

Eje 6. El uso turístico del patrimonio como instrumento para el desarrollo.

Impactos del uso turístico del patrimonio inmaterial en el desarrollo local. Caso Villa Pehuenia.

Lic. María Julia Cassani

Licenciada en Turismo, Instituto de Investigaciones en Turismo de la Facultad de Ciencias Económicas – Universidad Nacional de La Plata.

julia.cassani@econo.unlp.edu.ar

Resumen

Desde sus comienzos, el turismo tuvo entre sus principales motivos de viaje la apreciación y disfrute del patrimonio de un territorio. Hoy en día, el turismo cultural es un segmento en expansión dentro del cual se encuentra el turismo gastronómico. En esta categoría de turismo se dan a conocer las costumbres culinarias de una comunidad, las cuales forman parte de su identidad. Ahora bien, el problema analítico surge cuando se plantea su utilización desde el desarrollo. Así, para que éstas formen parte del patrimonio de una comunidad, es necesario que ésta se apropie de los valores que hacen a su historia y tradición (Bustos Cara, 2004), de lo contrario se estaría en presencia de un uso inadecuado de bienes culturales.

Al mismo tiempo, el turismo, como cualquier actividad humana provoca impactos en las comunidades donde se desarrolla. La misma aportará al desarrollo siempre y cuando contribuya a cada uno de los capitales que componen a la sociedad (Álvarez Sousa, 2005). Sin embargo también puede tener consecuencias negativas que, si no se lo planifica y plantea de manera adecuada a las necesidades de la propia sociedad, pueden llegar al punto de resultar irreversible la situación.

Tomando como caso de estudio el turismo gastronómico a base de piñones en Villa Pehuenia, Neuquén, se intentará exponer sobre la utilización inadecuada del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades originarias, en pos de un turismo que tal como está planteado, no aporta al desarrollo de la comunidad del destino, desde una perspectiva integral.

Palabras clave: Patrimonio inmaterial – turismo – desarrollo – capitales – Villa Pehuenia.

El concepto de patrimonio (*patrimonium*) surge de la idea de la herencia del padre (*pater*) y suele relacionarse con palabras tales como tradición, pasado, identidad, cultura. Éste suele clasificarse en natural y cultural, y dentro de esta última categoría en material e inmaterial (UNESCO, 2003). Dentro del patrimonio cultural inmaterial de una comunidad, se encuentra la gastronomía y las tradiciones culinarias.

Al mismo tiempo, García Canclini (1999) indica que el patrimonio cultural incluye elementos de la herencia pero también del patrimonio “vivo”, a la vez que bienes de las clases hegemónicas como de la cultura popular.

Prats (1997) habla del patrimonio como una construcción social, ideado por alguien o a partir de un proceso colectivo, y destaca que el factor determinante del mismo es “*su carácter simbólico, su capacidad para representar simbólicamente una identidad*”.

En cuanto al patrimonio gastronómico, Ernesto Barrera (2006) señala que “un alimento no es sólo un alimento”, ya que posee un significado social, emocional y simbólico. Así, su valor aumenta con su autenticidad y singularidad, es decir que cuanto mayor sea esa identidad local a través de los alimentos, mayor será su valor.

El consumo de la semilla del Pehuén o *Araucaria araucana* comenzó con las comunidades originarias. Una leyenda mapuche cuenta el inicio de la incorporación de la semilla de su árbol sagrado a su dieta diaria, en un momento de gran hambruna durante un invierno muy crudo. En este hecho es donde radica uno de los valores que tiene el piñón para la comunidad originaria, los salvó del hambre. Así, esta relación del hombre con el ambiente, provocó que el piñón, y la araucaria, de donde surge este fruto, pasen a formar parte indudable del patrimonio cultural mapuche. Y al ser utilizado como ingrediente básico de su dieta, forma parte de su patrimonio alimentario.

En cuanto a su uso para la comercialización, surgió a partir de una iniciativa privada, con una costanera gastronómica, donde se degustaban distintos platos a base de esta semilla. Esto fue un puntapié para el evento del Festival del Chef Patagónico, a través del cual se intenta difundir la gastronomía local, con la incorporación del piñón como elemento diferenciador. Los organizadores del festival, durante las entrevistas realizadas, destacan constantemente la importancia del piñón en la dieta de la comunidad mapuche.

De esta manera, el principal justificativo de la utilización del piñón es esencialmente el importante significado que tiene para las comunidades mapuches, como parte de su patrimonio. Mientras que otro de los argumentos planteados es el pedido por parte de los turistas de consumir productos que incorporen ese ingrediente autóctono.

La relación entre el patrimonio y el turismo no es nueva, y hoy en día, el turismo cultural es un segmento en expansión, destacando también la significativa importancia que está cobrando el turismo gastronómico.

Esto puede llevar a la masificación de la cultura local a partir del turismo, que actúa de manera positiva en la comunidad como revalorización de la misma, o negativamente simplificándola para la venta como un “objeto diferente” (Dachary, 2002).

Aparece entonces una nueva tipología de activación patrimonial cuya motivación es claramente turística y comercial, y no ya identitaria. De esta forma, los referentes

activados y sus significados no responden a las versiones ideológicas identitarias propias de la comunidad (Prats, 1997).

Este nuevo tipo de activación patrimonial se puede observar en la importancia que está ganando el producto gastronómico a base de piñones en Villa Pehuenia. Este hecho parecería responder a una tendencia mundial de valorización de la gastronomía local como medio para promocionar un destino.

Se hace referencia en este caso a la activación patrimonial de un “patrimonio gastronómico” cuyo origen es de otra comunidad. Como bien mencionan los emprendedores que incorporan el piñón a sus productos, y el mismo sector público, la semilla tiene un gran significado para las comunidades originarias. Así, la gastronomía plateada deriva, en el concepto, de la utilización que hicieron los mapuches de la semilla, y no de una valorización de la comunidad de la villa turística.

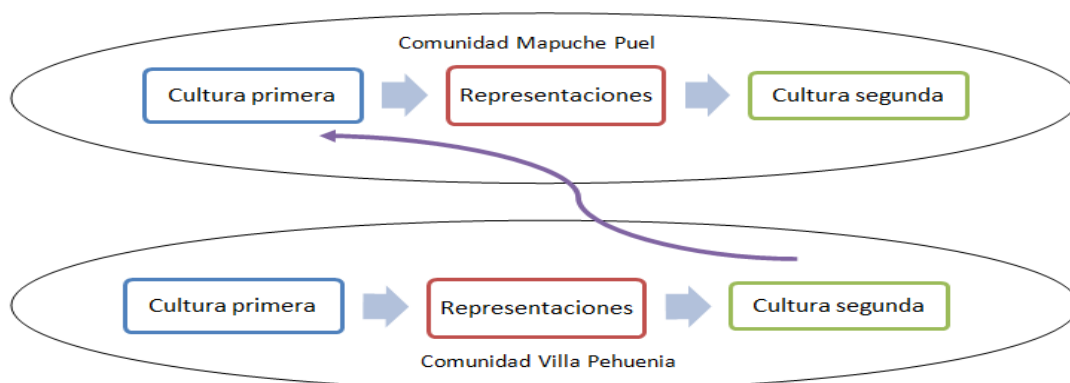
A su vez, los platos presentados durante el Festival del Chef Patagónico, y que se ofrecen durante la temporada alta en los establecimientos gastronómicos, se condicen con una utilización de la semilla más acorde a la gastronomía que el turista quiere degustar, y no tanto a la gastronomía tradicional de los mapuches.

Esto, sumado a lo desarrollado en los apartados anteriores, lleva a suponer que los habitantes de Villa Pehuenia, aún no consideran como propia a la gastronomía a base de piñón, y por lo tanto no podría ser considerado parte de su patrimonio gastronómico.

Para que sea parte de su patrimonio cultural-gastronómico, es necesario que la población se apropie, como colectivo, “de los valores considerados propios por historia y tradición”. A este proceso, Bustos Cara (2004) lo denomina proceso de patrimonialización. Éste consiste en incorporar valores socialmente construidos, en un tiempo y espacio determinado de una sociedad específica.

Para explicar la patrimonialización, Bustos Cara (2004) hace una distinción entre la cultura primera y la cultura segunda. Se observará la transición de la cultura como “expresión y resultado de las prácticas sociales concretas en un tiempo y espacio dado, hacia las múltiples formas de apropiación sucesiva mediante representaciones y discursos que se insertan en múltiples proyectos territoriales” (Bustos Cara, 2004).

A continuación se hace una adaptación de lo expresado por este autor, aplicado al caso de estudio. Así, se entiende que en el contexto en que se sitúa la investigación, se encuentran dos comunidades diferentes. Por un lado la comunidad Mapuche Puel, y por otro la que llamaremos comunidad Villa Pehuenia, integrada por los habitantes de dicha localidad.



Fuente: Elaboración propia

En este gráfico logra visualizarse como la cultura segunda de la población de Villa Pehuenia (o por lo menos de quienes utilizan el piñón) hace referencia a una costumbre mapuche. Se “apropia” del significado que tiene el piñón para la comunidad originaria, y a partir de eso forma un discurso de un patrimonio gastronómico que no los representa expresamente a ellos, pero siempre aludiendo al significado que tiene para los mapuches

Es decir que, el uso que los habitantes de la villa hacen de la semilla es desde un recurso para un producto turístico, y no desde un patrimonio cultural-inmaterial propio: la gastronomía.

Ahora bien, la utilización de un elemento que no es parte del patrimonio de la comunidad que lo está comercializando, puede traer variadas consecuencias. El turismo provoca impactos en las comunidades donde se desarrolla, por lo que es importante saber hacer un buen uso de esta actividad para promover el desarrollo en esas zonas.

En 1987, la Comisión Mundial sobre Medio Ambiente y Desarrollo propone en el Informe Brundtland, una nueva definición de desarrollo sostenible. Se refiere a éste como “el desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer sus propias necesidades”. Como plantean Fernández et al (2002), la actividad turística, y las políticas en torno a la misma, deben desarrollarse respetándose el patrimonio, el que deben salvaguardar y transmitir a las futuras generaciones.

En general, el turismo contribuye al desarrollo de una localidad y de su sociedad en varios campos o capitales (Álvarez Sousa, 2005).

El turismo contribuye en el *capital financiero* a través del movimiento de capital generado por el turismo y su consecuente redistribución a los diferentes actores intervinientes en la actividad. En cuanto al *capital social*, (entramado de relaciones entre los distintos actores que permite que una comunidad actúe de manera cohesionada y en busca de un progreso conjunto de la población) consiste en fomentar la participación de los distintos actores en el proceso de desarrollo, involucrándose en la toma de decisiones y adecuando sus intereses individuales en pos del interés colectivo.

A su vez, la actividad aporta al *capital humano* en la formación y capacitación de la población en general, de técnicos y empresarios en diferentes ámbitos, a través de la investigación, desarrollo e innovación, como también el aumento de la motivación de los habitantes para ser emprendedores. Contribuye al *capital infraestructural*, asociado a la mejora de la sanidad, la seguridad y accesibilidad de una localidad, como así también a la utilización de las infraestructuras de información y comunicación.

Por otra parte, colabora con el *capital medioambiental o ecológico* que hace referencia a la forma de aprovechamiento y utilización de los recursos naturales, lo que implica la toma de conciencia por parte de los ciudadanos para mantener el ambiente en el que se desarrolla el turismo. En relación a esto, también contribuye al *capital patrimonial*, donde se promueve el reconocimiento del patrimonio cultural tangible e intangible como uno de los recursos turísticos más importantes.

Por último aporta al *capital simbólico*, constituido por las “percepciones colectivas que tienen sus habitantes con relación al pasado, sus tradiciones y sus competencias,

su estructura productiva, su patrimonio cultural, sus recursos materiales, su futuro, etc.” (Álvarez Sousa, 2005). Esta identidad e imagen se construyen a lo largo del tiempo y van evolucionando. Se refiere a la imagen que la comunidad receptora tiene de sí misma.

Entre los impactos que provoca la actividad turística, la modificación en la imagen local adaptándose a la imagen externa producida por los turistas es sólo uno de ellos. El uso intensivo del patrimonio puede disminuir la calidad y cantidad de atractivos culturales para el turismo, y puede llevar a la pérdida de elementos que hacen a la identidad de un lugar. Así, de no planificarse y respetarse el uso del patrimonio, se podría estar frente a una destrucción parcial o total del mismo (Fernández et al 2002).

A su vez, la comercialización y manipulación del patrimonio de manera excesiva desde el punto de vista del marketing puede provocar una reducción a meros símbolos de las características más importantes de fiestas populares, de las artesanías. Y así, descontextualizar elementos culturales que han formado parte del patrimonio local (Fernández et al 2002). Situación que se daría en torno al patrimonio cultural de las comunidades originarias en cuanto al pehuén y las diferentes formas de utilizar su semilla. El impulso del turismo gastronómico a base de piñones supone la apropiación de un ingrediente para la incorporación a un producto consumido esencialmente por los turistas, y no así por los habitantes locales.

Sin embargo, hay otro tipo de impactos relacionados específicamente con el caso estudiado. Si se decidiera continuar con el turismo gastronómico a base de piñones en Villa Pehuenia, sin realizar modificaciones para plantear la sustentabilidad de esta actividad, ocurrirían consecuencias que afectarían a la localidad.

En primer lugar, cabe destacar la disminución de la población de la especie (a largo plazo), lo que llevaría a la insustentabilidad de la actividad en base a piñones, y a la modificación del paisaje no sólo de la localidad, sino probablemente en un futuro de la zona. De esta manera, perdería un elemento diferenciador frente a otros destinos turísticos de la Patagonia Argentina. No sólo esto, sino que también representaría la pérdida de una especie antiquísima, cuya semilla es muy nutritiva. También se perdería un elemento característico de la cultura mapuche, haciendo referencia tanto al pehuén como a su semilla, el piñón. La desaparición, posiblemente de manera gradual, de un elemento altamente identitario de la zona, en cuanto a patrimonio natural. Al mismo tiempo, esta pérdida de la *Araucaria araucana*, afectaría a otras especies del hábitat, ya sean aquellos que consumen su semilla como otras que crecen al reparo de estas coníferas. A su vez, representaría la degradación del suelo en el que habitan.

En cuanto a la actividad turística, se perderían los futuros beneficios económicos, y así mismo parte de la imagen de la localidad. Al mismo tiempo, a medida que comience a mermar la cantidad de pehuenes presentes en la zona, se produciría un aumento en el precio de los piñones, impactando en el precio final de productos gastronómicos.

Ahora bien, si se tomaran medidas necesarias, podrían lograrse otros beneficios, además de los ya mencionados capitales. Permitiría una concientización sobre el cuidado de la especie y sobre la importancia de mantenerlo como diferenciador de Villa Pehuenia. Se podría dar lugar a la revalorización del pehuén y su semilla desde aspectos culturales, ambientales y también gastronómicos a largo plazo, ya sea por

parte de la propia comunidad mapuche o por la de Villa Pehuenia. Desde el aspecto ambiental, se conservaría el ecosistema con sus componentes y servicios ambientales.

A modo de conclusión se puede señalar que, en cuanto al carácter patrimonial del pehuén y su semilla, los habitantes de Villa Pehuenia, aún no consideran como propia a la gastronomía a base de piñón, y por lo tanto no podría ser considerado parte de su patrimonio gastronómico.

En el caso del uso del piñón en la gastronomía, se observa una apropiación del significado que tiene la semilla para la comunidad originaria. A partir de eso se forma un discurso sobre un patrimonio gastronómico que no representa expresamente a los habitantes de la villa turística. Así, el uso que los emprendedores hacen del piñón es desde un recurso para un producto turístico, y no desde un patrimonio cultural inmaterial como la gastronomía.

En cuanto al uso turístico-comercial de la semilla del Pehuén en pos del desarrollo de la comunidad, se puede decir que, si bien normalmente la actividad tiene consecuencias positivas y negativas en la misma, en el caso de estudio hoy por hoy se está impactando negativamente. Continuar con el turismo tal como está planteado en la actualidad traería consigo, consecuencias nocivas para la especie, que van desde la posible desaparición de la araucaria, hasta impactos sobre el ecosistema en el que actualmente se encuentra. Sin embargo, si se tomaran medidas para ayudar a la supervivencia de la especie, podrían lograrse beneficios, desde los ya mencionados capitales, hasta la preservación de un elemento altamente diferenciador del destino.

Por último, se quiere dejar en claro la estrecha relación entre la patrimonialización de un recurso y el posible éxito del desarrollo local, que a su vez, se encuentra condicionada con la conservación de ese recurso. La población que utiliza un elemento patrimonial para el desarrollo de la actividad turística debe tomar los recaudos necesarios para que éste sea respetado y cuidado por todos los integrantes de la comunidad.

Bibliografía

ÁLVAREZ SOUSA, Antón (2005) "La contribución del turismo al desarrollo integral de las sociedades receptoras. Aspectos teóricos – metodológicos". En: *Revista de Política y Sociedad*. Vol. 42 Núm. 1: 57-84.

BARRERA, Ernesto (2006). "Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial". En: *Patrimonio Cultural y Turismo*. Cuadernos N°15, Itinerarios culturales y rutas del patrimonio. CONACULTA, México.

BUSTOS CARA, Roberto (2004) "Patrimonialización de valores territoriales. Turismo, sistemas productivos y desarrollo local". En: *Aportes y Transferencias*, Año 8, Vol. 2. pp. 11-24.

DACHARY, Cesar; ARNAIZ, Stella Maris (2002). *Globalización, turismo y sustentabilidad*. Universidad de Guadalajara, México.

FERNANDEZ, Guillermina; GUZMAN RAMOS, Aldo (2002) "Turismo, patrimonio cultural y desarrollo sustentable", *Caminhos de Geografia* 3 (7), Universidade Nacional de Uberlandia.

GARCÍA CANCLINI, Néstor (1999). "Los usos sociales del Patrimonio Cultural". En: Encarnación Aguilar (ed.), *Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio*, Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía, Granada, 16-33.

PRATS, Llorenç (1997). *Antropología y patrimonio*. Editorial Ariel S.A., Barcelona.

UNESCO (2003) Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.