



Enero 2016 - ISSN: 1988-7833

ESTUDIO DE ANÁLISIS Y VALORACIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA TRADICIONAL CIUDAD CAPITAL DE LA RIOJA – ARGENTINA

Lic. Ana E. de la Puente
Lic. Martínez, Griselda C.¹

RESUMEN

El problema que se plantea en el presente estudio, es la necesidad identificar y rescatar los platos que son netamente propios de la cultura riojana y que algunos de estos corren el riesgo de perderse en el tiempo. Por otro lado, la necesidad de registrar las ferias y mercados de la ciudad además de establecimientos que ofrecen las comidas y platos típicos a residentes y a los turistas locales.

Por ello, este estudio apunta realizar una investigación exploratoria-descriptiva para identificar, recolectar y sistematizar información relevante que permite tener una visión de conjunto y sectorial de la situación actual y perspectivas de la producción, comercialización y consumo de la gastronomía típica en la ciudad Capital.

Los datos serán procesados para el registro y confección del inventario turístico para catalogar a los platos, bebidas y dulces caseros además de los establecimientos, ferias tradicionales y fiestas y festividades tradicionales en los que se ofrecen los mismos.

La capital riojana cuenta con una amplia y valiosa oferta cultural, dada por muchos factores como la historia, la religión, el arte, entre otros. Así como, interesantes recursos históricos-culturales que posibilitan ponerse en contacto con los vestigios culturales que ha dejado la historia a través de las distintas etapas de desarrollo.

La misma dispone de un importante apoyo de equipamiento, alojamiento, gastronomía, infraestructura aérea y vial, y otros servicios complementarios. La importante oferta de servicios hoteleros y turísticos la han convertido en el punto clave para realizar todas las excursiones a los destinos más importantes de la provincia.

Por tales atributos, el presente estudio, esta basado en el concepto de turismo cultural, el cual según el PFETS:

Es la modalidad de turismo que tiene como motivación la contemplación en forma activa de las manifestaciones culturales de los pueblos a través de un contacto directo con sus costumbres, su folklore, su arte, su lengua, su modo de ver al mundo y su desarrollo.

La ciudad Capital de La Rioja, esta situada en la zona oeste del país, se encuentra a 498 msnm al pie de las Sierras del Velasco, es el principal centro turístico de la provincia. Fundada en el lugar donde esta la Plaza Principal 25 de Mayo, un 20 de Mayo de 1591 por Don

¹ **Universidad:** Universidad Nacional de La Rioja - Dpto. Acad. De Ciencias Sociales, Jurídicas y Económicas:
Carrera: Lic. En Turismo - Secretaria de Ciencia y Tecnología.
Correo electrónico: ana_delapunte_009@hotmail.com, griturismo@yahoo.com.ar

Ramírez de Velasco a la que puso por nombre "Ciudad de Todos los Santos de la Nueva Rioja".

Esta es una ciudad, única por su calidez y tranquilidad además de la hospitalidad y amabilidad de sus pobladores. Conservando aún como costumbre el descanso después del almuerzo.

La cocina típica de La Rioja, se encuentra inscrita en la tradición gastronómica de América, y, por lo tanto, forma parte de su cultura ancestral. Ello se debe a diversos factores entre los que destacamos las producciones autóctonas de maíz, papa, porotos, zapallos y camotes, alimentos comunes en toda la región andina. Algunos de los platos típicos de la gastronomía de La Rioja son como por ejemplo: el locro, la humita, la chanfaina, el cabrito a la llama, las empanadas entre otras; son transmitidas de generación a generación en la toda la cultura local.

Palabras Claves: Oferta turística/gastronomía tradicional/desarrollo turístico/Sustentabilidad

ABSTRACT

The problem that arises in the present study is the need to identify and rescue the dishes are clearly typical of the Rioja culture and some of these are at risk of being lost in time. On the other hand, the need to record fairs and markets of the city in addition to establishments offering meals and dishes to local residents and tourists.

Therefore, this study aims to perform a descriptive-exploratory research to identify, collect and organize relevant information that allows an overview and sector of the current situation and prospects for production, marketing and consumption of the cuisine in the capital city .

The data will be processed for registration and preparation of the tourist inventory to categorize dishes, drinks and homemade pastries in addition to establishment, traditional fairs and festivals and traditional festivities in which they are offered.

La Rioja's capital has a large and valuable cultural, given by many factors such as history, religion, art, among others. As well as interesting historical-cultural resources that enable contact with the cultural remains left by history through various stages of development.

It has significant support equipment, accommodation, food, air and road infrastructure, and other complementary services. The large range of hotels and tourist services have made it the key for all excursions to the most important destinations in the province point.

For these attributes, the present study is based on the concept of cultural tourism, which according to PFETS:

It is the type of tourism that is motivated contemplation active form of the cultural manifestations of the people through direct contact with their customs, folklore, art, language, their way of seeing the world and its development.

La Rioja's capital has a large and valuable cultural, given by many factors such as history, religion, art, among others. As well as interesting historical-cultural resources that enable contact with the cultural remains left by history through various stages of development.

It has significant support equipment, accommodation, food, air and road infrastructure, and other complementary services. The large range of hotels and tourist services have made it the key for all excursions to the most important destinations in the province point.

For these attributes, the present study is based on the concept of cultural tourism, which according to PFETS:

It is the type of tourism that is motivated contemplation active form of the cultural manifestations of the people through direct contact with their customs, folklore, art, language, their way of seeing the world and its development.

The capital city of La Rioja, is situated in the west of the country, is located 498 meters at the foot of the Velasco Sierras, it is the main tourist center of the province. Founded in the place where is the Main Plaza 25 de Mayo, one May 20, 1591 by Don Ramirez de Velasco which he named "City of All Saints of the New Rioja".

This is a city unique for its warmth and tranquility are the hospitality and friendliness of its people. While retaining as usual rest after lunch.

The cuisine of La Rioja, is enrolled in the culinary tradition of America, and, therefore, is part of their ancient culture. This is due to several factors among which are the indigenous production of corn, potatoes, beans, squash and sweet potatoes, common foods throughout the Andean region. Some of the typical dishes of the cuisine of La Rioja are like: locro, humita, chanfaina,

kid flame, pies among others; They are transmitted from generation to generation in the entire local culture.

Keywords : Tourist offer / traditional / tourism development / Sustainability gastronomy

MARCO TEORICO

Antecedentes

En general, se encontró una gran variedad de investigaciones que se acercan a la temática a nivel nacional, regional y local. Por ello, solo seleccionamos algunas:

Como por ejemplo, el proyecto de extensión “Gestión Compartida del Turismo en el Dpto. Castro Barros”, año 2009.

Aprobado por la Secretaria de Políticas Universitarias del Ministerio de Educación de la Nación y el Dpto. Académico de Ciencias Sociales, Jurídicas y Económicas de la Universidad Nacional de La Rioja, desarrollado en las instalaciones del Taller de Turismo Comunitario del Centro de Animación Sociocultural del mismo Departamento.

El mismo, tiene como objetivo principal Afianzar el rol de contención que el Centro de Animación Socio Cultural que opera en grupos vulnerables y excluidos del Departamento e incentivar un trabajo sostenido entre ambas instituciones en beneficio del centro de animación, permitiendo actividades de extensión que respondan a necesidades del medio y para alcanzar estos objetivos se ejecutaron las siguientes actividades: reunión de trabajo con Centro de Animación, entrevistas a informantes claves (prestadores de servicios turísticos, secretario de turismo, municipal, etc.), encuentro Intersectorial, elaboración de FODA, dictado de módulos de capacitación, etc.

En tal alcance, se dictaron los siguientes temas de capacitación: inventario turístico, marketing, desarrollo turístico sostenible, etc. la introducción de estos nuevos conocimientos en los alumnos del Taller de Turismo Comunitario permitió que se dividieran en grupos para hacer el relevamiento de los atractivos naturales y culturales, de la planta turística y de la infraestructura del Departamento para luego registrar la información en un sistema de fichas técnicas, asignándoles una categoría, tipo y subtipo de acuerdo a las tablas diseñadas para elaborar un inventarios turísticos y este arrojó importante información que también sirvió de respaldo para elaborar el análisis FODA del lugar y obtener el diagnóstico de la situación actual de la actividad turística del Dpto. Castro Barros.

Otro ejemplo, es el proyecto denominado “Mapa Turístico de la Provincia de La Rioja. Estudio de Caso: La Rioja Capital”, aprobado y financiado por la Secretaria de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de La Rioja, ejecutado en el periodo 2009 – 2010.

El objetivo central de este proyecto fue el elaborar un Mapa Turístico de la Provincia de La Rioja, con la situación actual de los recursos y atractivos turísticos, en un Sistema de Información Geográfica y para lograrlo se desarrollaron las siguientes actividades: se relevaron los atractivos naturales y culturales de la capital riojana; dentro de los culturales: centros históricos y monumentales; folklóricos, científicos, técnicos y acontecimientos programados en donde también se preparó y se diseñó planilla para realizar el Inventario del patrimonio turístico del Dpto. Capital, la cual se determinó a partir de la relación de cuatro componentes: atractivos turísticos, planta turística, infraestructura, superestructura.

En los dos casos, se pudo constatar que los proyectos analizados expresan un claro desarrollo del diagnóstico situacional de las zonas estudiadas a través del relevamiento del patrimonio turístico material: atractivos naturales y culturales, planta turística, infraestructura y

superestructura para la elaboración de un inventarios turístico y el análisis FODA que reflejan el escenario actual de la oferta turística en las aéreas de estudios.

En general, estos casos se acercan mucho al tema de estudio de la presente, ya que se trata de analizar los datos concernientes a la cocina típica de la ciudad capital de La Rioja, proceso en el cual se utiliza un marco metodológico similar a los de los casos anteriores.

METODOLOGÍA

Este estudio, se encuentra en la etapa de estudios preliminares en cuanto al relevamiento y registro de la información valiéndose de los pasos del método geográfico, partiendo de la observación directa (métodos antóptico), relevamiento de antecedentes, marco teórico referencial, análisis, correlación y síntesis. Se aplico también el esquema metodológico para el levantamiento de datos del área de estudio, en sus dos fases: ordenamiento y clasificación de los datos, y evaluación y jerarquización de los recursos que comprende el proceso de ponderación de los mismos. La metodología de trabajo fue: Recopilación de antecedentes, análisis bibliográficos, contacto con el municipio local y vecino, e integración de documentos catastrales e imágenes satelitales. En una primera etapa, se realizó una caracterización del Departamento, teniendo en cuenta el sitio o emplazamiento y luego las características físicas y socio económicas de la ciudad capital de La Rioja. En una segunda etapa, se realizó el registro de información mediante fichas específicas para el levantamiento de la información en donde se tuvieron en cuenta la ubicación de cada atractivo, categoría, tipo y subtipo; descripción del mismo, particularidades, estado actual, época de visita, infraestructura básica actividades y servicios entre otros. En una tercer etapa, el procesamiento de la información que comprende la clasificación y ordenamiento de los recursos de acuerdo a la categoría, tipo y/o subtipo, que le corresponde a cada uno. Por último, se está llevando a cabo la elaboración del informe final, por lo que se exponen a continuación los resultados parciales del proyecto: Las técnicas de recolección de datos fueron: observación directa, heurística hermenéutica, estadística, cartografía, talleres, visitas, levantamiento en fichas entre otras.

RESULTADOS Y CONCLUSIÓN

Según fuentes consultadas, se pudo constatar que naturalmente la provincia de La Rioja corresponde al NOA por diversas razones: por geografía e historia, por el desarrollo de excelentes culturas agrícolas anteriores por siglos a la conquista; por su mitología, entre otras. El extenso territorio del NOA integraba el TUCUMANAHU al que los conquistadores españoles dieron el nombre de nación diaguita, que significa "gente de la tierra", uniendo bajo esta denominación a todas las tribus organizadas que hablaban esa parte del actual país. Estos habitantes, se apiñaban, en pueblos, parcialidades o tribus bien formados política y socialmente. "Los diaguitas eran el pueblo más inteligente y desarrollado de los que poblaron el Tucumán además eran belicosos y rebeldes. Un pueblo indomable que resistió tenazmente a la conquista española, tanto a la servidumbre política y social como a la conquista espiritual. La región diaguita llegó a ser en total de 200 mil habitantes cerca del año 1535. Muchos de los dioses a los que ellos adoraban fueron introducidos por los Incas, por ello, la imposición del evangelio tuvo grandes dificultades, ya que a los dioses cada una de las tribus se sumaron los dioses fuertemente los del panteón incaico, como es el culto al sol, que era el más arraigado a Cuzco y zonas aledañas. La base de la alimentación está compuesta por el maíz, el poroto, el pimiento, la sal, la harina, el zapallo, la cebolla, la palta, la manteca, el aceite, el azúcar, la zanahoria, las especias, la carne de llama, de cordero, de vizcacha y el chivito. Entre los pescados encontramos especialmente el surubí, el pejerrey (provenientes de las aguas del Río Bermejo y Río Grande de Tarija), y las truchas (lagunas y ríos de la Puna).

Si bien la cocina del noroeste argentino es picante no llega a la magnitud de otras conocidas, como la chilena, mexicana o hindú.

Los platos regionales son el locro (guiso de maíz hervido, frijoles, alubias, garbanzos, con trozos de cerdo o panceta, mondongo, chorizo y hortalizas, ideal para servirlo en cazuelas de barro); los tamales (que se cocinan en agua hirviente y consisten en una pasta de harina de maíz blanco con manteca y condimentos, que se dispersa sobre dos chalas adicionándole

carne vacuna o de pollo con salsa, pasas de uva y/o huevo duro); la humita (choclo rallado mezclado con salsas diversas de cebolla, tomate, perejil y albahaca, cubierta por hojas de chala); el charqui (carne de vaca, cordero, cerdo, llama o ñandú tierna y desgrasada); y otros como la chafaina (de sangre y menudencias de cordero); mazamorra; estofado con pelones; asado de cordero y charquicillo.

También se destacan las empanadas, especie de pastelitos, que pueden freirse o hornearse, y que se rellenan con carne (en esta región generalmente cortada a cuchillo), pollo, jamón y queso o queso solo, y también con humita.

La chicha es una bebida de las fiestas (que se elabora con agua y harina de maíz o maní, se mezcla para dejar fermentar en ollas de barro, para luego hervir, y posteriormente a su segunda fermentación, endulzar).

Un postre característico y exquisito en la región es el dulce de cayote con nueces, el quesillo con miel de caña, las colaciones, los gaznates (masa fina precocida con dulce de leche, cayote, o membrillo, que se envuelve como un pañuelo y se cubre con una capa de azúcar para recibir una horneada final), los turruncitos de miel, las tortitas de leche, los mantecados y las típicas nueces confitadas son un deleite para toda ocasión.

Se destaca en elaboración artesanal el gaznate con dulce de leche, el alfajor triple con dulce de leche o dulce de membrillo, el alfajor arqueadito con dulce de leche y el bombón nuez confitado con dulce de leche, que es una delicia.

La miel de caña como los arropes de chañar, de uva y de algarrobo son de gran calidad como así también los dulces de zapallo, limas, papaya e higos en almíbar y por supuesto el conocido dulce de leche.

También se pueden saborear otros dulces caseros con frutas de la región (manzana, durazno, membrillo, damasco y ciruela, entre otros).

Las influencias de la cocina española e italiana han penetrado fuertemente en la región.

También, en esta oportunidad, se exponen resultados parciales obtenidos de la Feria del Productor al Consumidor, la cual es de gran importancia para la comunidad local, ya que en ella exponen sus productos más de 70 productores de toda la provincia. Fomentando, el crecimiento productivo y las economías domésticas.

Nombre del Recurso: Feria del Productor al Consumidor

Categoría: 3 Folklore

Tipo: Ferias y Mercado

Descripción: La Feria es una propuesta que realiza el Municipio de la Capital desde el 2007. Su objetivo fundamental es facilitar el contacto entre los productores de frutas, verduras, hortalizas, carnes a un precio diferencial con los consumidores locales. También genera un espacio para la oferta de productos regionales y de plantas. La Feria tiene por escenario distintos espacios de la ciudad.

Más de 70 emprendedores ofrecen productos frutihortícolas, cárnicos, regionales y de panificación. También habrá ofertas que exponen los viveros de la Capital y propuestas gastronómicas como empanadas, locro, humitas, entre otras además de dulces caseros y bebidas típicas. Entre otras.

Se realiza con frecuencia semanal y/o quincenal y por lo general en la Plaza Juan Facundo Quiroga (ex Parque Sarmiento) sobre calle San Nicolás de Bari. También se realiza de manera itinerante y llega a distintos los barrios de la ciudad.

Los feriantes que exponen y venden sus productos en la feria, son verdaderos productores que trabajan la tierra y cultivan sus propios ingredientes y recursos para elaborar platos típicos, así como también artesanías locales y productos regionales como la nuez, el olivo, etc.

Se espera que los resultados de esta investigación contribuyan a profundizar el conocimiento del patrimonio gastronómico de la provincia de La Rioja en general pero particularmente de la ciudad Capital de La Rioja. También, se espera potenciar la oferta de productos turísticos sostenibles de la provincia y del área de estudio.

Este estudio, constituirá una base de información para el desarrollo y/o consulta de futuras investigaciones.

Poder estudiar a la actual oferta gastronómica tradicional de la ciudad Capital de La Rioja, tomando como foco de estudio a los empresarios privados y pequeños productores y puesteros de la Feria Del Productor al Consumidor y Feria de la Dulzura, será el primer paso para el desarrollo del turismo cultural y sostenible en la ciudad capital, ya que este incorpora los elementos culturales, sociales y económicos en su oferta y demanda de bienes y servicios

además de rentabilizar económica y socialmente al área de estudio, si en este se desarrollara y se centrara en las personas que viajen con la intención de realizar actividades turísticas que les permitan acercarse y comprenderse con el estilo de vida de la comunidad local música, danza, artesanías, etc. en donde la comunidad local no sea perjudicada ante este desarrollo sino más bien participe y beneficiada por ello.

Los resultados será trasferidos a los siguientes Organismos:

- Secretaria de Turismo de la Provincia de La Rioja
- Negocios (restaurantes, comedores, hoteles, etc).
- Puesteros de la Feria Provincial del Productor al Consumidor y Feria de la Dulzura, involucrados en el estudio de esta investigación.
- Universidad Nacional de La Rioja Dpto. Acad. de Ciencias Sociales, Jurídicas y Económicas.
- Secretaria de Empleo
- Diferentes Áreas del Municipio.
- Dirección de Desarrollo Productivo

BIBLIOGRAFÍA

Boullón, R.1978, *El Sistema Turístico*, OEA/CICATUR, México.

Barretto M. junio, 2007, *Turismo y Cultura* Relaciones, contradicciones y expectativas, PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural (1).

Cerpa Linares J., Lunar Leandro R., 2008, *Diagnostico del Patrimonio Histórico- Cultural del Municipio de Zamora, como Atractivos Turísticos del Estado Aragua*, Universidad de Oriente Venezuela. PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural 6(3): 523, 524.

Gosende, E. 2009. - 1a ed., "Metodología de la investigación y estadística descriptiva, Universidad Nacional de Quilmes, ISBN 978-987-558-168-5 ISBN 978-987-558-168-5. Buenos Aires.

Consejo Nacional de la Cultura y las Arte, gobierno de Chile. Metodología para Proyectos y Productos Sustentable.