



Revista Latinoamericana de Antropología del Trabajo

ISSN: 2591-2755

revistalat@conicet.gov.ar

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas
(CONICET)

Argentina

Olsen, Juan Francisco

Indicación geográfica de la torta negra galesa de Chubut (Argentina) Memoria
de una experiencia de construcción colectiva de un sello de calidad en alimentos

Revista Latinoamericana de Antropología del Trabajo, vol. 8, núm. 18, 1, 2024, Julio-Diciembre

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET)

Buenos Aires, Argentina

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=668083003>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica Redalyc

Red de revistas científicas de Acceso Abierto diamante

Infraestructura abierta no comercial propiedad de la academia

DOSSIER TURISMO, TRABAJO Y TERRITORIOS: ABORDAJES CRÍTICOS DE LAS CONSECUENCIAS DEL DESARROLLO TURÍSTICO EN AMÉRICA LATINA

ARK: <https://id.caicyt.gov.ar/ark:/s25912755/ypalavsju>

Indicación geográfica de la torta negra galesa de Chubut (Argentina). Memoria de una experiencia de construcción colectiva de un sello de calidad en alimentos

Juan Francisco Olsen*

<https://orcid.org/0000-0003-4018-349X>

Instituto de Investigaciones Históricas y Sociales; Universidad Nacional de la Patagonia "San Juan Bosco"/ Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, Argentina
olsenjuan@gmail.com

Recibido: 21-05-24

Aceptado: 16-08-24

Resumen. Las indicaciones geográficas (IG) de alimentos constituyen herramientas que permiten diferenciar y hacer distinguible la calidad de un producto en relación con un origen territorial específico. Según la legislación argentina,

* Candidato a Doctor en Ciencias Antropológicas por la Universidad de Buenos Aires. Licenciado y Profesor en Ciencias Antropológicas (UBA) y Técnico Superior en Gastronomía (ISG). Becario Doctoral del Instituto de Investigaciones Históricas y Sociales (UNPSJB/CONICET), con Beca Co-Financiada por CONICET y la Secretaría de Ciencia de la provincia del Chubut.

consagrada en la ley nacional 25.966/04, estas son certificaciones presentadas al consumidor como sellos de calidad que no crean sino que reconocen elementos de las culturas alimentarias ligados a procesos e historias particulares, procurando otorgar protección legal al nombre, al producto y al grupo interesado, al tiempo que promueven el “desarrollo regional”. En esta presentación nos proponemos recuperar la experiencia de construcción de la IG para la torta negra galesa de Chubut (Argentina), a partir de nuestra propia participación en el proyecto, a fin de reflexionar críticamente sobre la articulación entre distintos niveles de estatalidad y agencias gubernamentales, productores, consumidores y profesionales de distintas áreas disciplinares, entre ellas la antropología cultural, involucrados en la construcción del sello.

Palabras clave: alimentación; producción; sellos de calidad

Geographical Indication of the Welsh black cake from Chubut (Argentina). Report of an experience of collective construction of a food quality seal.

Abstract. Geographical Indications (GI) for foods are tools that allow the quality of a product related to a specific territorial origin to be differentiated and distinguished. According to Argentine legislation, enshrined in National Law No. 25,966/04, these are certifications, presented to the consumer as quality seals, which do not create, but rather recognize elements of food cultures linked to particular processes and histories, seeking to grant legal protection to the name, the product and the interested group, while promoting “regional development”. In this presentation we propose to recover the experience of building the GI for the Welsh black cake of Chubut (Argentina), based on our own participation in the project, in order to critically reflect on the articulation between different levels of statehood and government agencies, producers, consumers and professionals from different disciplinary areas, including cultural anthropology, involved in the construction of the seal.

Keywords: Food; production; quality seals

Indicação Geográfica do Bolo Preto Galês de Chubut (Argentina). Relato de experiência de construção coletiva de selo de qualidade alimentar

Resumo. As Indicações Geográficas (IG) dos alimentos são ferramentas que permitem diferenciar e distinguir a qualidade de um produto relacionado com uma origem territorial específica. De acordo com a legislação argentina, consagrada na Lei Nacional nº 25.966/04, trata-se de certificações, apresentadas ao

consumidor como selos de qualidade, que não criam, mas sim reconhecem elementos de culturas alimentares vinculados a processos e histórias particulares, buscando conferir legalidade proteção ao nome, ao produto e ao grupo interessado, promovendo ao mesmo tempo o “desenvolvimento regional”. Nesta apresentação propomos recuperar a experiência de construção da IG para o bolo preto galês de Chubut (Argentina), a partir da nossa própria participação no projeto, a fim de refletir criticamente sobre a articulação entre os diferentes níveis de Estado e agências governamentais. produtores, consumidores e profissionais de diversas áreas disciplinares, incluindo a antropologia cultural, envolvidos na construção do selo.

Palavras-chave: alimentando; produção; selos de qualidade

INTRODUCCIÓN

Las Indicaciones Geográficas (IG) son sellos de certificación que comunican que un producto determinado posee una calidad específica y que esta es generada fundamentalmente por el territorio del cual proviene (Champredonde, 2012). Las IG tienen su origen en las medidas establecidas por los países mediterráneos de Europa a fines del siglo XIX, orientadas a la requisa y/o embargo de mercancía cuyas indicaciones de procedencia fueran falsas o engañosas (Cendón y Bruno, 2015: 113). En un principio, estuvieron contempladas en leyes nacionales y tratados bilaterales, orientados a la protección de los vinos y posteriormente se trasladaron a los productos agrícolas y agroalimentarios. No obstante, el primer tratado internacional que protegió estos sellos y les dio carácter de normativa común recién fue firmado 1958 (Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen).

En 1992, mediante el reglamento 2.081, la Unión Europea unificó las diferentes regulaciones que venían implementando los estados miembro en lo referente a la protección de indicaciones geográficas para productos agrícolas y alimenticios, en el marco de la política agrícola común (PAC). La misma fue modificada en el año 2012 y, para mediados de esa década, el viejo continente ya contaba con más de 1.300 signos reconocidos entre indicaciones geográficas, denominaciones de origen y especialidades tradicionales garantizadas (Cendón y Bruno, 2018).

En Argentina, a diferencia de los países europeos, la normativa referida a indicaciones geográficas es más reciente. En 1994 nuestro país suscribió el Acuerdo de los aspectos de los derechos de propiedad intelectual afectados al comercio, como miembro de la Organización Internacional de Comercio, mediante la ley

24. 425. Seis años más tarde, la ley 25.380/00 —modificada por la ley 25.966/04— instituyó el régimen de indicaciones de origen geográfico para los productos agroalimentarios, excepto los vinos (que se rigen por la ley 25.163/99). Pero fue recién en 2009 que el poder ejecutivo nacional (PEN) dictó el decreto 556 para reglamentar la normativa.

Según lo establecido en la legislación vigente, el término *indicaciones geográficas* abarca: a) *indicaciones geográficas* (IG): aquellas que identifican un producto como originario del territorio de un país, de una región o de una localidad, cuando determinada calidad u otras características del producto sean atribuibles fundamentalmente a su origen geográfico (artículo 2, ley nacional 25.966/04); b) *denominación de origen* (DO): el nombre de una región, provincia, departamento, distrito, localidad o de un área del territorio nacional debidamente registrada que sirve para designar un producto originario de ellos y cuyas cualidades o características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos (artículo 2, ley nacional 25.966/04).

A partir de esta normativa madre el Estado nacional, a lo largo de distintas gestiones, ha emitido reglamentos y actos administrativos dentro del ámbito de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca tendientes a promover la organización, integración y capacitación de agricultores y productores, así como la valorización de productos a partir de su tipicidad, fomentando el uso de indicaciones geográficas y articulando medios económicos y jurídicos. Así mismo, los Estados provinciales han desarrollado regímenes locales para DO e IG (Molina, 2020). Sin embargo, no todos los sellos de calidad alcanzan reconocimiento por parte de los consumidores nacionales, contando con trayectorias diversas y procesos de construcción con niveles de participación e integración interinstitucional territorial dispares (Cendón y Bruno, 2018).

Para Cendón y Bruno (2018) las principales motivaciones para iniciar un proceso de cualificación a partir de sellos son las imitaciones y usurpaciones de nombre de las cuales suelen ser objeto los productos a proteger. Esto provocaría una degradación de la “imagen de marca”, dificultando o imposibilitando que el consumidor pueda distinguir el producto a simple vista, como fue el caso de los salames de Tandil (provincia de Buenos Aires) y de Colonia Caroya (provincia de Córdoba) y del chivito criollo (Neuquén). Esta cualidad de destacar un producto en el mercado, conecta con otro estímulo identificado por estos autores para obtener una certificación de tipo IG o DO, que es la posibilidad de acceder a un diferencial económico. Todo esto está asociado, consecuentemente, con la idea contrarrestar la disminución de la producción, la participación en el mercado y/o la reducción de la superficie dedicada a un cultivo o al pastoreo, como en

los casos del alcaucil de La Plata y el melón de media agua de San Juan (Cendón y Bruno, 2018).

Estos sellos a su vez se insertan en un contexto global de exaltación y consagración de la diferencia, las diversidad y lo múltiple, que es constitutiva de las variadas formas de producir, procesar y consumir alimentos (Bar-Geller y Matta, 2020), y en un marco en el que distintos agentes transnacionales y estatales toman elementos de la cultura culinaria de una comunidad en particular para reconfigurarlos e interpretarlos como “activos globales” y recursos locales” (Olsen, 2024a). Así, distintos dispositivos, como la lista de patrimonio cultural inmaterial de la humanidad elaborada por la UNESCO, o declaratorias y reconocimientos nacionales, subnacionales y municipales, operan para destacar y mercantilizar técnicas, recetas, platillos y formas de comensalidad cuyo principal atractivo deviene de su asociación a un origen geográfico y cultural determinado (Arzeno y Troncoso, 2012; Matta, 2016; entre otros).

Sin embargo, los beneficios de la comercialización de productos alimenticios con “identidad”, es decir identificados con un territorio o una comunidad específica, no siempre son distribuidos equitativamente entre los actores intervinientes, por lo que los balances de las experiencias de certificaciones y/o reconocimiento patrimonial suelen ser distintos entre las comunidades locales, los agentes gubernamentales y los del sector privado (Matta, 2023). Estas afirmaciones, declaraciones y sellos con carácter patrimonial sobre las formas de alimentación, prácticas y técnicas de elaboración de comida o de sistemas culinario-gastronómicos, encierran un trasfondo político y de negociación de visiones del mundo habitado por diversos grupos sociales, y la legitimación o no de sus narrativas del pasado y su presente (Ayora Díaz, 2019).

A su vez, las certificaciones de IG y DO, así como otras formas de reconocimiento y acreditación de distinción, corren el riesgo de llevar a descontextualizar y resignificar elementos de la cultura culinaria local, marginando los valores y argumentos por los cuales dichos reconocimientos fueron otorgados, reproduciendo relaciones asimétricas de poder y modificando los vínculos y relaciones que se establecían entre el producto y el consumidor (Castro y Pérez Winter, 2019). Es por ello que este tipo de iniciativas debe orientarse al desarrollo territorial considerando, en un mismo plano de importancia, aspectos sociales, culturales, patrimoniales, económicos y ambientales. En este sentido, es central hacer foco en los actores locales y sus objetivos como eje del proceso de valorización, reconociendo los valores preexistentes a la acción (Champredonde y González Cosiorovski, 2016).

En este trabajo nos proponemos recuperar y reflexionar críticamente sobre la experiencia de construcción de la IG para la torta negra galesa de Chubut (Argentina), un proceso abierto que se viabilizó a través de la articulación entre el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Industria y Comercio de la provincia de Chubut, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y la Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco, y que demandó el trabajo conjunto de profesionales de distintas áreas disciplinares, funcionarios municipales, elaboradores, consumidores-conocedores y otros agentes.

Se reconstruirá dicho proceso a partir de mi propia experiencia en el proyecto, al que se me invitó a participar a raíz de mi investigación doctoral en curso sobre patrimonio cultural alimentario en el Valle Inferior del Río Chubut (VIRCh)¹. Partiendo de un enfoque etnográfico, para la elaboración de este artículo se utilizaron las siguientes técnicas de investigación: entrevistas semi-estructuradas, observación participante y registro fotográfico, llevando adelante un cuaderno de campo en el que 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).

La propuesta del presente artículo se encuentra estructurada de la siguiente manera: en el primer apartado, daremos cuenta de las condiciones históricas, geográficas, culturales y turísticas que envisten a la torta negra galesa de Chubut. En el segundo, reconstruiremos y analizaremos las primeras etapas del proceso construcción del sello de la IG, desde la fase de ideación hasta la conformación del equipo, haciendo hincapié y repensando la dinámica de trabajo dentro del equipo técnico. En el tercer apartado, analizaremos las etapas de planificación, las actividades realizadas y los primeros resultados, destacando el trabajo con la comunidad, la integración de diferentes actores y las tensiones entre los mismos. Como reflexión final, destacaremos las potencialidades y desafíos de las IG.

SOBRE LA TORTA NEGRA GALESA DE CHUBUT

La torta negra galesa de Chubut (o *teasen ddu* en galés) es un pastel frutado (figura 1), aparentemente derivado del *bara brith*², un postre típico galés. El nombre de la torta refiere directamente a los galeses de Chubut y a la colonia galesa del

¹ Doctorado en Ciencias Antropológicas de la Universidad de Buenos Aires con Beca cofinanciada del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (Argentina) y la Secretaría de Ciencia de la Provincia de Chubut.

² Algunos informantes y documentos sostienen que también de la torta de navidad galesa, pero no encontramos suficientes fuentes para respaldarlo.

Chubut, una empresa de ocupación del territorio sur de la República Argentina promovido por el Estado nacional y llevado a delante mayormente por exiliados obreros mineros y sus familias durante la segunda mitad del siglo XIX y hasta la primera década del XX.

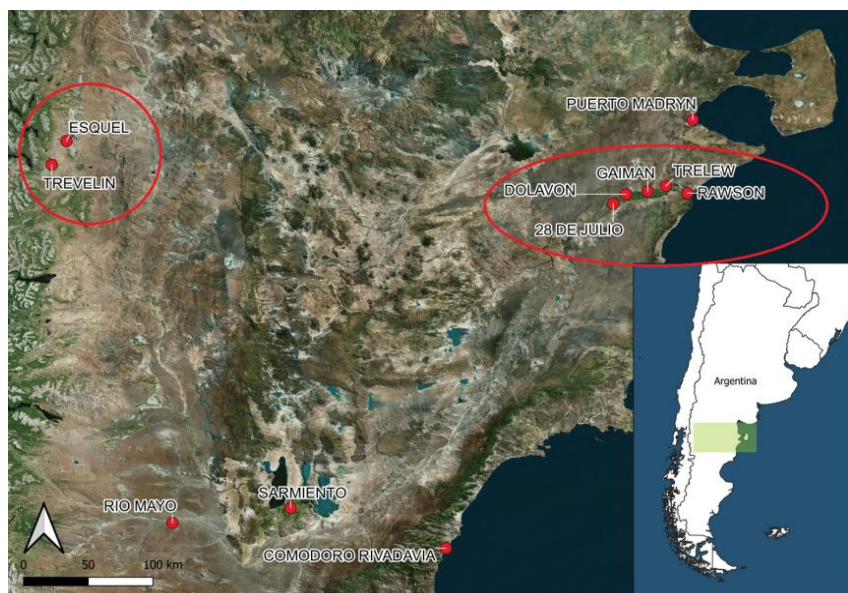
Figura 1. Torta negra galesa de Chubut



Fuente: El Diario Web. <https://www.eldiarioweb.com/2021/07/invitan-a-charla-y-degustacion-sobre-torta-galesa-en-madryn/>

Esta iniciativa colonizadora comenzó con la llegada del primer contingente de colonos procedentes de Gales a las costas de la región conocida como Valle Inferior del Río Chubut, el 28 de julio de 1865. Allí establecieron sus primeros asentamientos, que darían lugar a las localidades de Trerawson (hoy Rawson), Trelew, Gaiman, 28 de Julio, Dolavon y Puerto Madryn. Posteriormente, hacia finales del siglo XIX, un grupo se escindiría del enclave del valle para establecer otro a los pies de la cordillera de los Andes, donde actualmente se encuentran los pueblos de Esquel y Trevelin (figura 2).

Figura 2. Mapa de Chubut. Las zonas referidas han sido resaltadas con círculos



Fuente: Elaboración propia

En dichos asentamientos, gracias a trabajos como los de Nels Jones (2018) y Leonardo De Bella (2023), sabemos que la práctica de reunirse a beber té y comer dulces por la tarde era extendida desde los primeros días de la colonia (figura 3), actividad que en la actualidad se reivindica y apropia con fines turísticos en la región (Norrild y Schlüter, 2000).

Figura 3. Reunión en *Plas Hedd* (Mansión de Paz), Trerawson, 1989. En el centro de la mesa se puede observar una tetera y tazas.



Fuente: Galesas. Género y clase en la colonia galesa de Chubut (De Bella, 2023: 63).

Cómo se sostuvo en otra oportunidad (Olsen, 2024b), al menos desde mediados de la década de 1970, en las localidades que devinieron de la colonia, emprendedores privados comenzaron a abrir casas especializadas de té galés, donde se ofrecía, por un módico precio, esta infusión con pastelería a los visitantes. Con el paso de los años y la afluencia de turistas a la región, “ir a tomar el té galés” terminó por constituirse como una práctica particular dentro de los viajes a Chubut, que se hizo especialmente visible en los medios nacionales e internacionales a partir de la visita de Lady Di a Gaiman en 1995 (Olsen, 2024b).

Dentro del repertorio de recetas que acompañan al té, la torta negra galesa en particular, además de consumirse *in situ*, en casas especializadas o capillas (en fechas especiales, como el 28 de julio, Día del Desembarco, o en el *eisteddfod*³), gracias a su durabilidad y fácil transporte, comenzó a ser adquirida por los turistas que visitan Chubut como un recuerdo del viaje (figura 4). Esta condición, como señala Trivi (2020), dota al producto de un sentido particular, ya que la circulación de objetos y símbolos es una parte constitutiva de los destinos turís-

³ El *Eisteddfod* es una celebración anual de origen galés donde se realizan lecturas y competencias de canto y poesía.

ticos, y un aspecto central a la hora de comprender su evolución como territorios volcados al esparcimiento y tiempo libre.

Figura 4. Lata de torta negra.



Fuente: Canal 12 Web. <https://canal12web.com/torta-negra-galesa-identificacion-geografica/>

Sin embargo, la torta negra también ha trascendido la experiencia del té a través de libros de cocina y programas de televisión (figura 5), difundiendo recetas no siempre acordes a la tradición o el gusto de los consumidores chubutenses en general y de la comunidades de descendientes de colonos galeses en particular.

Figura 5. Recetas de torta negra galesa en Youtube

Fuente: Elaboración propia en base a capturas de YouTube.

La posibilidad de reproducción, imitación y/o usufructo de la receta de la torta negra fuera del territorio provincial fungió como el principal motor para desarrollo del proyecto de identificación geográfica de la torta negra galesa de Chubut. Este surgió como una iniciativa desde el Estado provincial, buscando dar un marco de protección y promoción para pequeños y medianos productores que ofertan este producto al turismo, fundamentalmente como *souvenir*. A continuación veremos con más detalle las condiciones en la que se ideó y puso en marcha el proyecto y la lógica de trabajo del grupo técnico impulsor.

PROYECTO “CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE LA TORTA NEGRA DEL CHUBUT”

A partir de las entrevistas realizadas a los miembros del equipo técnico de la IG pudimos recuperar las motivaciones y condiciones iniciales del proyecto. Según logramos reconstruir, la idea de comenzar a generar sellos de calidad venía sobrevolando hacía tiempo en charlas informales entre Paola Laurini⁴, abogada especialista en marcas (en aquel momento trabajadora del Ministerio de Turismo de Chubut), y Flavio Pino, contador y responsable de la Dirección de Agregación de Valor del Ministerio de Agricultura de la provincia. Ambos conocían las experiencias de IG y DO en otros países y el avance de este tipo de iniciativas en otras jurisdicciones dentro de Argentina. Sin embargo, aquellas conversacio-

⁴ Los nombres que figuran en este artículo son de personas reales en los casos que se tratan de funcionarios estatales, y significó un acuerdo durante el trabajo de campo.

nes no tenían un final claro. Hasta que en un viaje familiar a Bariloche (Río Negro, Argentina) Pino descubrió que en una conocida chocolatería de la ciudad elaboraban “torta negra galesa”. Esto sorprendió al entonces funcionario, ya que toda su vida había creído que era un producto que sólo podía encontrarse en las localidades del VIRCh, particularmente en Gaiman y Trelew, y en la región cordillerana chubutense, en Trevelin y Esquel, dadas las condiciones históricas que describimos en el apartado anterior.

Encontrar esa torta negra galesa en una ciudad fuera de la provincia de Chubut llamó tanto la atención de Pino, que al volver del viaje habló inmediatamente con Laurini para comenzar el proceso del sello con este producto, reproduciendo, sin saberlo, la lógica de otras IG que, como señalan Cendón y Bruno (2018), suele partir de la preocupación ante la posibilidad de copia o reproducción de un determinado producto.

El primer paso que dieron Pino y Laurini fue consultar con productores, funcionarios y ex funcionarios sobre antecedentes: declaraciones de interés cultural y patrimonial (a escala nacional, provincial y municipal), reconocimientos institucionales, fiestas conmemorativas, documentos históricos que certificaran la pertenencia y autenticidad de la receta, así como registros marcarios y acreditaciones legales del nombre. Con este trabajo se recuperaron algunas fuentes, como la presentación de la familia Gianandrea propietaria de Memorable, una PyME que elabora tortas negras a escala en Trelew y distribuye a toda la provincia y otras partes del país, para registrar la marca “torta negra galesa”; un proyecto de declaración patrimonial provincial; y algunos trabajos académicos que situaban la invención de la receta en la colonia galesa “Trerawson” (actual Rawson, ciudad capital de la provincia de Chubut) alrededor de 1870⁵.

En simultáneo, la búsqueda de ayuda profesional capacitada en registro de sellos de IG los llevó a contactar a Elena Schiavone, abogada y asesora parlamentaria, participe en la redacción de las leyes 25.380 y 25.966 que regulan las identificaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios, y del decreto reglamentario 556/2009. Schiavone, además, junto al Dr. Marcelo Champredonde (INTA), quien también se incorporó a la iniciativa, habían liderado los proyectos de otras IG en el país, como el salame de Colonia Caroya (Córdoba), el chivito criollo (Neuquén), el melón de media agua y el dulce de membrillo rubio (San

⁵ Ayora Díaz (2014) sugiere que en gran cantidad de procesos de identificación y patrimonialización de las culturas alimentarias aparece como central la búsqueda de antecedentes burocráticos, debido al peso del documento escrito por sobre los saberes prácticos y las narraciones orales que asignan los Estados y los organismos multilaterales.

Juan), entre otras. Con esa experiencia fueron quienes dieron forma al proyecto y diseñaron la estrategia de construcción de la IG para la torta negra galesa del Chubut.

El equipo presentó la iniciativa como proyecto ante el Consejo Federal de Inversiones (CFI)⁶ a principios de 2022, para obtener financiamiento y poder costear los traslados, la realización de los talleres, la recolección de muestras y otras necesidades. Así, Schiavone quedó como principal responsable ante el CFI, y por parte del Ministerio de Agricultura de la provincia de Chubut (la entidad demandante) Soyara Prim, quien asumiría, además, tareas de coordinación y comunicación institucional.

Con el proyecto aprobado, fueron convocados como parte del equipo técnico Carolina Maitía y Fernando Carduza, dos técnicos en alimentos del INTA de Castelar (provincia de Buenos Aires), para llevar adelante los talleres de análisis sensorial, evaluar las muestras y realizar los informes específicos. A su vez, para sistematizar y ampliar la información documental, realizar entrevistas y delimitar la definición patrimonial del producto, fui invitado a participar de la iniciativa en mi calidad técnico superior en gastronomía, antropólogo y becario de la Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco.

El trabajo para la IG de la torta negra galesa se coordinó mayormente a través de reuniones vía Google Meet entre los integrantes del equipo residentes en la provincia de Chubut y en la ciudad de Buenos Aires. Estas se realizaron periódicamente, para realizar balances de cada etapa del proyecto y actualizar la lista de contactos, procurando incorporar a la iniciativa a personas clave como referentes de la cultura galesa y del turismo, agentes municipales, y para organizar el cronograma de actividades en función a las posibilidades de viaje de Champredonde, Maitía y Schiavone a la Patagonia. Con todo esto, se armaron y rearmaron mapas de acción, discriminando entre la mayor cobertura posible del territorio y las necesidades de cada etapa del proyecto.

En esta instancia, la guía de Champredonde y Schiavone fue fundamental, ya que más allá de sus conocimientos técnicos específicos la experiencia en otros procesos anteriores permitió anticipar conflictos, optimizar recursos y motivar al equipo. Es por ello que nos parece crucial detenernos en un punto particular

⁶ El Consejo Federal de Inversiones (CFI) es un organismo público interestadual fundado el 29 de agosto de 1959 tras un acuerdo entre las provincias argentinas, con el objetivo de instituir un fondo de financiamiento para diversos proyectos de desarrollo e innovación productiva en el país.

que no suele ser dimensionado con justicia a la hora de pensar trabajos interdisciplinarios.

Como dijimos, Marcelo Champredonde es especialista en rescate y valorización de recursos territoriales a través de sellos de calidad, y Elena Schiavone fue clave en la construcción de los marcos legales para las IG y DOC. Sin embargo, es el *know how* compartido, forjado a lo largo de 20 años de trabajo conjunto, el mayor sustento para su complementariedad. Esta dinámica se fue haciendo extensiva al grupo conforme avanzó el proyecto y se multiplicaron los espacios comunes.

Es imposible pensar en cualquier tipo de trabajo, especialmente uno que atañe a formaciones profesionales diferentes, sin reparar en la constitución del grupo humano. Las posibilidades de complementariedad técnica y epistemológica están siempre ligadas a la integración de personas concretas, individuos con historias y trayectorias disímiles que comparten un espacio (geográfico o virtual) y una tarea, pero que nunca abandonan completamente sus particularidades, no sólo disciplinares. En este sentido, el trabajo de la IG se forjó tanto en tareas preestablecidas, dispuestas para ser cumplidas por miembros específicos del equipo técnico, como en charlas informales, grupos de WhatsApp y largos viajes compartidos a través de las rutas que surcan la provincia de Chubut.

En estos viajes el equipo se fue integrando, motivando y reafirmando la importancia de la IG. Pudimos conocer pequeñas plantas de elaboración, socializar de manera directa con productores y miembros de asociaciones de descendientes galeses (siempre muy agradecidos por ser tenidos en cuenta para el proyecto), y compartir entre nosotros, intercambiando ideas, discutiendo estrategias para la construcción del sello y conociendo nuestras aptitudes profesionales más allá de nuestro *curriculum vitae*.

A su vez, los participantes del equipo técnico también pusimos en movimiento nuestras redes interpersonales construidas en el territorio. Pino pudo ejercer como tal el tiempo que fue funcionario del Ministerio de Agricultura, pero también acercó a la iniciativa a Mauro Gianandrea, propietario de Memorable, y a David Williams, historiador local y miembro de la comunidad galesa, gracias a vínculos extrainstitucionales. Laurini y Prim hicieron lo propio con la prensa local, algo clave, no sólo para dar a conocer el proyecto, sino para que este fuera apropiado y reconocido por la comunidad. En el caso de Prim, además, el conocimiento del ecosistema político provincial permitió facilitar recursos en las distintas localidades, solucionar cuestiones de logística y administrar tensiones entre funcionarios políticos con diferentes agendas y pertenencias partidarias.

En este sentido, mi participación en este proyecto fue tomada como parte de la investigación doctoral que estoy llevando adelante sobre activación turístico-patrimonial de la cultura alimentaria en el noreste de la provincia del Chubut. Este tema fue elegido en base a una trayectoria previa a la formación en antropología en cocina profesional, lo que me permitió acercar a personas del mundo de la gastronomía local y a agentes de turismo a la IG. A su vez, ambas formaciones, en cocina y en antropología, me permitieron ser testigo privilegiado y realizar un registro de observación participante en el cual pudimos probar en reiteradas oportunidades la torta negra, compartir inquietudes con los demás participantes de la experiencia y luego re trabajar la dinámica con el equipo, con el que también fuimos revisando la lógica y la narrativa de las presentaciones ante cada taller⁷.

Cada profesional, además, puso en juego conocimientos específicos: Schiavone y Laurini abordaron la estrategia legal (registro de marca, solicitudes de reconocimiento, etc.); Pino desarrolló el estudio de mercado (una exigencia formal para la solicitud de IG); Champredonde aportó los marcos conceptuales sobre valorización y desarrollo regional; y, por mi parte, fui responsable de organizar las entrevistas, la revisión y análisis de los documentos y los relevamientos de campo etnográfico.

Sin embargo, la coordinación con otros actores implicó múltiples complejidades y tensiones, algunas de ellas entre agentes públicos y privados, otras entre niveles de estatalidad, pero también dentro de las comunidades e individuos con las que se trabajó la IG.

DESARROLLO DEL PROYECTO

Cuando el proyecto comenzó, en marzo de 2023, el equipo elaboró un primer listado de posibles emprendedores con quienes impulsar la iniciativa, donde se encontraban dos PyME (con menos de 10 empleados cada una), La Galesa y Memorable, ambas de la ciudad de Trelew, y dos casas de té, Ty Gwyn de Gaiman, y Te Nain Maggie de Trevelin. No obstante, al inicio de los talleres la convocatoria fue mucho más amplia de lo esperado.

Las instancias de taller se organizaron en dos etapas: presentación y análisis sensorial. La primera con el objetivo de relevar elaboradores y consumidores-

⁷ Sobre mi doble presencia como antropólogo en el proyecto e investigador se profundizará más en otro artículo.

conocedores y la segunda destinada a unificar criterios sensoriales del producto y a definir la existencia o no de una o de varias tortas identificadas como típicas.

Los encuentros de presentación del proyecto y conformación de comisiones promotoras se realizaron en Puerto Madryn, Trelew, Rawson, Gaiman, Dolavon, 28 de Julio, Comodoro Rivadavia, Sarmiento, Río Mayo, Trevelin y Esquel, para los que viajaron miembros del grupo técnico residentes en la provincia acompañados, en algunas oportunidades, por Schiavone. Los mismos se organizaron, según el caso, con agentes municipales y/o asociaciones galesas, con una asistencia base de entre 15 y 20 personas (figura 5).

Figura 5. Talleres en Comodoro Rivadavia y Trelew



Fuente: Fotografía del autor.

En cada taller inicial se realizó una primera encuesta sobre el producto, elaborada por Schiavone y los profesionales técnicos del INTA, donde se pedía especificación del vínculo con la torta (elaborador/consumidor-conocedor/miembro de asociación/cocinero/otro), características apreciables y conocimiento sobre la misma. A su vez, se realizaban dos debates, uno grupal y otro plenario, sobre las relaciones históricas y culturales de la torta negra con la comunidad. De estos, en prácticamente todos los casos, surgían las ideas de pertenencia, identidad, cultura, tradición, y relatos comunes, como la noción de que era un producto elaborado con materiales disponibles durante el periodo colonial⁸ y que su durabilidad se podía extender por décadas⁹.

⁸ Esta definición no puede ser corroborada por la información documental, sino más bien lo contrario. La torta negra galesa se elabora con canela, clavo de olor, nuez moscada, azúcar y algunas frutas abrigantadas que nunca formaron parte de la matriz productiva provincial o pre-provincial. Sin embargo, siguiendo la propuesta de Arjun Appadurai (1989), esta receta pro-

De esos talleres, también surgió, en ciertos casos, el deseo de algunos productores de cooperativizarse, profesionalizar la elaboración y escalar la producción. Por lo que pudimos relevar en entrevistas *in situ* y después de los encuentros, estas intenciones se presentaron luego de que algunos elaboradores artesanales, que comercializan tortas en ferias o por pedido, identificaran en el sello una posibilidad de obtener un diferencial económico así como de inclusión en el mercado. Sin embargo, estos mismos actores encontraban un límite en sus condiciones materiales de producción de tortas, ya que estos elaboradores suelen producir la torta en cocinas domésticas, que según la reglamentación argentina no pueden ser habilitadas legalmente para uso comercial. Ante ello fue clave la presencia de agentes municipales, que en varias oportunidades incentivaron estos deseos de profesionalización y propusieron espacios comunes para realizarlos.

La segunda etapa de los talleres fue de análisis sensorial, una disciplina científica que permite evaluar la tipicidad sensorial de un alimento. Para esta evaluación se requiere el desarrollo de un panel de degustadores con competencia para decidir si un producto candidato es aceptado como típico (Carduza, Champredonde y Casabianca, 2016). En el caso de la torta negra se tomaron muestras de tortas elaboradas en distintas zonas de la provincia de Chubut y en otras provincias argentinas (Río Negro, Santa Fe, Capital Federal y la Provincia de Buenos Aires). Las mismas se codificaron con tres cifras y fueron probadas a ciegas por “consumidores conocedores” (elaboradores, cocineros profesionales, propietarios de casas de té, miembros de asociaciones galesas, agentes de turismo y funcionarios municipales).

Los talleres sensoriales se realizaron con grupos más reducidos que los de presentación de la IG y sólo en las localidades de Puerto Madryn, Trelew, Gaiman, Comodoro Rivadavia y Trevelin (figura 6). En cada una de estas se llevó a cabo una degustación de entre 6 y 8 muestras, en la que cada participante debió com-

bablemente se haya creado debido a la nostalgia migrante como un puente para revivificar experiencias culinarias y comunitarias pasadas, transmisibles a través de un universo de sabores reconocibles y deseables, incluso a pesar de los costos de importación de ciertos ingredientes y materias primas.

- ⁹ Sobre este último punto, a lo largo de todos los talleres surgió un relato extensamente difundido en toda la región de que la torta negra tradicionalmente se obsequiaba en los casamientos, para que la pareja, en cada uno de sus aniversarios, cortara un pedacito y guardara el resto para el año siguiente, hasta cumplir 50 años de casados. Muchos asistentes dijeron haber llegado a probar estas tortas ancianas, garantizando que su sabor estaba intacto y sin malograr. Por nuestra parte, si bien no pudimos consumir una de esa temporalidad, si pudimos corroborar que, en determinadas condiciones de conservación, la torta puede mantenerse bastante bien por varios años.

pletar una planilla individual evaluando tamaño de la porción, forma, presentación, aroma, color, textura al corte, textura en boca, sabor, y numerando del 1 al 10 en términos de tipicidad¹⁰. Luego se realizó un debate en el que se pidió a los participantes que ordenaran las muestras de la más a la menos típica.

Figura 6. Taller sensorial en Puerto Madryn.



Fuente: Fotografía del autor.

En las ciudades de Trelew y Comodoro Rivadavia se repitió la experiencia pero en una prueba por pares, donde los degustadores debieron contrastar ambas muestras, resaltando características positivas (cuál es el sabor que se debiera encontrar en una torta típica galesa, qué color, qué olor, qué textura, etc.). Todos los talleres sensoriales fueron guiados por la técnica Maitia, quien viajó de la provincia de Buenos Aires a Chubut y luego sistematizó la información, con ayuda de Carduza y Champredonde, en el INTA Castelar.

El objetivo principal de estos talleres era buscar si existía una o más de una variedad típica de torta negra galesa de Chubut y, en un segundo plano, identificar características palatables e ingredientes infaltables e innegociables en esta torta para ser considerada típica. Según el informe preliminar el resultado sobre el primer término fue rotundo en la existencia de una variedad típica reconocible por la mayoría de los consumidores locales, mientras que el segundo objetivo despertó más controversias.

¹⁰ Esta tipicidad es autoreferida. En ningún caso se condicionó con definiciones a priori a los evaluadores de las muestras.

Tradicionalmente se dice en Chubut que las cocineras galesas son celosas de sus recetas y, si bien muchos de los participantes se esforzaron en negar esta afirmación, la realidad indicó que cada hogar prefirió guardar su combinación particular de ingredientes. Tanto es así que en todos los talleres criticar las muestras resultó mucho más fácil y de común acuerdo para todos los participantes que construir categorías positivas.

Al comienzo abríamos los espacios señalando que no queríamos unificar la receta (que sabíamos podría encontrar diferencias en cada casa y en cada elaboración). Sin embargo, al entrar la dimensión histórica y cultural, la tendencia de los participantes era referirse a una supuesta torta original. “La que se hacía antes, la que hicieron cuando llegaron (los galeses)” solían decir los participantes de los talleres.

Como sugieren Graeber y Wengrow (2022), muchas veces es inconducente buscar los orígenes de ciertas instituciones culturales (no importa la dimensión que tengan para la estructuración de la vida social), y en este caso particular no existe una receta objetiva, sino consensos contruidos a lo largo del tiempo. La historia atraviesa y constituye a los sujetos, que inscriben en sus prácticas cotidianas los grandes procesos, en tanto les otorgan materialidad (Heller, 1976). Es por ello que se eligió explicitar a los participantes que no se buscaba el “paciente cero” de la torta negra, sino los caracteres comunes que nos permiten diferenciarla de otra y que servirían como parámetro para los consumidores eventuales.

Para ello se eligió contar con ejemplos puntuales y reconocibles cómo los ingredientes y las recetas cambian, independientemente de las decisiones de los cocineros, como el menor tenor graso de la crema¹¹, modificado unilateralmente y sin control por parte de la industria láctea, o el sabor de la fruta, que al perder la estacionalidad y madurar en cámaras frigoríficas disminuyó su intensidad.

Gracias a estas estrategias (muchas veces surgidas en espacios de diálogo informal del equipo técnico) en los talleres se pudieron definir algunas características observables, técnicas de elaboración e ingredientes: la torta negra es redonda de entre 6 y 7 cm de alto y 15 de largo; se cocina en horno, preferentemente a baño maría; debe ser marrón oscura, pero con un dejo dorado; la capa superior debe ser levemente brillante e irregular; se debe poder cortar fácil, pero no desmigajar;

¹¹ Para la comunidad galesa de la Patagonia hay una receta que fue especialmente afectada por esta situación. La tarta de crema, o *teisen bufen* en galés, tradicionalmente se elaboraba con claras de huevo, azúcar, nuez moscada y crema de leche, sin embargo, en los últimos años debió aceptar la inclusión de fécula de maíz para mantener la textura, ya que la crema no es lo suficientemente grasosa para quedar firme al final de la cocción.

es suave, pero no pastosa ni esponjosa; la proporción entre fruta y masa debe rondar el 50%; los participantes dicen “frutas secas”, pero lleva solo nueces (rotas, no picadas), que se incorporan en la receta en cantidad equivalente a las pasas y frutas abrillantadas; se puede utilizar en la preparación casi cualquier alcohol, pero la preferencia es whisky o coñac; está prohibido utilizar café o chocolate para realzar el sabor o el color (aunque algunos elaboradores aceptan hasta dos cucharadas de cacao amargo); puede o no llevar huevo; la mezcla de especias tiene que incluir canela, clavo de olor y nuez moscada (aunque los detalles de proporción son secretos); y bajo ningún concepto debe tener pedacitos de chocolate, dulce de leche o relleno de ningún tipo que no sean las frutas abrillantadas, las pasas (sultanas sin semillas) y las nueces.

A la par de estos talleres se realizó una pesquisa documental, entrevistas y registro de campo etnográfico donde se corroboró la pertenencia cultural y patrimonial de la torta negra en el territorio de la provincia del Chubut, más no así ciertos relatos o leyendas locales sobre su origen colonial¹². Se incentivó a los municipios a recuperar y colectivizar la Fiesta provincial de la Torta Negra, cuya última realización fue en noviembre de 2015 (casi 10 años al momento de escribir este artículo) en la ciudad de Trelew. A su vez, se presentaron dos informes de avance ante el CFI, con los resultados preliminares de los talleres y las incorporaciones a los distintos grupos de promotores de la IG. A partir de esos resultados el equipo técnico elaboró también un protocolo para la producción de torta negra, con las técnicas e ingredientes mencionados más arriba, que se revisó y consensuó con los elaboradores. Estos últimos también definieron un representante, Mauro Gianandrea de Memorable, para oficializar la presentación ante la Secretaría de Agricultura.

Para la realización de las instancias de taller y la obtención de los resultados mencionados fue clave la articulación entre el equipo técnico, los gobiernos municipales y, en los casos que existieran, las asociaciones de descendientes de galeses, para conseguir los espacios, acondicionarlos, contactar a elaboradores, arreglar hospedajes, refrigerios y realizar difusión en toda la comunidad. También fue fundamental la cooperación con gestión provincial que, a través de la Subsecretaría de Industria del Ministerio de Producción, facilitó los traslados

¹² Encontramos en una presentación hecha para la declaración de la torta negra como patrimonio inmaterial de la provincia la afirmación de que la torta se había “inventado” en la estancia de Lewis Jones, primer presidente de la colonia galesa del Chubut. Sin embargo, el único argumento presentado era una cita que refería a un presunto encuentro entre los colonos y los habitantes originarios en el que compartieron un *bara* (pan o torta en galés), sin mayores especificaciones y escrito más de 60 años después de ocurrido el evento.

terrestres, los plotters y las notas oficiales, y el CFI, quien brindó asesoría para la elaboración de los informes y presentación de resultados.

Al mismo tiempo, desde el comienzo y a lo largo del proceso, en esa articulación se pudieron apreciar los diferentes sentidos, tiempos, valores y objetivos que los actores sociales le otorgaron a la experiencia de la IG. Algunos elaboradores (en particular, los que pertenecían a asociaciones galesas) participaron del proceso esperando obtener un reconocimiento de “autenticidad” para su receta familiar, mientras que otros buscaban un sello que les permitiera obtener un valor diferencial de venta ante los turistas. Esta tensión afloró especialmente en la discusión sobre la posibilidad de sustituir o no la manteca por margarina, en la que los elaboradores familiares pujaban por una receta “como se hacía antes (en la colonia)”, mientras que los que apuntaban a la venta en el circuito turístico veían un riesgo de perder márgenes de ganancia. Una tensión similar se dio entre los agentes estatales municipales y provinciales; los primeros tendían a enmarcar su participación en el proyecto como una política cultural y turística, tendiente a reafirmar la identidad de cada localidad como un “pueblo galés”, lo que contrastaba con la perspectiva de los funcionarios provinciales que pretendían que el sello sirviera para “vender tortas más caras”, como dijo en una oportunidad un subsecretario del Ministerio de Producción provincial, restándole importancia a la dimensión identitaria.

Estas diferencias fueron acentuadas por sensibles asimetrías de poder, ya que si bien, como dijimos, para realizar un taller en una localidad era indispensable la organización local, los plazos y presupuestos del proyecto fueron establecidos por el CFI y el Ministerio de Producción de Chubut. El equipo técnico debió mediar entre estos últimos y los deseos y las posibilidades de las asociaciones, los elaboradores y los agentes municipales, marcando límites muchas veces para visitar localidades o ampliar la convocatoria a más municipios. A su vez, al ser la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación quien en última instancia determina si un producto es susceptible de ser certificado con un sello de IG, todo el accionar se vio supeditado al control final de un ente externo a las comunidades y a la provincia.

Como mencionamos al comienzo de este artículo, las IG, así como otras certificaciones o reconocimientos de carácter patrimonial sobre las culturas alimentarias, se enmarcan en un contexto global de mercantilización de productos y experiencias culinarias cuyo principal activo es su asociación con un lugar y una comunidad determinada. En este tipo de iniciativas, a su vez, no todos los actores involucrados tienen la misma agencia, asignan los mismos sentidos o reciben la retribución que esperan. Por tal motivo, es probable que las tensiones presen-

tadas en este apartado continúen. Incluso después de completada la presentación de solicitud ante el ente nacional y una vez que se comience a adjudicar el sello, pueden aparecer nuevas disputas y negociaciones o agudizarse las existentes. El desafío que tiene por delante la IG de la torta negra galesa de Chubut es lograr constituirse no sólo como un instrumento para informar al consumidor o un dispositivo para insertarse en el mercado, sino también como una herramienta reconocida y valorada por los elaboradores y las comunidades locales, que permita presentar y distinguir la rica historia regional y una porción fundamental de la cultura chubutense.

PALABRAS FINALES

Las IG, como se dijo al comienzo, no deberían pretender fijar en un punto estático y monolítico un producto y una forma de elaboración sino abrirse al conocimiento y reivindicación del espacio geográfico en el cual se generó un hecho palatable de cultura. Para ello es crucial entender las dimensiones políticas, económicas, sociales e históricas que atraviesan a un producto o una comida. En este trabajo, a partir del caso la torta negra galesa de Chubut, intentamos recuperar las tensiones, negociaciones y acuerdos que se inscriben en un proceso de construcción de un sello de calidad.

Como sostienen Carduza, Champredonde y Casabianca (2016), todo trabajo de construcción de una indicación geográfica o denominación de origen implica identificar la existencia de una determinada calidad específica en el producto a diferenciar y establecer el vínculo entre esa calidad específica y el territorio. Esta tarea no es sencilla, ya que implica traducir en términos de la calidad específica asociada al territorio tanto variables objetivables como subjetivas.

Este es un proceso que los consumidores avezados realizan muchas veces de forma inconsciente. En muchas oportunidades en los talleres, ante la consulta de cómo tiene que ser el color, el sabor o la textura de la torta negra la respuesta era tautológica: “como el de la torta negra”, indicando una obviedad intransmisible. Ello nos demandó una comprensión fina sobre los caracteres y las sensibilidades de los grupos, una (re)búsqueda permanente de vivencias comunes y saberes igual de “obvios”, para tramar diálogos que nos permitieran llevar esos conocimientos experienciales a los requisitos formales del proyecto de IG.

Requisitos o demandas que no son construidos desde las comunidades sino, como desarrollamos al principio, que se establecen siguiendo estándares y normativas a las que los países adhieren, y que devienen de una tendencia global de exaltación y mercantilización de la diferencia. Esto último no es necesariamente

indeseable para todos los actores intervinientes en un proyecto de IG, ya que, como vimos, tanto los agentes estatales como los elaboradores muchas veces tienen intereses y motivaciones comerciales.

El desafío, entonces, es desarrollar dispositivos de reconocimiento que no nieguen la dimensión económica de un producto sino que permitan valorar de igual manera otros sentidos (históricos, culturales, identitarios), que en definitiva son los que dieron sustento a ese reconocimiento.

REFERENCIAS

- Appadurian, A. (1983). How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative study of society and history* 30 (1), 3-24.
- 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.
- Ayora Díaz, S. I. (2014). El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto. *Alteridades* 24 (48), 59-69.
- Ayora Díaz, S. I. (2019). Postfacio. Las ambivalencias del patrimonio culinario y alimentario. En Bak-Geller, S.; Matta, R. y Suremain C. (Ed.), *Patrimonios alimentarios. Consensos y tensiones* (207-220). San Luis Potosí / Montpellier: Colegio de San Luis / IRD Éditions.
- 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
- Carduza, F., Champredonde, M., y F. Casabianca. (2016) Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina. *RIVAR* 3 (8), 24-40
- Cendón, M. L. & Bruno, M. (2018). Indicaciones Geográficas en Argentina: aportes metodológicos para el estudio de sus potencialidades y limitantes. *RIVAR* 5 (14), 106-128.
- Champredonde, M. (2012). ¿Qué es un producto típico certificable mediante IG/DO en el contexto Latinoamericano? Ejemplos a partir de casos argentinos. *Perspectivas Rurales Nueva Época*, 10(19), 61-82.
- Champredonde, M. y Gonzalez Cosiorovski, J. (2016). ¿Agregado de Valor o Valorización? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América Latina. *RIVAR* 3 (9), 147-172.

- De Bella, L. (2023). *Galesas. Género y clase en la colonia de Chubut*. Buenos Aires: Imago Mundi.
- Graeber, D. y Wengrow, D. (2022). *El amanecer de todo: Una nueva historia de la humanidad*. México: Ariel.
- Guber, R. (2011). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Siglo veintiuno editores.
- Heller, A. (1976). *Sociología de la vida cotidiana*. Barcelona: Península.
- Jones, N. (2018). Con sabor a hogar. Patrimonio y cocina galesa en la Patagonia. En *Los galeses en la Patagonia VIII. Selección de trabajos presentados en el VI Foro sobre el tema realizado en Puerto Madryn en el año 2016*. Puerto Madryn: Asociación Punta Cuevas, Asociación Cultural Galesa de Puerto Madryn, Centro de Estudios Históricos y Sociales de Puerto Madryn.
- Ley Nacional 25.966. <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-25966-102149/normas-modifican>
- 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>
- Matta, R. (2023). *From the Plate to Gastro-Politics Unravelling the Boom of Peruvian Cuisine*. Cham: Palgrave MacMillan.
- Molina, M. S. (2020). Las indicaciones de origen geográfico en los productos agroalimentarios en la República Argentina a veinte años de la sanción de la Ley 25.380. *Revista de la Facultad de Derecho y Ciencias Políticas*, 50 (133), 374-402.
- Norrild, J. y Schlüter, R. (2000). Identidad y turismo en los asentamientos galeses de la Patagonia Argentina. [Ponencia] 2º Congreso Virtual de Antropología e Historia NAYA.
- Olsen, J.F. (2024a). Procesos turístico-patrimoniales en la Keipon Fest de Dolavon en Chubut, Argentina. *RIVAR*, 11(31), 73-89, <https://doi.org/10.35588/rivar.v11i33.6331>
- Olsen, J. F. (2024b). Tensiones turístico-patrimoniales en torno al té galés en el valle inferior del río Chubut. *Cuadernos de Antropología Social*, (59), 103-117. <https://doi.org/10.34096/cas.i59.13557>
- Pérez Winter, C. y H. Castro, (2019). ¿Alimentos con identidad?: el Dulce de Leche como producto argentino. En Silva Alves de Oliveira, M. A.; Vanzella, E.; Brambilla, A. y J. Pessoa (Eds.). *Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios* (235 – 260). Río de Janeiro: Universidade Federal da Paraíba. Centro de Comunicação, Turismo e Artes.

Trivi, N. (2020). El alfajor, un análisis de la golosina nacional argentina desde la geografía cultural. *Estudios sociales (Sonora)*, 30 (55).
https://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.13477/pr.13477.pdf