

La construcción social de productos patrimoniales: conflictos del proceso de innovación y de su valorización económica

AUTORES: Irene Velarde* y Jorge Daniele**

*** Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata, Argentina**

**** Programa PROFEDER, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Argentina**

E- mail: extagro@agro.unlp.edu.ar

Resumen

El grupo bajo estudio nucleado en la “Cooperativa de la costa de Berisso” forma parte del proyecto de extensión “Desarrollo local agroecológico de Berisso” que es compartido entre la Facultad de Ciencias Agrarias y el INTA. El mismo se implementa en las cercanías de la ciudad Autónoma de Buenos Aires, a orillas del Río de la Plata. A través del proyecto, se pretende fortalecer a partir de la diferenciación de productos agroalimentarios, el desarrollo socioeconómico local. El tipo de calificación sugerida es a través de su identidad territorial o por su modo de producción ecológico, entre otros.

A finales del siglo XIX la Argentina, a través de corrientes inmigratorias de origen europeo, comienza un proceso de repoblación. Esto trajo aparejado la inserción de una diversidad de inmigrantes, que no sólo arribaron en busca de nuevos horizontes y con muy pocas pertenencias materiales, sino que aportaron sus saberes ancestrales y costumbres, propios de sus lugares de origen.

En busca de satisfacer necesidades urgentes se aventuraron en la reproducción de sus actividades anteriores. Así resultaron producciones que se fueron adecuando a los nuevos sitios habitados. Dentro de este marco, están inmersos los viñateros de Berisso, compuestos por inmigrantes de distintos orígenes, habiendo más de 20 colectividades que contribuyeron en este proceso, en su mayoría Italianos, Españoles, Portugueses, Polacos, etc.

Históricamente el vino se ha producido y comercializado en el ámbito doméstico muy ligado a dichas costumbres, y transitó épocas de apogeo (1920-1950) y de decadencia a partir de 1970 a la fecha. Las plantaciones de vides americanas (*Vitis labrusca*) con la consecuente elaboración de vinos, es la actividad sobre la cual se está trabajando 80 años después con los herederos de la tradición y los nuevos productores que se suman a este proyecto.

El proceso de construcción del producto ha transitado diferentes etapas y ha implicado a diversos actores a lo largo de su historia. Desde 1999 se ha impulsado desde la universidad la reactivación de la producción de vino de la costa junto a un grupo de productores (ahora cooperativa), a través del reconocimiento de los saberes de los productores ancianos, la circulación de información en el grupo, la recuperación y valorización del producto a nivel local y extralocal en términos culturales y económicos, que permitió elevar los niveles de inversión y actividad económica local. Los universitarios y los agentes locales produjeron un discurso sobre el vino susceptible de llegar a la población local, tanto los productores como los consumidores que se sostiene en el carácter tradicional o patrimonial que es considerado un atributo que permite dotar al vino de la costa de una nueva competitividad.

El término de patrimonio sugiere permanencia (un patrimonio se administra, se recibe y se transmite por herencia). Plantea además la idea de un recurso complejo cuyos componentes forman un sistema: un ecosistema, un medio o un paisaje, una infraestructura particular, interacciones sociales unidas a una forma de vivir y de hacer

de personas concretas, es decir, tienen un aspecto relacional del que carecen los productos industriales... y por lo tanto, los conocimientos, las representaciones y los valores le dan estructura. En este sentido, el patrimonio es memoria colectiva, a la vez registro de acontecimientos y experiencias pasadas y, al mismo tiempo y tal vez sobre todo, capacidad de proyección hacia el futuro (Linck, 2004).

Relaciona además dos conceptos: el origen y la calidad. La idea que la calidad viene dada por el lugar de producción, una forma de hacer, saberes y procedimientos ancestrales ligados también a una forma de comercializar los productos.

La construcción social iniciada en un programa de reactivación, para nuestro caso ha permitido caracterizar la tipicidad del vino de la costa y también en este proceso, el producto se ha modificado y adaptado a las nuevas necesidades de los productores y consumidores. Dicha redefinición del producto ha sido mediada por el saber hacer local y los nuevos conocimientos que permiten darle un nuevo impulso a la economía local

Si bien todos acuerdan que el producto es patrimonial, la forma de activación genera tensiones entre los intereses de los diferentes productores, aquellos que defienden la idea de un vino único con marca de la cooperativa y los que quieren conservar la individualidad del vino con marca que refiera al origen de la familia.

Las preguntas que nos hacemos en este trabajo se refieren a: ¿cuáles son los elementos que constituyen el núcleo de una tradición sobre los que no se pueden intervenir para que el producto siga siendo considerado patrimonial? ¿Es posible lograr la reactivación de un producto patrimonial a través de un vino “único”? ¿Cómo adecuar innovaciones tecnológicas al nuevo contexto sin lesionar los aspectos que le brindan identidad patrimonial al producto? ¿Qué aspectos valorizan los nuevos consumidores del estatuto del vino de la costa que permiten orientar el proceso de adopción tecnológica? ¿En que afecta una u otra forma en la calidad del producto? ¿Cuál es la influencia del nuevo contexto organizativo que representa la generación de la Cooperativa de la costa de Berisso?

La metodología empleada se basa en entrevistas a los diferentes actores y los registros de las reuniones de la cooperativa que nos ha permitido movilizar conceptos teóricos referidos a la calificación, activación, identidad y desarrollo local.

Los resultados de este trabajo permiten acercar algunas pistas acerca de aquellos aspectos fundantes del producto vino de la costa que permiten valorizarlo en la actualidad y proyectarlo hacia el futuro.

Nos aproximamos a través de este estudio de caso a la idea de que lo patrimonial no constituye un corsé que delimita las posibilidades de innovación en este nuevo contexto económico, con nuevos actores no ligados directamente a la cultura inmigrante pero influenciados por la cultura local a la cual pertenecen y les brinda prestigio.

La cooperativa de la costa de Berisso encarna así la posibilidad de recuperación de la tradición no solo para sus asociados sino también para productores no asociados a la cooperativa que parecieran más aferrados a las tradiciones familiares.

El conflicto aún no resuelto por los asociados de la cooperativa está en la idea de realizar vinos de la costa con marca propia de la cooperativa ó la realización de vinos “familiares” que enfrenta dos ideas que pueden servir para dividir a los productores o para un nuevo contrato social en la producción local.

Palabras claves: patrimonio, innovaciones tecnológicas, calificación agroalimentaria