vinetur

¿Cómo funciona la tribu de la gastronomía argentina?

Beatriz Barbera, Andrea Sarnari y Fabiana Menna reflexionan sobre el impacto de la tribu femenina en la gastronomía y agropecuaria

jueves 15 de mayo de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



El encuentro realizado en el MALBA, Mujeres que cocinan ideas, propuso a través de diferentes paneles reflexionar, entre otras cosas, en cómo el trabajo colectivo en el ámbito gastronómico y agropecuario genera no sólo un impacto positivo sino cómo gracias a las tribus de mujeres se preservan tradiciones culinarias y se innova desde la

tierra al plato.

Porque la tribu, según la Real Academia Española, es entre otras cosas, un grupo de individuos con alguna característica común, pero cuando hablamos de la tribu en la gastronomía argentina la tribu tiene la fuerza colectiva capaz de transformar y desagregar valor no sólo social sino económico.

Entonces, ¿de qué hablamos cuando hablamos de tribu?

Para Beatriz Barbera, parte de una de las familias fundadoras de la gastronomía de tradición italiana en Mendoza, la tribu "da la posibilidad de trabajar en conjunto, de ayudarnos, de motivar a otros y, de esa forma, que cada uno ponga lo mejor que tiene. Además, genera la posibilidad de crecer a nivel humano, porque en el reconocimiento de los defectos y las virtudes de la tribu podemos ver quién es solidario, quien es generoso y quién en cambio tiene buenas ideas con las que se puedan generar grandes cosas. Porque la única posibilidad de generar grandes cosas es con la continuidad y juntos".

Para Andrea Sarnari, abogada especializada en derecho agrario, productora agropecuaria y presidenta de la Federación Agraria Argentina (FAA) - de hecho es la primera mujer en ocupar ese cargo- contó que ve como una potencialidad el encontrarnos con iguales que muchas veces tienen dificultades ocultas o simuladas y fortalezas escondidas. Por eso para ella la tribu significa de alguna forma empoderarse. Porque cuando se está en colectivo se pueden transparentar esas cosas que les pasan a las mujeres rurales y recién en ese momento se puede pensar hacia dónde ir. En síntesis, para ella la tribu es una fortaleza porque genera esa identidad y las hace reconocerse en la otra, darles empuje y potencialidad.

Para Fabiana Menna, antropóloga, presidenta de la Fundación Gran Chaco y Red Mujeres Rurales, la tribu es su vida. "De hecho dejé mi tribu de origen en Italia pero vine a la Argentina a buscar nuevas tribus. Así que hoy la Argentina y puntualmente las comunidades indígenas son parte de mi tribu. Ya que la tribu para mí siempre ha sido una red que es como la familia ampliada que nos da contención e identidad. Es también lo que nos empodera y lo que apoya y ayuda a entendernos como personas.

Porque los procesos son siempre colectivos, no son individuales. Y en mi experiencia la tribu siempre ha tenido una matriz femenina, con liderazgos de mujeres que me han dado mucha fortaleza".

Ahora bien, ¿cómo funciona la tribu en el ámbito gastronómico argentino?

Barbera cuenta orgullosa que mientras fue vicepresidenta de la Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica y Afines de Mendoza (AEHGA) se trabajó para generar en forma conjunta la creación y realización del programa de origen e identidad gastronómica de Mendoza, que comenzó en el año 2018 y con el que actualmente están concretando proyectos de diferentes mesas de trabajo como productos, investigación, sostenibilidad, origen e identidad, gobernabilidad, capacitación y promoción.

Desde su labor, Menna encuentra que las áreas rurales de la región del Gran Chaco tienen un potencial muy grande y una base estructural basada en la familia ampliada que es su fortaleza y a partir de ahí cree que hay que construir para salir de la tribu de origen y vincularse con las otras tribus. "Yo veo un ecosistema de tribus que hay que potenciar y ahí está la oportunidad de crecimiento y resiliencia. Porque en la tribu está la base, el saber propio, la identidad y desde ahí debe surgir el intercambio y del intercambio surge la innovación. La diversidad de tribus permite la innovación pero debe haber estímulos, acompañamiento y liderazgo. Por ejemplo, en las comunidades wichí se estaba perdiendo el consumo de algarroba pero a partir del encuentro con otros actores, ONG, como Fundación Gran Chaco y redes como Redes Chaco o Slow food que mostraron interés en la valorización de los alimentos del monte chaqueño, las mujeres wichí se pusieron al frente de la organización volviendo a apoyar la recolección para facilitar el trabajo e incorporando tecnología".

Desde Mendoza, Barbera agrega que en el area gastronomica hay muchísimos componentes, desde los producto que se utilizan para realizar la receta, el equipamiento gastronómico no solo de cocina, sino también de salón, las instalaciones, vajilla, cristalería, cubertería, además de los recursos humanos: como chefs, cocineros, ayudantes de cocina, bacheros, personal de limpieza, mozos, sommeliers, cajeros, recepcionistas administrativos, etc. "Al trabajar en una sociedad como si fuéramos una

tribu gastronómica, en el caso nuestro de Mendoza, se encuentra apoyo y una conexión profunda sobre los valores que sustentan ese desarrollo o crecimiento, que en nuestro caso es el de la marca sabor a Mendoza. Por eso creo que es imposible en cualquier ámbito de la gastronomía no pensar en el trabajo colectivo con un objetivo en común".

Por su lado, Sarnari cuenta que la presidencia es un puesto que de por sí genera un vínculo con el resto. "Pero creo que lo trascendente, es cómo se fomenta la participación, y eso tiene que ver con los liderazgos que pueden coincidir o no con un cargo ejecutivo. En mi caso intento motivarlos a que cada uno se sienta parte de las transformaciones y cambios que queremos hacer y los estamos trabajando de manera colectiva. Ya que el trabajo del productor agropecuario tanto en la agricultura como en la ganadería pensado y desarrollado de manera estratégica y organizada, claramente tiene un destino final que se va transformando a lo largo de toda la cadena de producción en sus diferentes etapas hasta llegar a la mesa en un plato convertido en la gastronomía que consumimos diariamente. Y claramente ese trabajo, que fue un proceso, que no fue de una sola persona, que fue pensado colectivamente es importante en términos de la relación entre lo que nos da la naturaleza y lo que el hombre y la mujer van transformando y produciendo conscientemente hasta llegar a algo tan significativo como puede ser una comida. Porque además genera no solo una relación con la producción y la economía sino la necesidad de cuidar la salud y la alimentación de la sociedad. Porque esos platos de alguna manera son el encuentro social de trabajo, del disfrute y de la familia. Por eso hay un vínculo muy bonito entre plantar una semilla o criar un animal y después poder verlo plasmado en algún plato de una comida".

Y más allá que Mendoza ya ha generado una marca potente, de hecho es considerada una de las Capitales Iberoamericanas de la Gastronomía y junto a CABA, son las dos únicas jurisdicciones argentinas incorporadas a la Guía Michelin, Barbera mira para adelante. Porque para ella el mundo gastronómico mendocino ya ha internalizado que es importante estar unidos, en que hay que trabajar en el hecho de que comer y beber en Mendoza sea una experiencia única e identitaria, donde cada uno desde su lugar y con los diferentes tipos de gastronomía den lo mejor y compartan aquello que los enorgullece. "Todos podemos usar algún producto de nuestra tierra o vajilla hecha por

artesanos de la zona, ya que la creatividad gastronómica es infinita porque en Mendoza la diversidad y la calidad de los productos junto a los exquisitos vinos nos da una fuerza inigualable. Por ejemplo, en la mesa de investigación se está trabajando en la forma de cocción de productos mendocinos para que no pierdan sus cualidades nutritivas; con el INTA observamos cómo por la poca lluvia nuestras frutas y verduras condensan aún más los sabores. Y el Emetur promociona nuestra gastronomía en Mendoza, en Argentina y en mundo a través de la dirección de promoción; AEGHA hace cursos de capacitación para el servicio y cocina y junto con salud se trabaja en la inocuidad de los alimentos. Por eso estoy convencida que llegar a realizar el Plan de Desarrollo de la Identidad Gastronómica Mendocina 2025 - 2030 es gracias a este trabajo en conjunto, a modo de tribu, que se realizó después de cinco foros de origen e identidad gastronómica mendocina. Y ahora ya se viene el sexto, que se hará el próximo septiembre en San Rafael, Mendoza".

Si hablamos de la labor femenina en el mundo agropecuario, Sarnari destaca que son muchos los beneficios, logros o transformaciones que se pueden observar gracias al trabajo colectivo en los diferentes ámbitos del mundo agropecuario. "Porque no solo tienen que ver con los cambios o beneficios que se obtengan en lo productivo o la extracción de un producto agrícola o ganadero sino en que también esas construcciones que se dan en las diferentes formas organizativas luego se ven reflejadas en los vínculos educativos, sociales y culturales que se generan alrededor de ese mundo agrario. Ya que cuando hay trabajo colectivo de las mujeres en la ruralidad no sólo que es mirado con buenos ojos sino que la mayoría de las veces hasta se mira con admiración porque ese colectivo de mujeres rurales trabajando no sólo en lo productivo sino en el vínculo de la producción con su vida familiar muchas veces genera un enorme contagio de miradas estratégicas".

¿Qué las emociona del recorrido de la tierra a la mesa y de la mesa a la boca?

Para Barberaes muy lindo lograr a través del trabajo un aporte mayor a la sociedad, a su provincia y a su tierra. "Es increíble unirse en querer mejorar la marca Mendoza, piensen que esa actitud de mejora es la actitud de quienes hicieron de un desierto lo

que hoy es Mendoza. Y entre esa tierra árida y montañas hoy hay mares de vides, cultivo de orégano, tomate, ajo, frutos secos, olivos, membrillos, peras, manzanas, duraznos y verduras, además de excelentes carnes como el chivo de Malargüe o el cordero de Lavalle".

Por su parte, Fornari destaca el vínculo con la tierra y la producción de alimentos ya que claramente repercute en cómo disfrutamos cuando nos alimentamos. Porque es súper importante valorar de dónde surge cada alimento. "Hay un vegetal que no me gusta mucho que es el rabanito. Sin embargo, cuando era muy chica en la escuela nos hicieron hacer una huerta y entre las cosas que plantamos en cantidad, plantamos rabanito. Entonces yo también en la huerta de mi casa planté rabanito. ¡Y había que comerlo porque había una sobre producción para la familia! Entonces empecé a disfrutar del gusto del rabanito porque lo había producido con mis propias manos, lo había visto crecer y había visto todo su proceso. Así que consumir los alimentos que uno mismo produce tiene un sabor diferente. Todo lo que uno produce en su campo y que en definitiva llega al plato de la mesa tiene ese sabor que no es el sabor a la comida sino es el sabor del logro obtenido y del esfuerzo compartido".