



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

Todo suceso turístico es esencialmente cultural por lo tanto tiene verdadera implicancia lo patrimonial tanto lo tangible que atañe a sitios, monumentos, museos etc., propiamente dichos como lo intangible relacionado a costumbres, mitos, leyendas entre otras manifestaciones.

Desde el punto de vista de lo patrimonial intangible, todo lo relacionado a las costumbres regionales, nacionales o de otras colectividades ya sea en formas de vida, de celebración de acontecimientos vinculados a las distintas etnias y culturas, uno de los aspectos que resulta sumamente atractivo, vinculante y que requiere de reconocimiento y valorización, como así también el mejorar las condiciones en que se presentan estos eventos, es lo referente a las comidas típicas.

Una fuente de riqueza de este recurso turístico es el atractivo de los servicios gastronómicos, el cual explotado en forma equilibrada, sin vaciamiento de contenido, cuidando de mantener lo auténtico y original , hacerlo didáctico inclusive, realizando campañas en las que se enseñe en los colegios y/o se publicite el reconocer lo tradicional e identitario que encierra en el turismo el rubro de las comidas típicas, redundará en beneficio de toda comunidad que se disponga a explotarlo generando una fuente de ingresos y trabajo.

"Es indispensable conocer las tradiciones y tomar conciencia de ellas, saber para qué sirve la herencia recibida. En estos tiempos de circunstancias complejas, las tradiciones, con sus valores universales y eternos, funcionan como palanca prodigiosa que permite salir del estancamiento.

El problema radica en que los miembros de cada sociedad no sepan valorar lo que se tiene y que no adquiera conciencia de que su patrimonio arquitectónico, canciones, bailes, su modo de vestir, así como sus costumbres alimentarias son los elementos que dan el carácter único a su cultura y lo que los foráneos quieren ver o aprender".(1)

El mayor recuerdo que se lleva un turista de los sitios que visita es el haber podido acceder en cierta manera al "alma" del lugar, ello incluye sus costumbres y tradiciones lugareñas como en éste caso la comida, recurso que muchas veces son preservadas por las familias y transmitidas de forma generacional para llegar a convertirlas en un patrimonio cultural propio...



Legislatura de la Provincia de Río Negro

Los alimentos y las bebidas de un país se consideran una de las expresiones culturales más importantes. El turista disfruta los alimentos nativos, particularmente platillos locales o de naturaleza étnica (McIntosh and Goelder, 1990).

De Angeli y Gironella (citados en UNESCO, 1996) amplían este concepto señalando que el conocimiento de las cocinas locales, regionales o nacionales es de gran interés para todo turista y es parte integral del disfrute físico y espiritual de la experiencia turística.

Si hay una comida típica que ya forma parte del patrimonio intangible, cultural y turístico en nuestra provincia es el típico "Curanto de Colonia Suiza" en las cercanías de San Carlos de Bariloche.

Colonia Suiza, ubicada a 20 Km. de San Carlos de Bariloche, es reconocida desde hace décadas por sus populares curantos, que año a año durante el mes de febrero reúne a barilochenses y turistas en un verdadero acto de tradición culinaria.

A este evento se suma, además, la Feria Regional de Colonia Suiza que reúne a un grupo importante de artesanos que ofrecen una gran variedad de productos.

El curanto originalmente es una comida araucana, muy frecuente en la Isla de Chiloé y introducida a la zona de Colonia Suiza por un suizo, antiguo poblador del lugar Don Emilio Goye, uno de los primeros pobladores de la colonia.

La zona de Colonia Suiza resulta ser el primer asentamiento suizo en la Patagonia. Oriundos del cantón Valais de Suiza, los Goye cruzan el Atlántico hacia fines del siglo XIX y se instalan en la zona central de Chile, donde el gobierno ofrecía tierras para ser trabajadas. Después de 10 años, alrededor de 1895, los hermanos Félix, Camilo y María viuda de Felley llegan al lugar que hoy es Colonia Suiza y deciden radicarse allí ya que esas tierras "eran muy similares a Suiza", asegura Elena Goye, responsable del Museo "Los Viejos Colonos".

Valiéndose de carretas y carros, los Goye cruzan maquinaria, vacas, ovejas y aves de corral por los Andes, y se dedican a la agricultura y ganadería. Con su producción triguera y frutal (manzanas, peras, ciruelas, cerezas, duraznos) reciben numerosos premios nacionales por su calidad. La instalación de un aserradero genera progreso y trabajo al lugar, permitiendo la construcción de casas que hoy constituyen un importante patrimonio histórico de la región.



Legislatura de la Provincia de Río Negro

Con el paso del tiempo, otros suizos se asientan en la colonia: los Mermoud, Cretton, Jackard, Fotthoff y Neu y la gran familia se agranda. Toda la rica historia de estos pobladores se encuentra documentada y en exposición en el Museo "Los Viejos Colonos", organizado en la antigua casa de Marcelo Goye, construida en 1937. Además, en Colonia Suiza se puede visitar la Granja Suiza, un criadero de truchas, un aserradero industrial, entre otras posibilidades.

La realización del Curanto en si mismo es toda una ceremonia a saber: se cava un hoyo en la tierra de 15 cm. de profundidad (cuya superficie depende de la cantidad de personas), y se colocan piedras bochas (típicas de los lagos sureños) previamente calentadas al rojo vivo en un fogón. Sobre estas piedras se pone un colchón de hojas de nalca o maqui, y sobre éstas todos los ingredientes: carne de vaca, de cordero, de cerdo, pollos, chorizos, salchichas parrilleras, papas, batatas, manzanas, cebollas, zanahorias y zapallos ahuecados rellenos con queso, crema y arvejas. Según el "curantero" Rubén Nielsen, "lo básico son cinco tipos de carne y cinco tipos de verduras". Se vuelve a tapar todo con hojas, sobre las que se colocan lienzos húmedos para que no se pierda el calor y luego se cubre con abundante tierra, convirtiéndose de esta manera en un verdadero horno a presión. Cuando la cocción está lista comienzan a surgir de la tierra hilitos de humo, poco tiempo después se realiza el destape del curanto: los alimentos quedan tiernamente cocidos por el calor de las piedras.

Don Emilio Goye es el testimonio vivo de un colonizador y pionero del Curanto. Protagonista de numerosos sucesos que fueron marcando la historia de estas tierras, Emilio Goye es el cuarto de 14 hermanos. Con sus 86 años bien llevados, se declara iniciador de la tradición del curanto en Colonia Suiza: "Empecé a hacer curantos en 1937, para mi familia, en los cumpleaños y otras ocasiones especiales. De a poco fueron sumándose los vecinos y el curanto se fue agrandando. A partir de 1940 lo empezamos a hacer a pedido, en Tunquelén... en el Club de Pesca, donde cocinábamos todos los domingos. El más grande que hice fue en el Hotel Llao Llao para 680 personas del Gremio Papelero".

Esta tradición traspasó los límites provinciales ya que Emilio y otros familiares viajaron hasta Rosario invitados por la municipalidad hace casi 20 años. "Hicimos un curanto para 120 personas en la Tienda Favorita, cerca del río Paraná y del monumento a la Bandera. Me llevé la piedra y la hoja de acá y me las rebusqué para hacerlo", comenta sonriente.



Legislatura de la Provincia de Río Negro

Don Goye adaptó el curanto que se hace en Chile, a base de mariscos y pescados, y lo reemplazó por uno con carnes más acordes con esta región. Hoy en día sus sobrinos e hijos son herederos de esta costumbre tan arraigada en la familia, que ya es símbolo de un pueblo.

Terminada la cocción otra particularidad que tiene el Curanto es la forma de comerlo, compartiendo "extensas mesas se disponen cerca del fuego para que cada uno retire su plato y, acompañado por una cerveza artesanal de la zona, se apreste a degustar el sabroso curanto recién servido".

Con el objetivo de reconocer esta histórica tradición culinaria, que unifica en su contenido la celebración de la integración y diversidad cultural, al combinar la sabiduría del pueblo mapuche, la suizo-chilena y el típico gusto argentino, la Diputada Nacional Silvina García Larraburu, presentó un Proyecto de Ley para declarar a Colonia Suiza, ubicada a 20 km. de la ciudad de San Carlos de Bariloche, como "Capital Nacional del Curanto".

La Diputada indicó que: "Este tipo de medidas aportan a la recuperación del sector turístico y a la matriz económica de la región. Dado que además de la celebración que hace más de una década se realiza el segundo domingo de febrero; este sabroso plato gastronómico, se sirve todos los miércoles y domingos del año, agrupando a su alrededor a numerosos emprendimientos artesanales, culturales, recreativos y hoteleros".

De esta forma reconociendo la autenticidad del evento en sí mismo, considerando que el mismo fue declarado de Interés Municipal por el Concejo Deliberante de la Municipalidad de Bariloche el 22 de enero de 1992 y atento a la solicitud del Secretario Municipal de Turismo de la ciudad de San Carlos de Bariloche, considero que el típico Curanto de Colonia Suiza debe ser reconocido como parte del Patrimonio cultural intangible de Río Negro además de ser una fiesta provincial.

(1)<http://www.gestiopolis.com/economia-2/rescate-tradiciones-gastronomicas-actividad-turistica.htm>

Por ello:

Autor: Marcos Osvaldo Catalán.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

**LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO
SANCIONA CON FUERZA DE
L E Y**

Artículo 1°.- Se otorga carácter de fiesta provincial a la "Fiesta Provincial del Curanto" a realizarse durante el mes de febrero de cada año en Colonia Suiza, distante a 20 km. de la ciudad de San Carlos de Bariloche, Provincia de Río Negro.

Artículo 2°.- Sede. La "Fiesta Provincial del Curanto" tendrá como sede permanente Colonia Suiza, Provincia de Río Negro.

Artículo 3°.- Autoridad de aplicación. Será autoridad de aplicación el Ministerio de Turismo de la Provincia de Río Negro.

Artículo 4°.- La fiesta provincial a que se refiere el artículo 1° de la presente, es incorporada a la ley T n° 1048 de Fiestas Provinciales en la oportunidad prevista por el artículo 3° de la ley K n° 4734.

Artículo 5°.- De forma.