellos elementos materiales (ingredientes, recetarios, utensilios, vajilla, etc.) e inmateriales (saberes, destrezas, formas de comensalidad, simbolismo y otros) que caracterizan a una cocina en particular, en sintonía con lo propuesto por Bak-Geller y Pasquier (2020). En la Keipon Fest y en la Fiesta Regional de la Miel lo que se coloca en un primer plano son dos ingredientes -carne de capón y miel, respectivamente-, pero también se activan otros elementos asociados a ellos, sus localidades y la argentinidad, como el asado al asador, los chacinados, el fernet, el dulce de leche y otros alimentos.

Estos repertorios patrimoniales de los municipios de Dolavon y de San Vicente no se movilizan de forma azarosa. Por el contrario, parten de una acción decidida desde la gestión política para organizar, programar y ejecutar estos eventos gastronómicos. En este sentido, la Keipon Fest fue un producto directo de la administración municipal de Dante Bowen, que la ideó y puso en marcha desde su primera edición. Una situación similar reconocemos para la Fiesta Regional de la Miel, cuya producción recibió la atención estatal en 1990 y luego tuvo que superar una prohibición de la intendencia por casi 10 años.

Ambos eventos, a su vez, se referencian con otros similares. En primer lugar, con los más próximos espacialmente: la Fiesta Regional de la Miel con la Fiesta de la Muzzarella y la del Capón con la del Cordero. Y en una segunda instancia, con otros más lejanos, particularmente realizados en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, como el Patio de los Lecheros o la Feria Masticar, nombrados con frecuencia en nuestras entrevistas.

Estas referencias colaterales llegaron a ser incluso más fuertes que las políticas nacionales o provinciales y observamos en reiteradas oportunidades una preocupación muy marcada de los funcionarios y organizadores por distinguirse de las ciudades vecinas. Así, apareció en primer plano como un dinamizador de la política turístico-patrimonial la competencia entre destinos. En esta competencia, no solo era importante identificar y destacar un producto relacionado con la historia y tradición local, sino qué otros elementos y estrategias se daban dentro de las fiestas para aumentar y diferenciar la oferta.

De esto último se desprende la necesidad de los organizadores de ampliar la oferta culinaria, diversificar los stands, sumar atractivos, shows, juegos para niños y otras actividades. Interpretamos que esta lógica, como vimos en el caso de la Fiesta Regional de la Miel, ha incluso relegado al producto “festejado” a un segundo plano, mientras que en la Keipon Fest obligó a prestar más atención a la estética y la comunicación, como vimos en el caso del nombre del evento.

Estos relevamientos nos permiten poner en cuestión algunas definiciones sobre las fiestas o festivales gastronómicos en áreas rurales y semirurales. De acuerdo con Zusman y Pérez Winter las políticas turístico-patrimoniales de los territorios rurales “suelen asociarse con la búsqueda de preservar elementos representativos de las historias productivas pasadas” (2018: 233). Sin embargo, en el caso de las Fiestas de la Miel y del Capón, más que formas productivas anteriores, se busca exaltar circuitos económicos de alto impacto regional. En el caso de San Vicente, alternativo al monocultivo sojero y otras experiencias agroindustriales imperantes en la Provincia de Buenos Aires; y, en el caso de Dolavon, específicamente diferencial en relación a la lógica de la explotación turística en la región, centrada en el “galesismo”.

Por otro lado, Roigé, del Mármol y Guil (2019) proponen que la producción de un modelo de explotación turística basado en el territorio supone la proyección de una serie de imágenes idealizadas de la ruralidad plasmadas sobre un paisaje particular y su población, dando lugar a diversos estereotipos y tipificaciones de la cultura y la naturaleza, centrada en imágenes bucólicas y de una sociedad en sintonía con ese cuadro. Por el contrario, si bien en la Fiesta de la Miel se puede encontrar de forma eventual iconografía gauchesca (típica del imaginario rural pampeano), como por ejemplo en los bailes folklóricos representados en el escenario, fundamentalmente funciona como plataforma para mostrar nuevos negocios y productos. En lo que refiere a la Fiesta del Capón, esta vidriera y espacio intersticio que representa el evento, permite a los agentes gubernamentales locales, además, introducir discusiones y agendas novedosas para la comunidad, como la alimentación vegana y/o vegetariana y el feminismo.

Sobre esto último, la fiesta del capón dotó de un lugar preponderante a la competencia de asadores pero con una agencia específica en relación a la representación de las mujeres. Como dijimos, las fiestas implican procesos de continuidad/discontinuidad, con grados más o menos homogéneos de ritualización

de las relaciones sociales que en ellas se performan, y son tributarias de experiencias de clase, género, edad y etnia de quienes participan. En la Keipon entonces se optó por recuperar la tradición asadora de la argentinidad (Aguirre, 1999 y Olsen, 2019), pero imprimirle otro sentido, acorde con la agenda de la política feminista.

En síntesis, si bien ambas fiestas están en consonancia con la creciente demanda nacional y mundial por alimentos cuyo principal atractivo deviene de su asociación a un origen geográfico determinado y en las mismas se movilizan elementos asociados a la tradición productiva rural. Esto no implica necesariamente una circunscripción o límite estricto en las posibilidades de representación y en los recursos turísticos utilizados.

Como plantea Pérez Winter (2021) las lógicas territorializadas de activación turística-patrimonial, donde los actores locales intervienen para generar sus propias interpretaciones económicas y simbólicas respecto a las diversas formas de comer y cocinar, ayudan a configurar fenómenos alimentarios como “patrimonios/atractivos” y como entidades culturales autónomas. La descripción de las fiestas reseñadas dan cuenta de esta dinámica, a la vez que nos permiten recuperar la agencia de la acción política, la cual aprovecha la cualidad intersticial de este tipo de eventos, la posibilidades de disrupción de la normalidad (no sólo en términos calendáricos), para generar y renovar imaginarios y relaciones sociales.

6. Reflexiones finales

En el presente trabajo nos propusimos reconocer las principales estrategias desplegadas por los agentes estatales y productores locales para reivindicar, resaltar y comunicar dos productos alimenticios asociados con la economía regional de dos territorios argentinos, a fin de determinar continuidades y rupturas. En este sentido comparamos dos eventos desplegados en áreas socioeconómicas argentinas diferentes y pudimos apreciar cómo tanto en Dolavon como en San Vicente fue recuperado un elemento -capón y miel respectivamente-, propio de la tradición productiva local, y puesto en valor a través de fiestas.

Observamos que en ambos eventos los ingredientes encuentran formas distintas de representarse en el espacio: en el caso de la Keipon Fest, con la competencia de asadores y en el de la miel, con un sector específico para los productos apícolas, encabezado por la Cooperativa Apícola de San Vicente que da inicio al recorrido del festival. A su vez, encontramos que estos productos muchas veces son retrabajados para generar propuestas culinarias innovadoras, como los tacos de capón y el dulce de leche con miel, y que se ofrecen en stands de venta directa para los visitantes. Estos puestos comparten espacio en cada predio con juegos para niños, postas sanitarias, escenarios donde se presentan diferentes artistas y otros stands donde se venden sandwiches, dulces, chacinados, quesos, jugos, bebidas alcohólicas y un largo etcétera. Así, además de posicionar un producto en una fecha y un evento específico, cada municipio busca distinguirse de otros y hacer de la fiesta un atractivo para el mayor público posible.

La competencia y la mutua inspiración entre localidades que entienden a la gastronomía como un factor fundamental para el desarrollo turístico y productivo regional ha sido, sin dudas, un promotor para la generación y renovación de este tipo de eventos. Estas festividades fungieron como disparador para soldar y refundar relaciones materiales y simbólicas. Ya que ellos no solo se recuperaron elementos de la historia productiva local, sino que funcionaron como plataformas para discusiones y agendas contemporáneas.

En este sentido, creemos que sin descuidar los macroprocesos que condicionan las formas actuales de activación turístico-patrimonial, al menos para el caso de Argentina, es necesario incorporar mayores casos de estudio de comparación entre fiestas de localidades diferentes. Esta ampliación nos habilitará a construir un mapa o red que nos permita visibilizar qué diálogos y rupturas se dan entre este tipo de eventos y cómo se podrían coordinar y articular esfuerzos en búsqueda de un mayor desarrollo del turismo de festivales, gastronómico y rural.

Como perspectiva a futuro, proponemos profundizar sobre aspectos que mencionamos en este trabajo y que merecen un análisis más amplio, como los flujos turísticos, la infraestructura turística y la colaboración entre diferentes actores. Del mismo modo, consideramos propicio ahondar sobre la percepción de la comunidad acerca del impacto cultural, social y económico de estos eventos.

El abordaje de la Keipon Fest en Dolavon y la Fiesta regional Regional de la Miel en San Vicente, nos han permitido comenzar a explorar las dinámicas que subyacen en la visibilización y celebración de productos locales, dando cuenta, entre otras cosas, de la agencia de los actores políticos concretos, en estos casos a escala municipal. Resta ver, también, cómo inciden otros actores nacionales y subnacionales,

qué negociaciones, feedback y jerarquía se establecen con las intendencias y los productores para la construcción de representaciones sobre la diversidad regional del país.

7. Agradecimientos

Este trabajo forma parte de los proyectos de investigación doctoral de cada uno de los autores, aprobados y cofinanciados por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) y, por una parte, la Secretaría de Ciencia, Tecnología, Innovación Productiva y Cultura de la Provincia de Chubut, y por otra, la Pontificia Universidad Católica Argentina. Agradecemos a los revisores por sus sugerencias para mejorar este trabajo y muy especialmente a los habitantes de Dolavon y San Vicente por su generosa hospitalidad y colaboración.

Referencias bibliográficas

- Aguirre, P. (1999). Toda la carne al asador. *Todo es Historia*, 380, 80-93.
- Aguirre, P. (2017). *Una historia social de la comida*. Lugar Editorial.
- Álvarez, M. (2002). La cocina como patrimonio (In) tangible. En V. Mariani (Ed.), *Primeras Jornadas del patrimonio gastronómico. Comisión para preservación del patrimonio histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires* (pp. 11-26). Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.
- Álvarez, M. y Sammartino, G. (2009). Empanadas, tamales y carpaccio de llama: patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca-Argentina. *Estudios y perspectivas en turismo*, 18, 161-175
- Appadurai, A. (1986). *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge University Press.
- Arias, I. (2020). Conexión de la gastronomía con los eventos culturales en Bogotá. *Sosquua. Revista Especializada en Gastronomía*, 2(1), 37-47. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i1.137>
- Arzeno, M. y Troncoso, C. (2012). Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina). *Revista de Geografía Norte Grande*, 52, 71-90.
- Arzeno, M. y Troncoso, C. (2020). Polos, ferias y mercados: geografía del consumo gastronómico en Buenos Aires (Argentina). *Revista Universitaria de Geografía*, 29(2), 95-132 .
- Bak-Geller Corona, S. y Matta, R. (2020). Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología* 39, 69-93.
- Bak-Geller Corona, S. y Pasquier Merino, A. G. (2020). ¿Qué tan sustentable es la tradición? El patrimonio cultural frente a la crisis alimentaria. En D. Prunier, J. Le Gall, A. Genevieve Pasquier Merino, D. M. Espinosa de la Mora (Comp.), *Justicia y soberanía alimentaria en las Américas. Desigualdades, alimentación y agricultura* (pp. 41-46). CEMCA.
- Blacha, L. y Galmarini, M. R. (2020). El turismo rural en Lobos (Argentina): Desarrollo local en el proceso agroalimentario. *PASOS. Revista De Turismo Y Patrimonio Cultural*, 18(2), 265–277. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2020.18.018>
- Cardoso de Olivera, R. (1996). El trabajo del antropólogo: mirar, escuchar, escribir. *Revista de Antropología*, 39(1), 13–37.
- Censo Nacional Argentino de Población, Hogares y Viviendas. (2010). <https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-Tema-2-41-135>
- Censo Nacional Argentino de Población, Hogares y Viviendas. (2022). <https://censo.gob.ar/index.php/censo-2022-resultados-provisorios/>
- Coronato, F. (2014). Ovejas eran las de Gales! Los colonos galeses y la ganadería ovina. *Los galeses en la Patagonia*, VI(6), 33-51.
- Cuba, X. (2020). Turismo gastronómico en Perú roles de agentes involucrados. *Revista Científica Investigación Andina*, 19(2), 102-109.
- Dias, M., Martins, H., Gonçalves, Eduardo (2025). Event tourism: The case of the Regueifa and Biscoito fair in Valongo (Portugal). In Castanho, R.A., Pivac, T., Mandić, (eds) *Legacy and Innovation. Integrating cultural heritage conservation with contemporary tourism management* (pp. 253-261). Switzerland: SPRINGER, Cham. Series. https://doi.org/10.1007/978-3-031-59325-3_23
- Epifanio, H. (2001). *San Vicente, un pueblo, un partido (1780-1928)*. Bahía Graf.
- Fornari, R. (2011). *La Cooperativa de Trabajadores Rurales de San Vicente: una experiencia organizativa* [Tesis de Maestría, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales]. <http://hdl.handle.net/10469/4248>

- Garavaglia, J. C. (1997). De ‘mingas’ y ‘convites’: la reciprocidad campesina entre los paisanos rioplatenses. *Anuario del IEHS*, 12, 131–139.
- González, S. (2018). La gourmetización de las ciudades y los mercados de abasto. Reflexiones críticas sobre el origen del proceso, su evolución e impactos sociales. *Boletín Ecos*, 43, 1-8.
- Guber, R. (2011). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Siglo veintiuno editores.
- Marcos, M., Chiara, C., y Camila, C. (2019). El crecimiento de la población de la Región Metropolitana de Buenos Aires (2001-2010): componentes, especificidades territoriales y procesos urbanos. *Revista Latinoamericana de Población*, 23(24), 106–134.
- Matta, R. (2016). Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine’s slippery road to UNESCO. *Social Anthropology*, 24(3), 338-352. <https://doi.org/10.1111/1469-8676.12300>
- Municipio de Dolavon [@munidolavon]. (14 de mayo de 2023) #Keiponfest | #KeiponFest | En Dolavon se llevó adelante la segunda edición de la Fiesta del Capón con la mejor gastronomía, paseo [Fotografía] Instagram. https://www.instagram.com/p/CVtX79pp6gV/?img_index=4
- Municipio de Dolavon [@munidolavon]. (14 de mayo de 2023) #Keiponfest | Comenzo el Concurso de Asadores ■ ■ Cocinaron un costillar con paleta en los fogones mas famosos del valle. [Fotografía] Instagram. https://www.instagram.com/p/CsMtAAGJk5j/?img_index=1
- Municipio de San Vicente. (14 de abril de 2023). *Comenzó la IX Fiesta de la Miel*. Municipio San Vicente. <http://www.sanvicente.gob.ar/prensa/noticia.aspx?id=440730>
- Municipalidad de San Vicente [@sanvicentemunicipio]. (16 de abril de 2023) ■ Compartimos el inicio de la 9° Fiesta Regional de la Miel, fiesta y muestra multisectorial que permite visibilizar e [Video] Instagram. <https://www.instagram.com/p/CrHM9gIpfmj/>
- Oliveira, S. (2011). La Gastronomía como Atractivo Turístico Primario de un destino: El turismo gastronómico en Mealhada, Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 738-752.
- Olsen, J. F. (2019). *Cocina, nación e identidades: Un abordaje histórico-antropológico sobre la emergencia de narrativas culinarias nacionalistas en Buenos Aires (Argentina) durante la segunda mitad del Siglo XIX* [Tesis de Licenciatura, Universidad de Buenos Aires]. <http://repositorio.filo.uba.ar/handle/filodigital/12104>
- Pérez Álvarez, G. (2019). Una mirada de largo plazo a la relación entre clase obrera y desarrollo capitalista en la Patagonia Argentina: el noreste de Chubut entre 1865 y el siglo XXI. *REMS*, 12, 68-95.
- Pérez Winter, C. (2019). El “retorno al campo” desde la mirada local. Redescubriendo los atractivos patrimoniales pampeano -bonaerenses (Argentina). *PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(4), 779-793.
- Pérez Winter, C. (2021). Procesos turístico-patrimoniales en la Fiesta Provincial del Dulce de Leche en Cañuelas, Argentina. *Revista RIVAR*, 8(23), 153-170.
- Redacción Chubut (14 de mayo de 2023). *Tomasita Fuentes y Zulma Pardo ganaron el concurso de asadores*. Diario El Chubut. <https://www.elchubut.com.ar/espectaculos/2023-5-14-18-35-0-tomasita-fuentes-y-zulma-pardo-ganaron-el-concurso-de-asadores>
- Rockwell, E. (2009). *La experiencia etnográfica: historia y cultura en los procesos educativos*. Paidós.
- Roigé, X., del Mármol, C. y Guil, M. (2019). Los usos del patrimonio inmaterial en la promoción del turismo. El caso del Pirineo catalán. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(6), 1113-1129. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.077>
- Rossi, C. O. (1993). *Desarrollo endógeno del municipio de San Vicente. Apicultura. Análisis de la actividad apícola en el Partido de San Vicente - Prov. De Buenos Aires*. Consejo Federal de Inversiones.
- Sammartino, G. (2021). Patrimonio alimentario ¿bueno para quién? En S. Benza y G. Sammartino (Comp.) *Alimentación, cultura y nutrición. Aportes desde el patrimonio, las políticas públicas y el abordaje de los padecimientos* (pp. 16-23). Libro digital, DOC.
- Santos, V. y da Silva, F. (2021). Eventos gastronómicos: un estudio de caso sobre o festival de Queijo Coalho De Jaguaribe-Ceará. *Conexões-Ciência e Tecnologia* 15, 1-7. <https://doi.org/10.21439/conexoes.v15i0.1253>
- Santos Díaz, J. y López Guevara, V. (2022). Eventos turísticos basados en patrimonio alimentario: un estado de conocimiento para Latinoamérica. *Revista RIVAR*, 9(26), 72-88.
- Scribano, A. (2011). Algunas aproximaciones conceptuales a las experiencias Festivas. *Onteaikén*, 12, 9-19.
- Shore, C. (2010). La antropología y el estudio de la política pública: Reflexiones sobre la “formulación” de las políticas. *Antípoda*, 10, 21-49
- Zusman, P. y Pérez Winter, C. (2018). Capítulo 9: Las áreas rurales y el patrimonio histórico – cultural. En H. Castro y M. Arzeno. (Coord.), *Lo rural en redefinición. Aproximaciones y estrategias desde la Geografía* (pp. 231-252). Editorial Biblos.

Notas

- ¹ Un ejemplo interesante es la Secretaría de Políticas Gastronómicas de la Ciudad de Buenos Aires cuya misión, según su página oficial es “posicionar a la ciudad como capital gastronómica de América Latina”. Ver <https://buenosaires.gob.ar/subsecretaria-de-politicas-gastronomicas> [consultado el 12/09/2023]
- ² Sobre el sello de indicación geográfica que otorga la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación argentina ver <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/IGeo/> [consultado el 11/09/2023]
- ³ A nuestro entender, este término se refiere más bien a los consumos alimentarios de las clases altas y su popularización en el discurso público deviene de un fenómeno más amplio de “gourmetización”, es decir, de una pretendida búsqueda de “calidad” dentro del mercado global de alimentos (González, 2018).
- ⁴ Entrevista realizada el 19/02/23
- ⁵ Op. Cit.
- ⁶ Desde 2014 este producto cuenta con Identificación Geográfica-Denominación de Origen otorgador por la Secretaría de Agricultura de Argentina y suele aparecer en libros de recetas, cartas de restaurantes, guías de viajes, folletería y medios nacionales. Ver <https://www.tiempoar.com.ar/informacion-general/el-cordero-patagonico-una-joya-del-sur-que-va-ganando-protagonismo-con-su-nobleza/>
- ⁷ Para los funcionarios entrevistados, bizarro no refiere a los usos típicos del castellano, donde es sinónimo de valor y gallardía. Sino que es apropiado en su acepción moderna, devenida de una traducción sui generis del término inglés “bizarre”, que refiere a lo extraño, extravagante y kitsch.
- ⁸ Al calor de las movilizaciones feministas en Argentina desde 2018, durante esta gestión municipal se pusieron en marcha programas y equipos específicos para abordar problemáticas de género, se organizaron festivales con temática LGBTQ+ y contra la violencia machista, y se inauguró un camino peatonal “Simone De Beauvoir”, en honor a la teórica y militante feminista francesa.
- ⁹ Desde el año 2021 se comenzaron a realizar ciclos de encuentros llamados “Descubrí San Vicente, Pueblo Gastronómico”, que buscan reactivar la actividad comercial gastronómica y potenciar el turismo en el municipio.
- ¹⁰ Ver <https://www.senasa.gob.ar/cadena-animales/abejas/industria>
- ¹¹ Recuperado de <http://www.sanvicente.gob.ar/prensa/noticia.aspx?id=440730>

Recibido: 15/12/2023
Reenviado: 26/02/2024
Aceptado: 29/02/2024
Sometido a evaluación por pares anónimos