

I. MESA DE TRABAJO: ORIGEN E IDENTIDAD DE LA GASTRONOMÍA

II. PROYECTO: GENEALOGÍA DE LA COCINA DE MENDOZA

III. OBJETIVO GENERAL:

Reconstruir la genealogía de la cocina mendocina, en su evolución histórica y a partir de sus principales componentes identitarios (ingredientes, técnicas de cocción y utensilios, técnicas de condimentación y rutinas alimentarias) con el objeto de valorarla, apropiarnos de sus mejores tradiciones y posicionarla en el imaginario colectivo.

1

IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Relevar el estado del arte sobre material documental existente y la situación del tema a partir de: sondeos bibliográficos, realización de entrevistas y encuentros con expertos, análisis de audiovisuales disponibles y salidas a campo para observar y registrar prácticas culinarias y comportamientos sociales, entre otros.
2. Seleccionar y clasificar los contenidos encontrados.
3. Iniciar la generación de un thesaurus que ayude a reducir equívocos conceptuales o la polisemia existente en el ámbito de la cocina mendocina.
4. Iniciar la sistematización de contenidos en la matriz que ordenará por etapas históricas, los principales componentes identitarios de la cocina mendocina desde el origen hasta la inmigración europea.

V. BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Se propone la construcción de contenidos generados sobre la matriz de componentes de la evolución de la Cocina mendocina, Identidad gastronómica y enfoque antropológico en diferentes etapas históricas.

Cabe destacar que el proyecto es ambicioso, con un trabajo multidisciplinario de investigación el cual llevará un tiempo prolongado para lograr la versión final del mismo.

En el 2024 se propone dar inicio con el proyecto en su primera etapa, desde el origen hasta la inmigración europea.

El punto de partida teórico-metodológico del proyecto se sustenta en una matriz conceptual que vincula tres ejes:

- a) **Contexto histórico**, que ordena el proceso temporal en etapas: El Origen (etapa prehispánica); La Colonia (etapa hispánica); La Libertad (etapa de la independencia y la organización nacional); La apertura inmigratoria (etapa de la inmigración europea masiva); La segunda apertura (etapa de inmigración sudamericana) y El aquí y ahora (la etapa actual o contemporánea)
- b) **Contexto geográfico**, que identifica las diferencias características regionales, ecosistémicas y las localías dentro del territorio mendocino, incluyendo vinculaciones con otros espacios provinciales e internacionales: Ecosistemas del Sur, del Centro, del Norte y del Este; Oasis vs. Regiones no irrigadas.
- c) **Componentes identitarios**, entre los que se identifican: Ingredientes, Técnicas de cocción y utensilios, Técnicas de condimentación, Rutinas alimentarias.

VI. ANTECEDENTES DEL PROYECTO:

La mesa de Origen e Identidad tiene entidad propia, en los foros anteriores estuvo vinculada a diversas temáticas. Haremos una breve reseña de su evolución.

- **I Foro De Origen e Identidad Gastronómica** realizado en agosto de 2019 tenía como objetivo: *Visualizar la Identidad del Sistema Agro-alimentario mendocino, la Gastronomía y el Turismo.*
En dicha oportunidad se respondieron preguntas tales como: ¿quiénes somos?; ¿cómo creemos que nos ven los demás?; ¿qué caracteriza a la gastronomía de Mendoza?; ¿qué esperan los consumidores de la gastronomía de Mendoza? se lograron identificar hortalizas, frutas, carnes, especias y otros productos identitarios.
- **En el II y III Foro como Mesa de Platos y Productos.**
Se trabajó en el objetivo de *poner en valor la vinculación y la accesibilidad entre los productos identitarios (frutícolas, hortícolas, carnes, hierbas y especias, otros) y las recetas actuales y tradicionales de Mendoza.*
- **Finalmente, en el IV Foro ya constituida como mesa de Origen e Identidad** se propuso como objetivo: *construir la “genealogía” de la cocina mendocina para su valorización, apropiación y posicionamiento.*

Para lograr tal objetivo se discutió en la mesa una propuesta de análisis matricial bajo distintos ejes: las distintas ecorregiones; los ingredientes, técnicas de preparación, condimentación, utensilios y rutinas alimentarias; y distintos momentos de la cocina mendocina: **El Origen** (etapa prehispánica), **La Colonia** (etapa prehispánica –colonial), **La libertad** (etapa de la independencia y la organización colonial), **La apertura** (llegada masiva de inmigrantes), **La hermandad latina** (apertura subdividida Latinoamérica) y **Aquí y ahora** (cocina contemporánea).

VII. IMPACTO ESPERADO DEL PROYECTO:

Con la implementación de este proyecto buscamos mostrar la capacidad de adaptación o resiliencia que ha tenido la cocina mendocina en su evolución histórica, permitiendo conocer de dónde venimos y validar nuestras raíces multiculturales en el ámbito gastronómico.

Además, generar un reservorio a modo de bitácora que preserve el pasado para comprender el presente y delinear nuestro futuro.

3

VIII. ESTADO DE AVANCE DEL PROYECTO:

Se realizaron distintos encuentros de trabajo con el equipo de profesionales que forman la mesa con actividades mensuales:

- Primera formulación de la metodología de trabajo.
- Primer relevamiento Histórico. Conferencia a cargo de Adolfo Cueto sobre historia de la Alimentación Huarpe y Colonial de Mendoza. Conversatorio.
- Clasificación de Bibliografía.
- Primera propuesta de encuesta de relevamiento patrimonial alimentario para aplicación territorial.
- Segundo relevamiento Histórico: Conferencia a cargo de Ana Paula Gutiérrez: Tesis Antiguos Sabores de la cocina de Mendoza. Patrimonio Alimentario. Conversatorio.
- División de material bibliográfico para análisis de la Etapa prehispánica antiguos pobladores.
- Consolidación de la estructura de trabajo para la generación de contenidos.
- Elaboración del índice del documento sobre la Genealogía de la Cocina de Mendoza:

Introducción

Capítulo 1. Marco conceptual

¿Cocina o Cocinas?

Región histórica y Región alimentaria

Periodización

Gastronomía

Eco región

Capítulo 2. Cocinas nativas de Mendoza

Eco región y región histórica

Momento histórico

Recursos naturales y alimentarios

Tipo de cocina, utensilios y condimentos
Platos y bebidas representativas
Vinculo espiritual/religioso de la alimentación
Calendario alimentario
Comida, cultura y tradición: música, danza y tradiciones

Capítulo 3. La colonia. La cocina española

Eco región y región histórica
Momento histórico
Recursos naturales y alimentarios. Cambios y novedades hispánicas
Tipo de cocina, utensilios y condimentos
Platos y bebidas representativas
Vinculo espiritual/religioso de la alimentación.
Calendario alimentario
Comida, cultura y tradición: música, danza y tradiciones

Capítulo 4. La Mendoza mestiza. La cocina criolla

Eco región y región histórica
Momento histórico
Recursos naturales y alimentarios. Cambios y novedades hispánicas
Tipo de cocina, utensilios y condimentos
Platos y bebidas representativas
Vinculo espiritual/religioso de la alimentación.
Calendario alimentario
Comida, cultura y tradición: música, danza y tradiciones

Capítulo 5. Mendoza tierra de inmigrantes. Crisol de cocinas

Eco región y región histórica
Momento histórico
Recursos naturales y alimentarios. Cambios y novedades hispánicas
Tipo de cocina, utensilios y condimentos
Platos y bebidas representativas
Vinculo espiritual/religioso de la alimentación.
Calendario alimentario
Comida, cultura y tradición: música, danza y tradiciones

Capítulo 6. Mendoza en el siglo XX. Cocina Argentina

Eco región y región histórica
Momento histórico
Recursos naturales y alimentarios. Cambios y novedades hispánicas
Tipo de cocina, utensilios y condimentos
Platos y bebidas representativas
Vinculo espiritual/religioso de la alimentación.
Calendario alimentario

Comida, cultura y tradición: música, danza y tradiciones

Capítulo 7. Siglo XXI. Cocina global

Eco región y región histórica

Momento histórico

Recursos naturales y alimentarios. Cambios y novedades hispánicas

Tipo de cocina, utensilios y condimentos

Platos y bebidas representativas

Vinculo espiritual/religioso de la alimentación.

Calendario alimentario

Comida, cultura y tradición: música, danza y tradiciones

IX. PASOS A SEGUIR:

Se proponen realizar las siguientes acciones:

- Continuar con el trabajo de la mesa de Origen e identidad
- Evaluar y ajustar la metodología para su aplicación.
- Consolidar el equipo para generar los contenidos diseñados en el informe preliminar.
- Avanzar con la investigación del capítulo 1 al 3.
- Realizar trabajos de campo con relevamiento patrimonial.

X. ORGANIZACIONES QUE INTERVIENEN:

- UNCuyo
- AEHGA

XI. RESPONSABLES Y EQUIPO DEL PROYECTO:

- Ana Paula Gutiérrez
- Ignacio Bordón

- Liliana Fernández
- José Gudiño
- María Silvina Lassa
- Walter José Cueto
- Adolfo Omar Cueto