



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

**FUNDAMENTOS**

La localidad de Coronel Belisle, fue fundada en el año 1884, después de la Campaña al Desierto, es una población compuesta mayoritariamente por familias de inmigrantes, radicadas allí desde finales del siglo XIX, cuyas costumbres y pautas culturales han permanecido en el tiempo y se han transmitido de generación en generación. Entre ellos se destacan pueblos como el italiano y el español que, paulatinamente fueron arraigándose al medio y construyendo la trama social existente en dicha localidad.

El desarrollo económico de la Argentina, desde épocas coloniales estuvo ligado siempre a la producción de materias primas, y dentro de los aspectos internos de la producción y del sector agropecuario, están las pautas internas, familiares, aquellas que trajeron desde su lugar de origen.

En un artículo titulado "¿Por qué comemos lo que comemos?" el antropólogo mexicano Luis Alberto Vargas define a los hábitos alimentarios como "actos característicos y repetitivos que se llevan a cabo ante la necesidad de comer y que, al mismo tiempo satisfacen necesidades emocionales y normas sociales" (Vargas; 1993: 24).

Respecto de las elecciones en cuanto a la comida, Vargas señala que los principales factores que influyen en esta selección serían el ambiente junto a la tecnología existente para explotarlo y la ideología. En principio la alimentación humana depende de los productos que la naturaleza ofrece. Pero es importante destacar que no todo lo que el ambiente pone a disposición es aprovechado, y que por medio del intercambio o del comercio el hombre ha incorporado a su dieta alimentos de regiones distantes. La cualidad que deben reunir los productos naturales para que se los considere alimentos es la posibilidad de ser digeridos, absorbidos y asimilados por nuestro cuerpo sin producir daños, además de aportar los nutrientes necesarios para la vida.

Pero estos productos naturales no siempre reúnen estos requisitos en el estado en que se encuentran. En algunos casos requieren de procesos tecnológicos que mejoren sus cualidades o que los hagan realmente digeribles: es el caso de la cocción de los alimentos, la molienda de granos, etcétera. También se cuentan entre estas tecnologías de transformación los procesos de domesticación de especies tanto vegetales como animales que permitieron no solo mejorar la accesibilidad a



## *Legislatura de la Provincia de Río Negro*

mayores volúmenes sino que también significaron una mejora en la calidad de esos productos. También el desarrollo de las técnicas para conservación y almacenaje de alimentos dieron forma a las pautas alimentarias de los distintos grupos humanos.

Vargas, L.A. 1993: "¿Por qué comemos lo que comemos?" En: *Antropológicas. Revista de Difusión del Instituto de Investigaciones Antropológicas*. N° 7. UNAM. México

Señala como un hecho fundacional a la inventiva culinaria, que más allá de consistir en la selección, procesamiento y combinación de diferentes alimentos permite la presentación variada y distinta: "La manera de preparar, presentar y consumir los alimentos, englobado dentro del término cocina, es un proceso que influye poderosamente para el logro de la identidad de las familias y las sociedades. Así, existen recetas de familia que son compartidas con alegría, ya que tienen un valor simbólico y afectivo. Lo mismo ocurre con las cocinas regionales, que forman parte de la trama social y que, entre otros rasgos, permiten que los individuos se reconozcan como pertenecientes a un grupo definido".

Otras variables que moldean las pautas alimentarias son el lugar y el momento. Señala Vargas: "Además de las festividades existen circunstancias que favorecen el consumo de determinados alimentos, por ejemplo, la presencia de invitados especiales para comer en la casa o los banquetes para agasajar a un personaje importante"

Desde la perspectiva antropológica, el tema de la alimentación de la especie humana ha ocupado y ocupa un lugar central en el desarrollo de las ciencias. En primer lugar, el acto primario de incorporar nutrientes que permiten la reproducción y supervivencia de la especie, así como la calidad de esa supervivencia ha concentrado la atención de las ciencias naturales y médicas. A la par de estas, las ciencias sociales y humanas no han dejado de indagar acerca de la dimensión simbólica y social de las prácticas asociadas a la alimentación por parte de los hombres de las más diversas culturas.

En el caso específico de la antropología, se ha hecho hincapié en el punto central que diferencia a los hombres de las demás especies animales respecto al particular tema de los alimentos. Es el caso de la elaboración de reglas precisas acerca de su alimentación, los modos de operar sobre la naturaleza con la finalidad puntual de producir y preparar sus alimentos, y la manera de distinguir cómo y con quién se comparte el consumo de estos alimentos. Si bien comer es una necesidad primaria y vital



## *Legislatura de la Provincia de Río Negro*

para la supervivencia, en el caso de la especie humana los alimentos no sólo se digieren a través del sistema digestivo, sino que integran un mapa de significaciones propias de cada cultura. El hombre no come todo lo que está a su alcance, del mismo modo que su estómago no es capaz de digerir todo lo que está disponible. Es omnívoro y selectivo en tanto que ingiere alimentos de diferentes orígenes, pero elige y jerarquiza en base a patrones culturales dentro del abanico con el que cuenta. A partir de las disponibilidades ambientales, el ser humano clasifica los alimentos en comestibles o no comestibles, preferibles, recomendables o accesibles.

En Coronel Belisle, existe un importante grupo de vecinos productores de facturas, que anualmente, en período de invierno, elaboran artesanalmente, respetando las pautas de sus ancestros, una variedad de manjares que los identifican. Tal es así, que el municipio, con el fin de jerarquizar esta actividad, se ha propuesto que los productos elaborados se realicen bajo las normas establecidas en el Código Alimentario Nacional.

Por otra parte, se han llevado a cabo jornadas de producción porcina a cargo del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), en las cuales se les proporciona a los productores, distintas técnicas y estrategias para mejorar la cría de porcinos, ya que la zona es muy propicia para ello. Se pretende con estas jornadas: Organizar los flujos de la granja porcina, el manejo adecuado de las hembras en períodos de gestación y lactancia; los ciclos de engorde y sus puntos críticos de control, control de calidad de la materia prima, etcétera.

Es muy importante, valorar esta actividad, no solo como parte de la vida de quienes producen facturas de cerdo, sino por su particularidad, para preservar esta actividad, que ya no es realizada por todos los pobladores de la zona rural, o del ámbito rural, como sucedía años atrás. Es una tradición que debemos alentar, para que la herencia de la práctica perdure. Ya no solo como una cuestión cultural, sino también con un fin productivo.

La intención del municipio de Coronel Belisle es construir una sala de faena, porque como sabemos, si bien es importante la producción, la cría y la elaboración, no es menos importante la sanidad; y es justamente éste el paso trascendental que permitirá poner en marcha la soñada "Fiesta Provincial de la Carneada", cuya primera edición está programada para el período julio/agosto de 2009, perdurando en el tiempo.



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

Una de las actividades que mas los han identificado y que se transmitía rápidamente a escala local entre las diferentes familias asentadas, es "la Carneada".

Así, "la Carneada" se transformo en una fiesta y ceremonia familiar, infaltable todos los inviernos en la las diferentes chacras de la localidad.

Carnear, es una ceremonia que requiere de la colaboración y participación de toda la familia, permitiendo obtener una amplia gama de productos artesanales tales como chorizos, morcillas, bondiola, panceta, jamón.

Luego de la preparación de los productos, se pasa a la degustación, y es justamente allí donde la labor adquiere carácter de hechos social que fortalece los vínculos entre los participes y refuerza la unidad familiar. Allí, las recetas de antaño, se entremezclan con el quehacer culinario local.

Rescatar el valor de la carneada, como evento tan particular, implica recuperar tradiciones familiares que, paulatinamente se fueron perdiendo en el transcurso del siglo XXI.

Paralelamente a ello, el reconocimiento de este evento como Fiesta Provincial, posibilitaría revalorizar el quehacer productivo artesanal y facilitaría también el crecimiento turístico de la localidad de Coronel Belisle y, porque no, de toda la región.

Por ello:

**Coautoría:** Graciela Grill; Jesús Zuain.



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

**LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO  
SANCIONA CON FUERZA DE  
LEY**

**Artículo 1°.- Carácter:** Se otorga carácter de fiesta provincial a la "Fiesta de la Carneada" que se realiza anualmente, en los meses de julio y agosto, en la localidad de Coronel Belisle, Provincia de Río Negro.

**Artículo 2°.- Objetivo:** El objetivo de ésta fiesta es promover y revalorizar el quehacer productivo artesanal y la cultura de los pueblos inmigrantes que habitan la región.

**Artículo 3°.- Sede:** La Fiesta de la Carneada tendrá como sede permanente la localidad de Coronel Belisle, Provincia de Río Negro.

**Artículo 4°.- Elevación a la Agencia de Cultura:** A los fines de dar cumplimiento a lo establecido por la ley T n° 3478, se elevaran todos los antecedentes de la Fiesta a la Agencia Río Negro de Cultura.

**Artículo 5°.-** De forma.