

Programma
LE MUSE



In collaborazione con



Con il patrocinio



PROVINCIA DI COSENZA
Assessorato Al Turismo



GOBIERNO
DE RIO NEGRO

PROGRAMMA "LE MUSE"

PRIMA PARTE PATAGONIA



Si chiama "Le Muse" il programma, che ha preso corpo in Argentina dal 27 gennaio al 23 febbraio, organizzato dall'ISCaPI in collaborazione con la Provincia del Rio Negro, che ha previsto la creazione di un documentario video il cui scopo è stato quello di rivelare il senso di appartenenza alla "terra" dei due popoli (quello calabrese e quello argentino) evidenziandone differenze e similitudini mettendo arte e cultura a confronto.

Il documentario, prodotto in tre lingue (italiano, spagnolo e inglese) sarà successivamente presentato ai Festival internazionali grazie alla collaborazione dei Partner ISCaPI all'estero.

Il progetto prevede, inoltre la pubblicazione di un testo di ricerca socio-antropologica e politologica ed artistico che mira a realizzare documenti utili alla promozione del territorio calabrese all'estero e della Patagonia stessa utilizzando i canali culturali.

Il lavoro nasce dall'idea di incrementare le attività di cooperazione e interscambio tra l'Italia e l'Argentina, avviate già da diverso tempo, con la sottoscrizione di un protocollo d'intesa atto a promuovere il dialogo tra le culture e i popoli tra:

la Provincia di Cosenza, la Provincia del Rio Negro, il Comune di Cosenza, il Comune di Castrolibero, il Comune di Fuscaldo, la Municipalidad de El Bolson, la Municipalidad de Viedma e la Municipalidad de Bariloche.



Il gruppo di ricerca coadiuvato da Alberto Ricaldoni, *producer* del documentario per la Provincia del Rio Negro, è stato così composto: Francesca Marchese - Direttore Artistico dell'Istituto; Daniele Trani - Direttore della fotografia e Luigi Simone Veneziano - Regista. L'iniziativa è stata sostenuta dalla Provincia del Rio Negro

(Patagonia, Argentina) e dalla Fondazione Rete Solidale di Calabresi nelle Americhe di Buenos Aires e l'Associazione di calabresi in Patagonia.

BUENOS AIRES, DAL 24 GENNAIO A 15 FEBBRAIO

Nei primi giorni la troupe arrivata in Buenos Aires, si è tempestivamente mossa verso la Patagonia, location del documentario che prende il nome di "Arghentalia".

Ad accogliere il gruppo calabrese con una grande festa oltre al Sindaco di Viedma Jorge Ferreira anche la comunità di italiani perfettamente integrata con il territorio argentino.

L'incontro con il primo cittadino e tutti gli organizzatori è servito per pianificare le riprese del video e le interviste ai "che" agli abitanti della terra d'Argentina: contadini, pescatori, artigiani, che insieme a straordinarie location sono stati i protagonisti del documentario stesso.



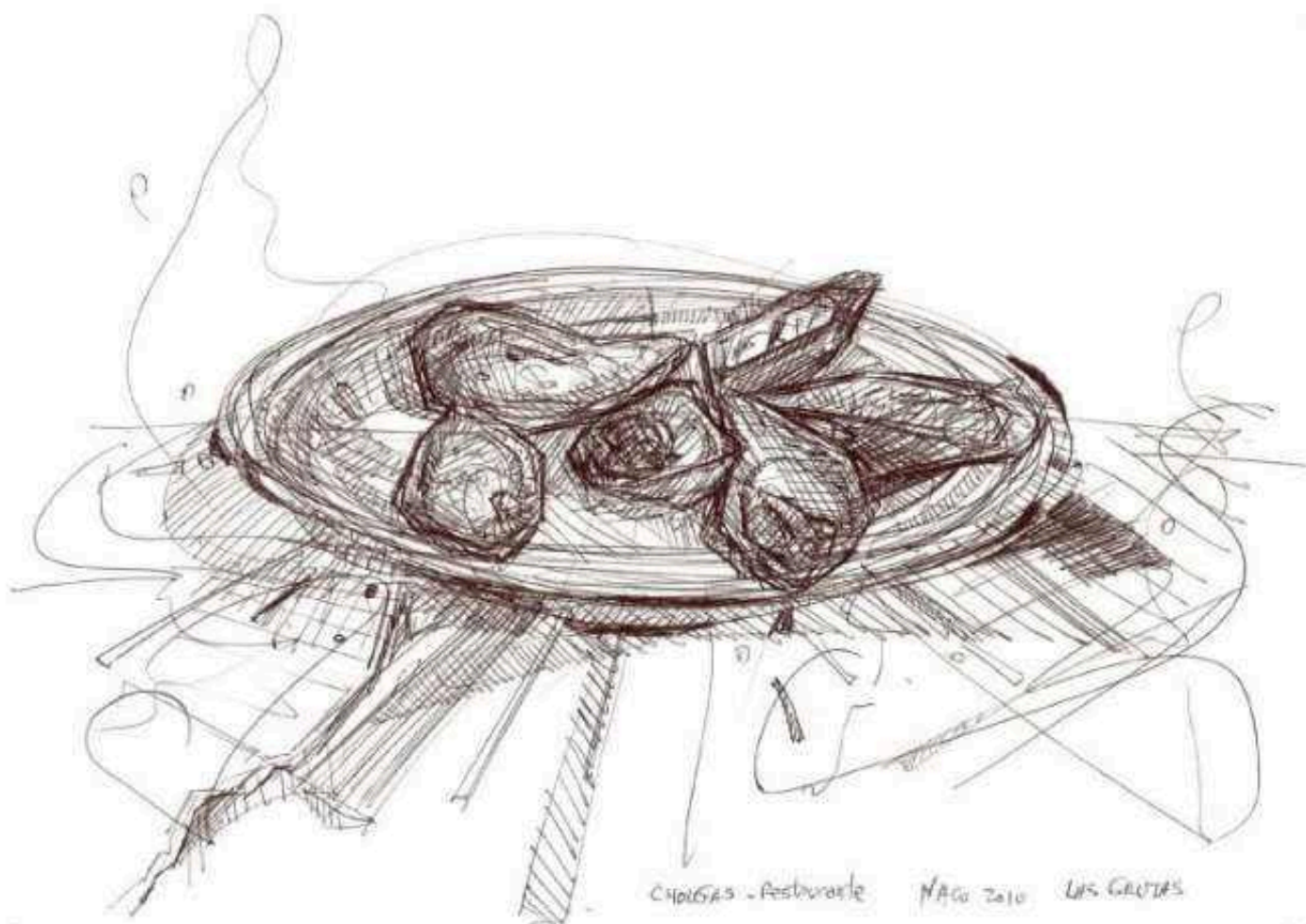
Jorge Ferreira ha riconfermato l'interesse dell'amministrazione comunale di Viedma a continuare gli importanti rapporti di scambio interculturale avviati già da tempo con l'ISCaPI, mostrando grande

interesse per l'apertura dell'ufficio cultura all'interno dell'Istituto.

Si è detto, inoltre soddisfatto per l'attiva partecipazione di alcuni suoi concittadini al progetto.

Le riprese si sono protratte per tutti i giorni di permanenza a Viedma (dal 28 gennaio al 5 febbraio) documentando anche una delle più importanti **tempeste di sabbia** degli ultimi tempi.

Sono stati visitati: Buenos Aire; Viedma; Carmen De Patagones; Balneario El Còndor; Isole del Rio Negro; la Loberia; San Antonio Oeste; Puerto De San Antonio Este; località che ospitano ancora delle unicità della Patagonia, particolarmente quella dei pescatori di polipo (attraverso una antica tecnica) a Las Grutas.



ALLEN, DAL 6 AL 13 FEBBRAIO



Il gruppo si è recato (per effettuare ulteriori riprese) nell'Alta Vallata del Rio Negro , ospiti di Allen , meglio conosciuta come città della Pera e centro nevralgico della produttività zoo alimentare della Patagonia. Il Sindaco Graciano Bracalente, coadiuvato dai suoi collaboratori più stretti, ha accolto con grande entusiasmo la delegazione offrendo grandissima ospitalità e supporto all'iniziativa stessa, suggerendo luoghi da visitare mostrando grande curiosità per la Calabria.

Tutto questo ha coinciso con i 100 anni della nascita della città dove ha preso vita la Festa Nazionale della Pera frutto che da sempre porta uno straordinario indotto economico per tutto il territorio, grazie anche alla presenza di tantissime aziende agroalimentari che utilizzano la ricerca e la sperimentazione nella coltivazione degli alberi da frutto, creando importanti gemellaggi con realtà produttive internazionali.



Numerosi gli incontri che il gruppo ha avuto con la stampa locale e nazionale che ha seguito costantemente lo sviluppo del progetto Italia/Argentina.

La zona dell'Alta Vallata è ricca di rare bellezze naturalistiche , dalla cordigliera delle Ande per arrivare poi al mistero del suo deserto fino alla zona dei laghi.

La particolarità di queste zone sono le "Chacre" ovvero le fattorie dove la troupe ha focalizzato il suo interesse. Le etnie presenti in questa provincia rappresentano al meglio la gente di Patagonia, che si esprime attraverso l'artigianato d'eccellenza.

Las Perlas, altro centro visitato, è il borgo degli artisti qui è facile incontrare artigiani di raro pregio, ognuno con una storia da raccontare è qui che la troupe ha incontrato Nestor il maestro del "Mate" oggetto di culto argentino utilizzato per la degustazione della Gerba Mate, quest' erba è parte integrante del rito del mate che si consuma e si condivide tra le persone.

Visitati tra gli altri: Villa Regina; Neuquen; General Roca; Cipolletti; Los Gigantes, città appartenenti alla zona dell'Alta Vallata.



EL BOLSON DAL 13 AL 15 FEBBRAIO

L'arrivo dei calabresi a El Bolson .



Ad accogliere il Sindaco Oscar Romera il quale ha avviato con l'iscapi una serie di accordi di collaborazione finalizzati alla realizzazione di progetti culturali.

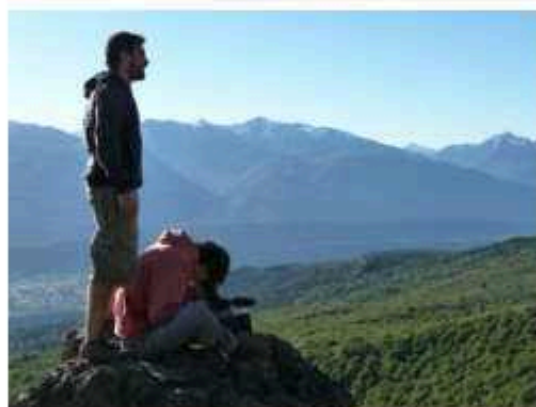
Romera ha presentato alla troupe la realtà dei nativi nella città, ovvero la comunità "mapuche".

El Bolson è stata una delle mete più importanti per le riprese del documentario. Questo posto magico, infatti è carico di una luce particolarissima. Altro posto straordinario immortalato è stato il "piltriquitron" (monte appartenete alla Cordigliera delle Ande) teatro di uno dei rituali più antichi il "Kuranto" ovvero la preparazione delle vivande in un forno sottoterra, che viene appositamente costruito con un cerimoniale antico e tramandato da generazione in generazione. In questa zona un altro incontro importante è stato quello con i "Gauci" i pastori.



SAN CARLO DE BARILOCHE, DAL 15 AL 19 FEBBRAIO

La delegazione è stata accolta dalla dott.ssa Alisia Mercedes Grandio – Direttore delle relazioni Istituzionali del Ministero del Turismo del Rio Negro.



Il gruppo è stato intervistato dalla stampa che ha realizzato uno speciale sul loro lavoro e che è andato in onda sulla tv nazionale. Le

riprese hanno interessato maggiormente la zona dei laghi e il suo interno. In uno dei tanti borghi visitati l'ennesimo confronto con una realtà "mapuche".

Ancora a San Carlo de Bariloche l'incontro con uno dei più importanti artisti argentini Federico Marchesi detto l'artista delle pietre riconosciuto a livello mondiale e che ha accompagnato la troupe per un'intera giornata alla conoscenza diretta della pietra come materia viva.



Presento un trabajo basado en la ciencia de la antropología para realizar una breve descripción sobre la diversidad étnica de los habitantes de la Patagonia Argentina, fundamentalmente aquella que ocupa la provincia de Río Negro, ubicada el norte de esta inmensa y casi desierta región.

La conformación de su población, la transformación de los pueblos originarios tras el avance del hombre blanco, y la influencia que las diferentes culturas han intervenido en los hábitos y costumbres de su población, constituida por el arribo de inmigrantes europeos, desde la mal llamada "Conquista del Desierto", ocurrida desde fines del Siglo XIX, hasta el presente.

No hace tanto tiempo que en las tierras que forman la Patagonia, cazaban, recolectaban y cultivaban los mapuches y los tehuelches. La conquista de América determina la ocupación y casi extinción de aquellos pueblos.

La "idea – concepto" del desierto fecundable que se ubica en nuestra región determina la necesidad de una política del Estado nacional de entonces, de otorgar tierras para el cultivo a inmigrantes europeos, principalmente italianos y españoles. Se avanza asimismo en la influencia de la orden católica de los Salesianos "para "ayudar a esta pobre gente" (los pueblos originarios) para evangelizarlos y así "civilizarlos".

Seis o siete mil años de costumbres, hábitos y creencias fueron transformados en menos de un lustro. Desde entonces, los sobrevivientes de aquellas culturas continúan luchando por el respeto a sus intereses y reivindicaciones.

Complementa el trabajo el desarrollo de las diferentes sub regiones geograficas y economicas que integran la provincia, sus valles, inferior, medio y superior, a la vera del caudaloso rio Negro que se extiende por aproximadamente 500 km desde la confluencia de los rios Neuquen y Limay hasta la desembocadura en el oceano Atlantico en el este rionegrino. Del mismo modo, la meseta patagonica, y la zona andina sobre la cordillera de los Andes, con sus respectivas descripciones de la realidad que determina su realidad economica y social.

La Patagonia, una tierra de desarrollo tardio, abrio, generosa, sus brazos al mundo. Mas alla de otras cuestiones, siempre discutibles, grande fue la promesa y tanto mas la recompensa.

Presento un lavoro basato sulla scienza dell'antropologia al fine di realizzare una breve descrizione delle diversità etniche degli abitanti della Patagonia argentina, quella che occupa la Provincia di Rio Negro, ubicata al nord di questa immensa e quasi deserta regione.

Analizzo la conformazione della sua popolazione, la trasformazione dei popoli originari in seguito all'avanzare dell'uomo bianco e l'influenza che le diverse culture hanno esercitato sugli usi e costumi della sua popolazione, costituita dall'arrivo di immigranti europei, dalla cosiddetta "Conquista del deserto" (fine XIX sec.) fino al presente.

Non molto tempo fa, nelle terre che formano la Patagonia, i Mapuche e i Tehuelche cacciavano, raccoglievano e coltivavano. La conquista dell'America determina l'occupazione e la quasi totale estinzione di quei popoli.

L'"idea-concetto" del deserto fertilizzabile situato nella nostra regione determina la necessità, da parte dello Stato nazionale di allora, di una politica finalizzata ad assegnare terre da coltivare agli immigranti europei, principalmente italiani e spagnoli. Avanza analogamente l'influenza dell'ordine cattolico dei Salesiani, che ha come obiettivo quello di "aiutare questa povera gente" (i popoli nativi), evangelizzarla e quindi "civilizzarla".

Sei o settemila anni di costumi, usanze e credenze furono trasformati in meno di un lustro. Da allora, i sopravvissuti di quella cultura continuano a lottare per i propri diritti.

Completa il lavoro l'analisi delle differenti sub-regioni geografiche ed economiche che integrano la provincia, le sue valli, inferiore, media e superiore, e la riva dell'abbondante Rio Negro, che si estende per approssimativamente 500 chilometri dalla confluenza dei fiumi Neuquen e Limay fino alla foce, nell'Oceano Atlantico. Così come l'altopiano patagonico e la zona andina sopra la Cordigliera delle Ande, con le rispettive descrizioni delle loro realtà economiche e sociali.

La Patagonia, una terra di sviluppo tardivo, ha offerto, generosa, il proprio abbraccio al mondo. Al di là di altre questioni, sempre discutibili, la promessa è stata grande e lo è stato molto di più la ricompensa.

He realizado un trabajo de investigacion, descubrimiento, y descripcion, cumpliendo con esta primera etapa del proyecto Le Muse, de la gastronomia de la region Provincia de Rio Negro, Puerta de la Patagonia .

La principal característica de la gastronomia de la region es su estrecha vinculacion con las corrientes migratorias en los distintos tiempos historicos. Los inmigrantes han traído sus costumbres culinarias que se han fusionado y acomodado a los elementos existentes en nuestra tierra.

Ademas, hubo una adaptacion de las formas foraneas de elaboracion a las tradiciones existentes en los pueblos originarios, con una amplia fusion intercultural.

Uno de los componentes principales de la alimentacion patagonica es la carne roja, especialmente la vacuna y la ovina. Para su elaboracion se utilizan diferentes metodologias que dan a las carnes sabores sumamente diferentes, sin perder la autenticidad.

Entre las preparaciones mas relevantes en la Patagonia se destacan el asado criollo, el curanto, las empanadas, las pastas, pizza y la polenta.

El gaucho, habitante tipico de los campos argentinos, tambien ha extendido su presencia a la Patagonia. Entre las cuestiones tipicas se destaca el reconocido "mate", infusion a base de yerba.

La influencia europea, entre ellas la italiana como la mas relevante, se deja ver casi todas las elaboraciones, aunque con algunos cambios. Esta similitud en la cultura de la cocina esta presente en las celebraciones paganas y religiosas.

Por ejemplo, en Navidad el pueblo patagonico consume panes dulces, sidras, chocolates y demas alimentos hipercaloricos, en forma identica a lo que ocurre en Europa, pero con la salvedad que en Argentina es verano.

En cambio, si coinciden en sus componentes y el frio reinante las comidas que se elaboran durante las fiestas patrias, que son en invierno. En dichas ocasiones se preparan locro, humita y empanadas.

Los alimentos principales son generalmente acompañados por el vino, en sus diferentes cepas y varietales. El Valle del rio Negro tiene una importante produccion de vinos finos.

La Provincia de Rio Negro tiene una produccion fruticola muy importante, siendo una de las principales fuentes de su economia. Sin embargo, las frutas y verduras no conforman uno de los principales componentes de la alimentacion patagonica.

Los dulces y postres muestran una interaccion entre los autoctonos y los llegados de otras regiones. El mas consumido es el dulce de leche. Sin embargo, la Provincia de Rio Negro cuenta con una importante produccion y consumo de dulces de frutas finas y verduras elaboradas en forma artesanal.

Porro Mariana, nutrizionista . MPRN. 5152. Viedma, Rio Negro.

Nel portare a termine questa prima tappa del progetto Le Muse, ho realizzato un lavoro di ricerca, scoperta e descrizione della regione Provincia de Rio Negro, Puerta de la Patagonia. La principale caratteristica della gastronomia della regione è rappresentata dal suo stretto legame con le correnti migratorie che si sono succedute nei diversi tempi storici. Gli immigrati hanno portato i propri costumi culinari, che si sono fusi ed adattati agli elementi già esistenti nella nostra terra. Ciò ha portato ad un'ampia fusione interculturale.

Uno dei componenti principali dell'alimentazione patagonica è la carne rossa, specialmente quella ovina. Per la sua preparazione si usano diverse metodologie che danno alla carne sapori nettamente differenti, senza perdere l'autenticità.

Tra le ricette più rilevanti in Patagonia si distinguono l'asado criollo, il curanto, le empanadas, le pastas, la pizza e la polenta.

Il gaucho, abitante tipico delle campagne argentine, ha esteso la sua presenza anche in Patagonia. Tra gli elementi caratteristici si distingue il mate, infusione a base di erbe.

L'influenza europea, e quella italiana in particolare, è visibile in quasi tutte le ricette, anche se con qualche cambiamento. Queste similitudini riguardanti la cultura culinaria sono presenti nelle celebrazioni sia pagane che religiose. Ad esempio, nel periodo di Natale il popolo patagonico consuma pane dolce, sidro, cioccolata e alimenti ipercalorici, così come accade in Europa - anche se in Argentina è estate.

Durante le feste nazionali, che sono in inverno, si preparano locro, humita e empanadas. Gli alimenti principali sono generalmente accompagnati da numerose varietà di vino. La Valle del Rio Negro è caratterizzata da un'importante produzione di vini delicati.

La provincia del Rio Negro presenta una produzione frutticola molto importante, una delle principali fonti della sua economia. Al contrario, frutta e verdura non costituiscono uno degli elementi principali dell'alimentazione patagonica.

I dolci ed i dessert mostrano un'interazione fra tradizioni autoctone e quelle provenienti da altre regioni. Il più consumato è il dulce de leche. La Provincia del Rio Negro conta un'importante produzione e consumo di dolci, frutta e verdura, elaborate in modo artigianale.

ARGENTINA: LOS ORÍGENES

Patagonia, extenso territorio al sur de Argentina posee gran diversidad en sus paisajes: meseta, cordillera, glaciares, valles y un mar azul profundo de aguas frías...

En estas tierras australes, en su parte norte se encuentra Río Negro una provincia de 203.013 Km² donde las distancias entre las poblaciones son grandes y ocasionan, en algunos casos, aislamiento entre las diferentes localidades, a veces de cientos de kilómetros.

A modo de ejemplo, la distancia entre Viedma, su capital, y Bariloche, principal centro turístico, es de 982 Km.

Con apenas 600000 habitantes la población es escasa para tan vasto territorio.

Encontramos grandes superficies despobladas y áreas de concentración como la del Valle del Río Negro considerado como una ciudad lineal que se extiende de este a oeste por cien kilómetros, y la zona cordillerana Bariloche-Bolsón. Ambas, Cordillera y Valle poseen una gran diversidad de ecosistemas y especies autóctonas.

Al recorrer el paisaje del Alto Valle se puede interpretar el duro trabajo que la mano del hombre hizo en los últimos cien años transformando un desierto en un vergel.

No hace tanto tiempo que en las tierras que forman la Patagonia cazaban, recolectaban y cultivaban los pueblos originarios Mapuches y Tehuelches. Esta realidad se fue modificando con la conquista de América hasta que a fines de siglo XIX prácticamente se termina con la ocupación del territorio de los pueblos originarios.

Los españoles, preocupados por la posibilidad de un desembarco Inglés en la Patagonia fundan en 1779 fundan la ciudad de Carmen de Patagones en la desembocadura del Río Negro.

Desde allí intentan conocer el interior del territorio su finalidad era unir los dos mares llegando a Chile pero esto no fue posible debido a la escasa agua de los ríos para navegar. Posteriormente se funda la ciudad de Viedma y se desarrolla un centro poblacional.

En el marco del proyecto de Nación que se comienza a gestar a fines del siglo XIX se instala una nueva representación del espacio patagónico a partir de la metáfora del *desierto*, presentado ahora como un espacio disponible para colonizar, potencialmente productivo en manos de hombres "civilizados".

Al mismo tiempo que se conquistaba la tierra se sometía a las personas, pero también se conquistó la memoria y el mundo simbólico.

El mito de la conquista del desierto se construyó a lo largo del siglo XIX conteniendo una serie de ideas: la idea del territorio como *desierto*; la de los pueblos indígenas como *salvajes*; la idea de que la única relación posible con ese mundo -paradójicamente, ese desierto poblado por salvajes- sería la *guerra*; la idea del *general Roca es la de un país sin indios*.

En función de esa apropiación imaginaria del territorio se diseñó la apropiación, la idea del desierto fecundable, que esperaba la mano del hombre (blanco, inmigrante, trabajador agrícola, preferentemente anglosajón) para dar todo de sí.

Es por esto que a comienzos del siglo XX, desde la política del Estado Nacional, surge la necesidad de otorgar tierras para el cultivo a los inmigrantes transoceánicos que decidan venir a poblar los territorios patagónicos.

Es así como se implanta en la Patagonia población europea, principalmente italianos, españoles, galeses a los que el Estado vende a bajo costo el territorio conquistado para comenzar a explotarlo de un modo diferente, dentro del marco de la economía capitalista, que se refleja en los valles con cultivos agropecuarios y en la meseta con la cría de animales tales como ovejas, vacas y caprinos, no autóctonos.

Durante las primeras décadas del siglo XX la incorporación subordinada de la población indígena a la nascente sociedad territorial estuvo marcada por dos procesos.

Por una parte, por su progresiva incorporación a una economía de carácter capitalista, primero en calidad de pequeños crianceros – sobre todo en la zona sur rionegrina- y más tarde como fuerza de trabajo en empresas ubicadas en distintos puntos del espacio territorial.

Por otra parte, fue significativa la influencia de la orden católica de los Salesianos cuyo fundador fue Don Bosco, quien tenía visiones, él las llamaba sueños. En uno de ellos vio a los indios con su particular

forma de vida, él los ve de una manera miserable, semidesnudos, con pieles de animales, con escasa alimentación y fue entonces cuando envió a los Salesianos para ayudar a esta "pobre gente", para "civilizarla".

Trasladan a los indios a los centros de evangelización para protegerlos y es así como solucionan el problema de las tierras, resuelven lo religioso porque tienen indios para evangelizar, para catequizar, pero los únicos que no resuelven nada fueron los indios que terminaron perdiendo sus tierras y su cultura.

Seis mil o siete mil años con un tipo de alimentación, un tipo de vida, acostumbrados a vivir al aire libre, fue cambiado en menos de cinco años, a una alimentación totalmente distinta, a un modo de vestimenta diferente.

Los Salesianos comenzaron a crear escuelas para poder convertir a los indígenas al cristianismo y así transmitirles la forma de vida de las ciudades. Por cuidarlos o protegerlos los terminaron matando, culturalmente.

La población indígena debió enfrentar el debilitamiento de sus estructuras comunitarias tradicionales a favor de su incorporación subordinada a la Nación en calidad de ciudadanos argentinos.



LA IDENTIDAD MAPUCHE-TEHUELCHÉ

Los pueblos originarios de nuestro país, entre ellos los mapuches y los tehuelches, se ubican entre los segmentos sociales más castigados de la economía argentina, dando continuidad a una matriz de desvalorización y exclusión, que operó como constante en la historia nacional.

Los descendientes de los pueblos originarios fueron elaborando distintas modalidades de resistencia étnica, desde la propia negación de su identidad como mecanismo de defensa ante la sociedad mayoritaria, hasta la reivindicación de sus derechos como la propiedad de la tierra.

La identidad étnica se establece como un proceso dinámico que se va modificando de acuerdo a las diferentes políticas que establece el Estado Nacional.

En los momentos de mayor represión las identidades se repliegan y se expanden en los de mayor tolerancia y participación. A partir de 1994, con la reforma de la Constitución Nacional, se incorporan artículos que les reconocen el carácter de pueblos originarios, destacando que son comunidades preexistentes a la formación del Estado Nacional, reconociéndoles el derecho a la tierra en forma comunitaria; a la consulta y participación en la administración y gestión de los recursos naturales, localizados en sus tierras; y a la educación intercultural.

En la actualidad sus principales reivindicaciones son:

- 1º - La lucha por las tierras. Exigen el reconocimiento de la posesión de los territorios que las comunidades indígenas ocupan en la actualidad y la restitución de aquellas tierras que fueron usurpadas por los blancos. En las ciudades esta lucha se vincula a la vivienda.
- 2º - Respeto a la propia identidad, cosmovisión y diversidad cultural.
- 3º - La defensa del ecosistema de los territorios indígenas y el dominio sobre sus recursos naturales.
- 4º - El reconocimiento de la medicina tradicional. La existencia de personal indígena en los hospitales públicos para que actúen

como traductores del idioma y de las pautas culturales, y la creación de puestos sanitarios en los territorios indígenas.

5º - Implementación de la Educación Bilingüe e Intercultural.

El grupo étnico mapuche (que significa gente de la tierra) tiene su hábitat original al sur del continente americano, en regiones localizadas en Argentina y Chile.

Actualmente los asentamientos mapuches en Argentina se localizan en las provincias de Buenos Aires, la Pampa, Río Negro, Chubut y Neuquén formando distintos campos de interacción socio-étnicos.

En Río Negro miembros de esta comunidad viven dispersos en las áreas rurales de la provincia trabajando como peones en los campos, dedicados a la ganadería caprina y ovina mientras que otros son propietarios de tierras.

En reiteradas oportunidades tanto los que se desempeñan como trabajadores asalariados rurales, como los indígenas asentados en tierras con títulos precarios, han sido objeto de manipulaciones diversas para despojarlos de sus bienes y derechos, aprovechándose de su buena fe y de una condición cultural desigual de dominio / sometimiento.

En los centros urbanos realizan trabajos no calificados y con bajos salarios en relación de dependencia, por ejemplo en la construcción y en el servicio doméstico.

En el valle del Río Negro se desempeñan como trabajadores rurales en la producción de peras y manzanas. Actualmente las generaciones más jóvenes de estos pueblos originarios están logrando ingresar al sistema educativo y a los estudios superiores, lo que les permite introducirse en el mercado laboral como profesionales de educación, de salud o justicia.

A pesar del proceso de dominación al que fueron sometidos desde hace más de quinientos años, tanto en el período colonial como en la etapa de la conformación de los estados nacionales, los pueblos indígenas de América Latina resurgen en todo el continente.

Desde las últimas décadas, estas poblaciones plantean distintas demandas a las sociedades y gobiernos para potenciar su autodesarrollo recuperando protagonismo, fomentando prácticas ancestrales, sin dejar de lado los medios tecnológicos que consideran valiosos para el mejoramiento de su situación comunitaria y la promoción de su cultura.



EL ALTO VALLE DE RÍO NEGRO

Dadas las condiciones ecológicas de escasez de precipitaciones pluviales, en casi toda la región norpatagónica, la agricultura debe realizarse mediante sistemas de riego implementados por el hombre.

Es por ello que en el valle del Río Negro, formado por los ríos Neuquén y Negro, debieron construirse grandes obras de regadío para poder poner en producción estas tierras.

Y desde el comienzo de este proceso formativo la presencia de los italianos adquiere gran relevancia.

En 1907, el entonces Presidente de la Nación, José Figueroa Alcorta, indicó al Ministro de Obras Públicas que contratara al Ing. César Cipolletti para dirigir las obras de regularización del río Neuquén. En Enero de 1908, Cipolletti y sus colaboradores, se embarcaron en el puerto de Génova rumbo a nuestro país.

Desgraciadamente el Ing. Cipolletti falleció en altamar, y en su reemplazo se contrató al Ing. Decio Severini, también italiano compenetrado en estos proyectos transformadores.

En 1910 se inauguró en la ciudad de Contralmirante Cordero el sistema integral de riego, que va en forma gradual desde ramales que contienen grandes superficies de agua hasta transformarse en pequeños ramales que contienen escaso caudal de agua. Consta de un canal principal y una red de canales secundarios, los que se van ramificando hasta llegar a las denominadas "acequias" que son las que trasladan el agua de riego hasta las "chacras".

El agua es el elemento indispensable, que hace posible implementar un sistema productivo, basado en el cultivo de peras y manzanas. La distribución del agua se hace mediante turnos de riego que son proporcionales en horas a la extensión en hectáreas.

Frecuentemente, la distribución del agua como elemento esencial en el proceso productivo crea disputas entre los chacareros.

Las denominadas chacras son parcelas de tierra que van aproximadamente de 5 a 50 hectáreas, en las que se desarrollan cultivos intensivos.

La propiedad de la tierra es familiar, cada unidad doméstica posee su chacra. Los dueños de la propiedad generalmente son los descendientes de aquellos primeros pobladores de origen europeo, que llegaron, sin capital, con su fuerza de trabajo dispuestos a luchar duramente, desmontando y nivelando las tierras para poder realizar la posterior plantación. Comenzaron plantando vid y luego diversificaron la producción, debiendo esperar mucho tiempo hasta poder obtener beneficios derivados del gran esfuerzo invertido. Esta fue una historia de éxitos y de fracasos.

Étnicamente diferentes, estos inmigrantes pertenecían a "otra cultura"; los valores imperantes eran el esfuerzo y el trabajo. A través de sucesivas generaciones, aquellos europeos se fueron transformando, conformando una nueva identidad: la de los "chacareros" que más allá del lugar familiar de procedencia, se autodefinen como *tanos* (vocablo que en su origen denominaba a los napolitanos y posteriormente se extiende a todos los italianos), o *gallegos* (españoles), constituyendo así parte de los sectores dominantes de la sociedad valletana.

Con el transcurso del tiempo, en algunas ocasiones, las identidades se fueron transformando mediante las alianzas matrimoniales entre los europeos y los pueblos originarios, dando origen a una nueva categoría, la de *criollo*.

Los inmigrantes pudieron superar las dificultades debido en parte a los conocimientos y prácticas de trabajo rural que tenían incorporados de sus países de origen, lo que facilitó la adaptación a nuevas formas de trabajo adecuadas al ambiente. La incorporación del trabajo familiar como un insumo importante hizo posible la supervivencia y la acumulación de capital.

Los cultivos de frutales requieren numerosas tareas en las diferentes estaciones del año: la poda del árbol frutal en el invierno; el raleo de la fruta posterior a la floración en primavera, hasta la cosecha en verano.

Todas estas tareas se realizan en forma manual, por lo que, además de la mano de obra familiar, es necesario contratar jornaleros temporarios calificados a los que vulgarmente se los denomina como

trabajadores golondrinas , ya que al igual que estas aves, migran de otras zonas del país, llegan en verano y se van en otoño.

El chacarero prefiere vivir en la chacra que en los centros urbanos, ya que debe seguir de cerca las actividades agropecuarias que se realizan durante todo el año. Es ahí donde edifica su vivienda junto con los galpones (estructuras techadas) en los que guarda toda la maquinaria agrícola y anexadas o pegadas a estas estructuras se encuentran las viviendas de los trabajadores rurales denominados "peones" , que son pequeñas y precarias, carentes de comodidades.

De esta forma se establecen relaciones laborales asimétricas, en las que el dueño de la explotación contrata a sus empleados o peones en algunas ocasiones como trabajadores registrados y en otras como "*trabajadores en negro*", es decir que no perciben aportes jubilatorios, ni asignaciones familiares, ni cobertura en salud, ni seguro por accidentes, por fuera de la ley de trabajo.

Los peones en su mayoría son descendientes de los antiguos pueblos originarios, de otras zonas del país y también diversos migrantes de países limítrofes. A estos grupos sociales les es difícil expresar su identidad ante el resto de la sociedad nacional.



LA MESETA

En la meseta patagónica se establece una forma productiva particular.

Es la de los crianceros o puesteros. Son campesinos pobres que cuidan del ganado del patrón teniendo a cambio una vivienda dentro del campo.

Los crianceros no representan al productor agropecuario argentino típico. Establecen economías de subsistencia en las que se conforma una unidad entre la tierra, la familia y el ganado.

El apego por la tierra y los animales, y la voluntad de permanecer en la actividad hacen que el trabajo de criancero se desarrolle de generación en generación.

El trabajo social productivo de los crianceros se caracteriza por presentar altos niveles pobreza.

La unidad familiar, mujer e hijos, si bien están presentes en el trabajo diario no generan salario en el caso de ser empleados, por lo tanto no les reditúa lo suficiente para cubrir las necesidades básicas.

El caballo es una herramienta de trabajo infaltable ya que no sólo es el medio de locomoción para llegar a los centros urbanos sino que es el medio de traslado para poder vigilar el ganado.

La alimentación es poco variada, se limita al consumo de carne de *chivo* (cabrito de hasta un año de vida) o de oveja. En ocasiones de festejos y agasajos, se mata un animal y se lo cocina asado con fuego ; pero en la vida cotidiana, se lo consume en forma de guiso o hervido.

Los vegetales son escasos en la alimentación, ya que no se pueden cultivar por las condiciones climáticas, pero sobre todo por razones culturales.

Otro alimento que está presente en su dieta es la harina de trigo, con la que amasan pan y se elaboran las denominadas « *tortas fritas* » que son masa de pan cruda, luego frita en grasa.

Los fideos disecados son otro producto recurrente en la alimentación. A modo de desayuno, habitualmente se consume «*mate cocido*», infusión caliente de yerbamate con azúcar.

Todos estos elementos son infaltables en la nutrición.

En cuanto a los servicios públicos existentes en la zona, cabe destacar que para poder ser escolarizados, los hijos menores deben ser internados en escuelas albergues de la zona y solo vuelven al hogar una vez finalizado el ciclo escolar.

En estos centros educativos no solo se les brinda educación formal, sino que además sirven como verdaderos centros de socialización, donde niños y jóvenes comparten entre sí la comida, los dormitorios y los momentos de esparcimiento.

Una vez finalizados los estudios primarios vuelven al campo o en algunos casos se desplazan a los centros urbanos a terminar sus estudios secundarios.

Últimamente en las escuelas primarias rurales existen aulas virtuales en las que realizan el estudio secundario a través de Internet, lo que les permite una movilidad social ascendente y una apertura al mundo.

En la meseta son característicos los almacenes de ramos generales, en los que se puede comprar diversos artículos que van desde: alimentos, ropa, artículos del hogar, hasta instrumentos de trabajo.

Estos almacenes desde sus orígenes estuvieron en manos de migrantes árabes que huyendo de la guerra se radican en la zona con pasaporte del imperio otomano por lo que la gente los denominó *turcos*; pero en realidad eran pueblos árabes.

En un comienzo fueron vendedores ambulantes, pero con el transcurrir del tiempo se transformaron en almaceneros dispersos en la meseta patagónica.

LA PATAGONIA

Esta tierra de desarrollo tardío abrió, generosa, sus brazos al mundo. A todo aquél que quiso poblarla y engrandecerla, le prometió la ilusión de que los sueños eran posibles. Los hombres y mujeres, entonces, soñaron con la paz, con el bienestar, con la bondad del suelo fértil. Al creer, los hombres apostaron e invirtieron su esfuerzo. Al invertir ganaron todos los dones que la amplia geografía de este extremo de la tierra podía brindarles. Grande fue la promesa y tanto o más la recompensa. Ganaron los hombres y mujeres y ganó esta tierra.



LA BIENVENIDA DEL VIENTO



Francesca, Luigi y Daniele arribaron a Viedma en la mañana del viernes 29 de enero. Tal como estaba previsto desde hacía tanto tiempo, a poco de llegar tuvieron el primer encuentro con la troupe local, integrada por el politólogo Julián Capano, el dibujante Juan Ignacio Fichetti, el astrónomo Facundo Albacete Colombo, la nutricionista Mariana Porro e Ignacio Artola, a cargo del registro para el diario de a bordo.

Con el protocolo de las presentaciones ya cumplido, Luigi y Francesca explicaron los alcances del proyecto y transmitieron las particularidades del trabajo de cada uno de los integrantes locales.

En su primer día en la Patagonia argentina, hacia las cinco de la tarde se alzó sobre la comarca Viedma-Patagones una furibunda tormenta de tierra.

El sol se fue tiñendo de rojo, y en segundos, la noche dijo presente en medio del día. A este inesperado eclipse se sumó la furia de Eolo, que completó una extraña forma de bienvenida.

JORGE FERREIRA, INTENDENTE DE VIEDMA

Viedma es una ciudad unida a Carmen de Patagones por el caudaloso río Negro. Su tranquilidad se vio alterada en los días de la visita de la delegación calabresa por dos tormentas de tierra que ensombrecieron el sol.

El intendente de la ciudad, Jorge Ferreira, explica que “es algo nuevo que no habíamos vivido. Estamos en una situación extraordinaria, cuatro años de sequía en coincidencia con un ciclo de buenos precios para los cereales y bastante desmonte. Sumado al viento patagónico, se tienen estas tormentas de tierra, y todavía no se encuentran soluciones definitivas. Todavía nos tiene sorprendidos”.

Al hablar de su ciudad, explica su dinámica económica:

“Primero Viedma es la capital de la provincia, con lo cual tiene mucho personal administrativo. La primera industria es el Estado. Después tiene la actividad productiva, con un valle bajo riego y la producción de muchos elementos, incluso varios de exportación”.



Agregó que “la actividad industrial es nueva, va creciendo, genera muchos puestos de trabajo. Además es una ciudad universitaria, con mucho movimiento; es sede de dos universidades, la del Comahue y la de Río Negro, además de un Instituto de Educación Física, que es el más importante de la Patagonia. Fortalecer esta característica nos interesa mucho”.

El intendente también se refirió sus vecinos. “Tanto Viedma como Patagones, cruzando el río Negro, son una sola ciudad, fueron fundadas juntas y son las más antiguas de la Patagonia. Tienen una historia común, una comunidad que cruza, duerme, trabaja y consume con naturalidad sin importarles si al cruzar el río está cambiando de provincia”, explica.

“Las dos ciudades tienen dos intendencias, dos gobiernos provinciales, pero el ser humano trasciende y vive esto con absoluta naturalidad”, agrega.

Al hablar de las características de la ciudad, asegura que “Viedma es de inmigrantes, españoles, italianos, asiáticos, hoy también llegan muchos individuos de países limítrofes. El desafío es generar una única identidad, sentirse parte, que la gente ame la región y la cuide”.

“Este gobierno se ha ocupado principalmente de esta identidad; que las personas, más allá de donde vengan, se sientan viedmenses”, agregó.

Para finalizar, una referencia a la intensa actividad cultural. “Viedma es una ciudad de artistas, en distintos rubros, pintura, cerámica, textil. Tiene una muy rica actividad cultural, dos centros culturales importantes y lugares particulares con muchas actividades, y hay muchos artistas premiados. El tiempo del invierno que lleva a encerrarse un poco y la naturaleza que tenemos, inspira a nuestros artistas”, explicó.

MIRTA MADIES, TRAS LAS HUELLAS DE LA ITALIANIDAD

Mirta explica su llegada a la región: “Desde que me recibí de profesora de geografía me instalé en Viedma. Cuando volvió la democracia fui llamada a trabajar en la Provincia, tratando de unir la geografía y la historia”.

Ha realizado estudios sobre San Antonio Oeste, sobre como el tren avanzó sobre la meseta patagónica, sobre los descendientes italianos en Cubanea. “También estudié el Paso de El Manso cuando se iban a firmar acuerdos con Chile, también sobre la geografía de Catriel. En su momento eran muy originales”, agrega.

Su amplia experiencia le permitió poner sus conocimientos para realizar un estudio sobre los italianos en la Patagonia.

“Recibí la invitación del intendente de Santa Severina para hacer una devolución a Calabria y a la comunidad de Patagones. Entonces junté a los alumnos de geografía y los alumnos de italiano y conformé un grupo de investigación”.



Este trabajo que se denomina “Las huellas de la italianidad de origen calabrés en el casco histórico de Patagones”, fue declarado de interés por el Concejo Deliberante y está en proceso de ser revisado y publicado.

“Todavía falta trabajar en su terminación. Primero hicimos la descripción de Patagones, luego una descripción y características del Casco Histórico, luego la vida del hombre que transforma la realidad de ese casco histórico. Nos hemos basado para esto en otros estudios y trabajos, incluso artísticos”, explica.

“En el tercer capítulo nos dedicamos específicamente en el tema de los calabreses, se detectaron 28 familias y se entrevistaron a los integrantes. Va a ser un muy buen trabajo”, finaliza.

LA AMALGAMA

Hace dos décadas la familia Montefiore decidió abandonar la vida citadina, y el padre de la familia, un reconocido odontólogo de Viedma, viró su enfoque hacia el trabajo del tambo.

Hoy Claudia y Jorgelina, las hijas del matrimonio Montefiore, son los motores principales de un emprendimiento local dedicado a la producción quesera y láctea.

“Esta no es una fábrica moderna”, explica Claudia, con inocultable orgullo, “hoy prácticamente ni se ve la leche en las fábricas, acá la vemos en todos lados”.

Leche, queso y ricotta son algunos de los productos que elaboran. “Nosotros elaboramos en forma muy similar al norte de Italia, en Turín. La idea es mantener la elaboración artesanal; nosotros manejamos la calidad de la leche, hacemos los fermentos”, comenta.



Al referirse al sabor, asegura que “cuando varía la comida de la vaca, varía la calidad de la leche. El clima, la manera de tratar y de alimentar a los animales es lo que cambia, pero la base y forma de elaborar los quesos son similares”.

“En nuestro campo el animal come en corrales y camina tramos muy cortos”. En la región conviven seis tambos, “pero cada leche es diferente”, asegura.

Su historia es particular. “Yo soy maestra jardinera pero dejé la docencia. Estoy netamente abocada a la fábrica. Y mi hermana Jorgelina se especializó en el manejo del campo, es licenciada en tecnología de los alimentos y en administración agropecuaria”, explica.

La familia también tiene una ligazón con Italia. “Nosotros viajamos al norte de Italia hace cinco años a ver tambos y fábricas de queso, fue muy importante comprobar que trabajábamos similarmente”, se reconforta.

El tambo no fue la primera opción productiva. “Nos dedicamos en un principio a hacer engorde de ganado y luego reconvertimos el campo para hacer el tambo y después pusimos la fábrica de quesos”.

“Somos cuatro de familia: mi padre y mi hermana están dedicados al tambo, yo me encargo de los quesos y mi madre es la que lleva los papeles y pone el orden necesario”.

Al explicar el por qué dejó su profesión de maestra, cuenta que “mi padre y mi madre tienen familias relacionadas con el trabajo de la tierra y ellos nos han sabido transmitir ese amor por la tierra, por eso nos hemos quedado aquí”.

“Con mi hermana tenemos mucha pasión por producir, creemos que en el mundo, más allá de la tecnología, el futuro va a ser generar alimentos”, se entusiasma.



Sin embargo, plantea algunas incógnitas: “Este cambio climático que estamos notando nos cambia el manejo de los tiempos de la agricultura. Lo vamos notando cada vez más. Hay un grave problema de falta de lluvia, aunque aquí podemos continuar porque tenemos un valle regado con canales por el río Negro”.

Para el final, deja en el aire su incertidumbre con respecto al futuro del emprendimiento: “No tengo hijos, sino sobrinos y la idea es transmitirles este amor, pero quién quedará en el campo no sabemos”.



LAS GRUTAS

Desde el valle inferior del río Negro, el equipo incursiona hacia la costa marítima para conocer unos personajes muy particulares: los pulperos.

El punto final del trayecto será el balneario Las Grutas, en la zona de Fuerte Argentino a unos 40 kilómetros de las centrales, pero antes hacen una breve escala en la FM Marítima, donde el periodista Julio Alcalde entrevista al nutrido grupo visitante. Además del relato sobre el proyecto Las Musas y las actividades que desarrolla la Asociación Calabresa Nord Patagonia, hubo espacio para que un trío femenino entonara una canción tradicional italiana.



Desde la radio se hace contacto con el Secretario de Turismo local, Carlos Lambertucci, quien aportó soluciones logísticas para el encuentro con los pulperos, además de agasajarlos con una espectacular comida, que como no podía de ser otra manera, consistió en una exquisita selección de frutos de mar.

El oportuno encuentro con Guillermo Soria, director de la revista Surmarino y de la empresa de comunicación Octopus, permitió concretar el viaje a Fuerte Argentino, una travesía a la vera del mar que requiere el traslado en un vehículo especial y un experto manejo de los tiempos, ya que la marea alta cierra el único camino.

En el balneario turístico de Las Grutas se palpa el contraste que divide a la sociedad en incluidos y marginados. Mientras en los paradores de la playa se abarrotan los veraneantes, a menos de cien metros, separados por un canal, se alzan los terrenos de una villa ocupada en su mayoría por las familias de los pulperos. Con apenas voltear la cabeza se puede pasar de una punta a otra de la escala social.



Remontando el río hacia el Alto Valle

La partida de Viedma fue el sábado 6 de febrero, día del cumpleaños de Luigi.

La ruta hacia General Conesa, a 120 kilómetros de la capital rionegrina, ofrece una diversidad de verdes y ocres; la vegetación crece, se hace más alta y tupida, en un presagio de las zonas naturales más productivas de la región.

El paisaje se transforma... las mesetas y las sierras asoman detrás de las jarillas y los chañares.

Las distancias de la Patagonia asustan a los visitantes; hay 520 kilómetros desde Viedma hasta la ciudad de Allen, la denominada Capital Nacional de la Pera, una muy rica zona frutícola que cuenta con 25 mil habitantes.

El camino que une el Valle Inferior con el Alto Valle del río Negro es muy peligroso y se cobra muchas vidas al año, debido a la cantidad de tránsito pesado -en general transporte de mercaderías y público de pasajeros- y a los excesos de velocidad.

Ya subidos a la ruta -primero la Nacional 250 y luego el empalme con la 22-, este camino de la muerte va acompañado por un cerco verde interminable y laberíntico.

En una curva a la altura del kilómetro 222, tenemos una prueba palpable de la locura de las rutas argentinas; un auto volcado en la banquina derecha, la policía y una ambulancia socorriendo a las víctimas. Al día siguiente, ya instalados en Allen, el diario nos informa del fallecimiento de uno de los protagonistas del accidente.

El Hotel Familiar Hermes fue el refugio para las horas de descanso y también para el trabajo de producción. Mientras la familia completa -adultos, jóvenes y



niños- más algunos pasajeros almuerzan en el comedor, el equipo trabaja en ordenar los materiales y preparar los próximos pasos.

El Municipio de Allen fue la base para realizar todos los contactos en la zona, y el grupo fue atendido con esmero y calidez por José Pepe Marzialetti y Rodolfo Knudsen, dos funcionarios del municipio que fueron un verdadero puntal en toda la estada y con los que selló una relación muy emotiva.

Pepe es hijo de dos productores de Allen, inmigrantes italianos que trabajaron toda la vida una chacra de la zona.

María y Mario llevan adelante la producción de peras y manzanas de la chacra, a la vez que la mujer comanda una verdulería en el casco de la ciudad.

Un personaje muy simpático hizo su aparición en este enclave: Mosquito, el celosísimo guardián de Mario, un pequeño cusco (perrito) malhumorado, que no permitía que nadie se acercase a su amo, de quien no se despegaba un instante, permaneciendo entre sus piernas o debajo de su asiento.

La chanza general del grupo en las varias visitas que se les hizo a la pareja, era hacer enojar al perro una y otra vez.

Mario y María ofrecieron un almuerzo dominical con la familia a pleno, y la presencia del intendente municipal Graciano Braccalente, también amigo de la casa. Como había predicho Pepe, la comida de la mamma fue un banquete a prueba de insaciables.



GRACIANO BRACCALENTE, INTENDENTE DE ALLEN

Una ciudad que busca su idiosincrasia

La ligazón entre el intendente municipal de Allen e Italia es fuertísima. “Mi familia es oriunda de Italia, soy la última camada de la gama de inmigrantes de la colonia italiana en el río Negro y Neuquén”.

Con esa contundencia de la sangre italiana, Braccalente es muy claro: “el gran problema que tiene la ciudad de Allen, que cumplirá cien años, es que no ha descubierto aún su perfil, su idiosincrasia”.

“No se asume la integración entre quienes viven en el casco urbano y la zona rural, que es la zona productiva. El allense no se asume como tal, porque tenemos dos localidades grandes, Roca y Cipolletti, que encandilan”, añade.



La actividad productiva por excelencia de Allen, que le da su fuerza, es la fruticultura, especialmente la pera y la manzana. “Somos el principal productor de peras del país”, remarca orgullosamente su intendente. “Pero además Allen tiene una riqueza importante porque tenemos el río Negro que le dio fortaleza a través de los canales de riego, tenemos hidrocarburos, tenemos minerales, como el yeso y también por el tipo de suelo, tenemos excelente producción de ladrillos”.

Sin embargo, explica: “No tenemos industrias alternativas que elaboren productos. Entonces mucha gente trabaja solo en tiempos de cosechas, no todo el año. Por eso es importante tener industrias, como una cámara de frío que permita extender el período de la fruta todo el año”.

La relación con la tierra es cada día más fuerte. “Allen es muy importante en la provincia, tiene a las empresas transnacionales, a los medianos y a los pequeños productores, que también producen en el rubro frutihortícola”, explica el contador Braccalente.

El viento, ese actor omnipresente en la Patagonia, protagonista del paisaje, tiene sus pro y sus contra. “La Patagonia tiene un buen mapa eólico. Tenemos un viento predominantemente sudoeste, que erosiona la

meseta. Ese clima se transforma por el riego, pero los ladrillos y los hidrocarburos traen desertificación”.

El futuro, de acuerdo al intendente allense, pasa por la integración. “Aquí tenemos la región de la Confluencia integrada por 13 municipios, y en cien kilómetros hay 15 localidades. El enfoque común nos sirve para tratar el tema de seguridad vial, del cuidado del río, la normativa de la vida nocturna. Y hemos tenido muchos avances”.

TOSCANITO, EL SODERO

El camión añoso frena su andar frente a la casa; el chofer toca la bocina y de la casa sale una mujer con dos sifones, uno en cada mano. El hombre saluda con la mano desde la cabina del camión, mientras su hijo intercambia los vacíos por sifones llenos, llenos de burbujas encerradas en un litro de agua.

Ernesto Benedicti es uno de los pocos soderos que aún trabajan con envases de vidrio, una tradición cada día más escasa, y que según el experimentado comerciante, tiene un sabor inigualable frente a los sucedáneos plásticos de la modernidad.

Benedicti trabaja con las mismas máquinas de hace medio siglo, con el mismo método, realizando los mismos movimientos, día tras día, mientras la ciudad a su alrededor cambia, muta sus formas, cambian las costumbres.



Ernesto Benedicti, con 70 años cumplidos, hace 52 que trabaja en la soda, agregando anhídrido carbónico al líquido elemento. Hace ya más de cinco décadas que empezó en la profesión, cuando repartía los sifones con un carro tirado por caballos; "hasta ahora todavía ando, y capaz que aguante unos años más".

Las agujas del reloj en la pared marcan las 7:30, hora de comenzar la labor en la clásica esquina allense de Villegas y Tucumán. Con la ayuda de un hijo que lo secunda en las tareas, trabajan solos, sin empleados. Toscanito -tal como lo conoce todo el pueblo- carga los cajones llenos a la caja del camión, y a primera hora de la tarde tres veces por semana sale de recorrida, a intercambiar los sifones con sus vecinos.

El hombre cree que su profesión se va a mantener, ya que los sifones descartables o la soda en botellas plásticas, son otra cosa... un sabor distinto.

La sesión de grabación es extensa, pero Ernesto se entrega a repetir tomas, encender las máquinas una y otra vez, explicar en palabras sus movimientos de cada día. Con la tarea finalizada, compartimos en la sala de máquinas una soda recién hecha.

ALBERTO DIOMEDI

Por la tarde visitamos la hacienda de Alberto Ricardo Diomedi, un productor de Allen que busca la excelencia de la fruta a través de los más recientes procesos para el desarrollo del sector frutícola. Mantiene una relación fluida con el exterior, en especial con Italia, para estar al tanto de todos los avances del rubro.

Hace 40 años que trabaja en la chacra, y ha logrado establecer sus frutas en un primer nivel, basándose en el trabajo, en la reconversión tecnológica y en su tozudez. Hace una década instaló la



primera estación meteorológica privada de la región, para prever las contingencias del tiempo, que puede hacer perder en una noche el trabajo de todo un año.

Alberto, entusiasta y locuaz, nos ofreció una recorrida por el casco, mostró las variedades de peras y manzanas, explicó sobre las bondades del clima semi-desértico de la zona, que es una bendición para la producción bajo riego, ya que permite medir la humedad gracias al sistema de riego gravitacional.

La hospitalidad no se acabó allí; el equipo de Las Musas fue “compelido” a aceptar una cena en la casa de la estancia; un lugar destinado a los amigos, donde la rusticidad se transforma en elegancia. Pizzas, licor de pera, cerveza y... frutas, claro. Y una charla por demás amena e interesante sobre el uso de la tierra y la producción.

“Si yo no planto mil plantas por año, me enfermo, sean para consumo u ornamentación; el problema es que por otro lado, hay quienes cortan mil plantas por día; la deforestación es la que provoca el cambio climático; hay que controlar más a los que depredan los montes naturales, y no tanto a los que producen”, sentenció, en una extensa alocución, Alberto.

LAS BELLEZAS OCULTAS

La provincia de Río Negro tiene tesoros naturales escondidos, que van más allá de las playas y las montañas nevadas de la zona andina. Hay otros lugares donde la belleza desborda, quita el aliento, invade la percepción.

En tierras del municipio de Cipolletti, se encuentra un parque cretácico que comprende unas 500 mil hectáreas semidesérticas, situadas al sur de los ríos Negro y Limay.

Valle Cretácico

Esta zona es un área protegida por ley provincial, para la conservación de sus recursos paleontológicos y paisajísticos. Se destaca una formación rocosa conocida como "Los Gigantes", que sobresale de las aguas del lago formado por el embalse Ezequiel Ramos Mexía, en El Chocón.

Las rocas son testigo del retroceso del frente de la planicie, y muestran los rastros de la acción de la erosión de los elementos naturales.

Están formados por estratos de unos 100 millones de años, de capas arcillosas rojizas, surcadas por franjas más claras, según el porcentaje de óxido que contienen.



ANFITEATRO

Un aire de misterio envuelve el lugar. Hay un silencio que sólo se atreve a romper el viento.

De una gran belleza paisajística, pareciera que la naturaleza hubiese diseñado un anfiteatro en medio de la Patagonia. Nosotros, aquí en lo alto, somos los privilegiados espectadores de la obra.

Como si los valles lunares se hubiesen teñido con una paleta de pintor, el viento y el agua han labrado las formas curiosas y los profundos cañadones que muestran numerosas capas de la

historia geológica de la tierra. Se observan restos fósiles de peces, arcillas amarillentas, arenisca y otros elementos del período cretácico. La sutileza de los pasajes entre violetas, borrafinos y cremas, es un deleite visual.

Adentrarse en la quietud interna y sumergirse en las formas, en los contrastes de textura y color, es una experiencia única, así como también asumir el esfuerzo físico y los posibles desmoronamientos.

La historia de la tierra ha dejado marcas, creó paisajes majestuosos en los que los colores se unen a las formas y contraformas.

Además, en este rincón patagónico se han hallado incontables restos paleontológicos de flora y fauna que habitaron la región hace más de 100 millones de años. Aunque en algunos casos

han resultado resonantes descubrimientos, una riqueza fósil incalculable se encuentra bajo nuestros pies.



Una impactante experiencia la constituyen los bosques de coníferas petrificadas, convertidas en piedra a causa de un proceso ocasionado por especiales condiciones climáticas.

La experiencia promete dejar sin palabras a los visitantes, pero para llegar a la zona hay que recorrer un centenar de kilómetros desde la ciudad de Cipolletti, tomando primero la ruta nacional N° 22 y desviándose luego por la N° 237, hasta llegar a Villa El Chocón. Desde allí, la travesía sólo es posible realizarla en vehículos 4x4 y con experiencia en caminos de alta dificultad.

EL PUESTERO DE LOS GIGANTES

Las aventuras, los caminos elegidos por azar, los encuentros no programados, suelen entregar aquellas respuestas para las que aún no se han formulado las preguntas correctas.

En la zona de Los Gigantes hay un punto de visita obligado, conformado por una formación de árboles petrificados, y para llegar a ellos hay que pasar por las tierras de Carús, el puestero.

Nacido hace 52 años, Jorge Oscar Carús es un hombre del desierto; convive con la sequía y con la mortandad de sus animales, con la lejanía, con el frío atenazante y el calor ardiente, con el silencio, con las palabras que susurra el viento.

Es el mediodía de un domingo de febrero. Carús comparte el almuerzo con sus hijos Marcelo Jorge, Ramón y María, su yerno, y el nietito Lucas Matías.

La hija vino de visita con el benjamín de la familia, y el encuentro se celebra con un asado de cordero, cuyos restos permanecen aún en la

mesa, observados de lejos, pero con atención, por la gata y uno de los perros.

Jorge hace trabajo de campo: “tengo unos poquitos animales y con eso voy sobreviviendo. Cuando viene bien, viene bien, cuando vienen los años malos, quedamos en la nada”, explica con simpleza los pasos que median entre la comedia y la tragedia en su vida.

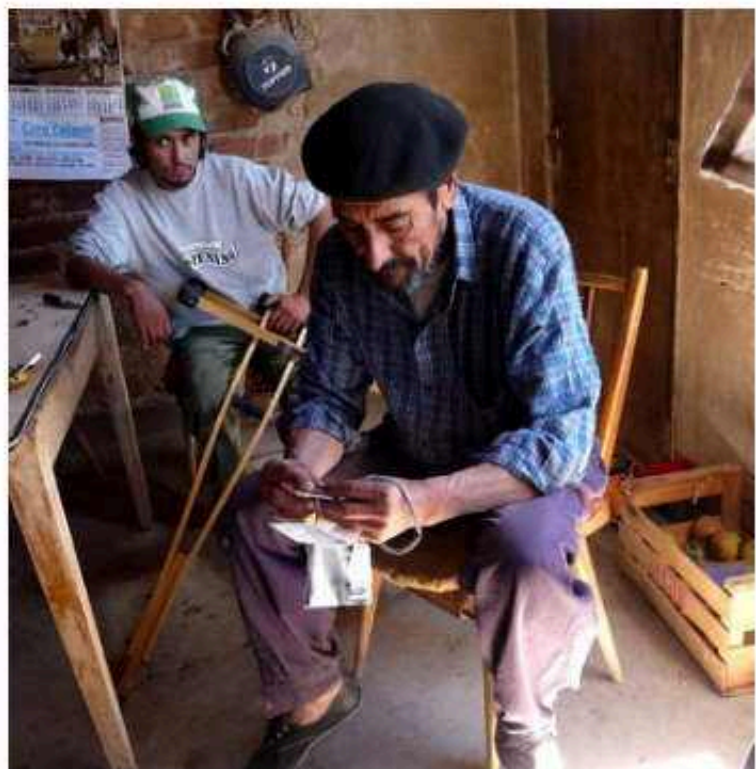
“Ahora estamos esperando, Dios quiera que nos caigan unas gotas de agua, para los animales, porque si no, no tenemos cómo mantenerlos. Esto es lo que ocurre con el campo: es linda vida y es mala vida. Cuando viene bueno es orégano, cuando viene malo, quedamos tecleando...”.



Carús cuenta su origen, su pertenencia y su destino en el horizonte que lo contiene. “Nací acá, y acá me crié... y acá estoy todavía... y pienso seguir en este rancho... Cuando era joven pensé en irme, para trabajar, pero éramos dos nomás, con mi mamá, así que me quedé...”.

Los animales que cría son el único medio para el sustento: hay que venderlos para comprar las cosas que hacen falta: “yo no tengo patrón... el único patrón soy yo; lo mío es poquito, pero es mío”.

“Estamos en el desierto, lejos de los pueblos; por ahí estoy aburrido, pero soy feliz”, sentencia el puestero; “para la juventud acá no hay trabajo, así que creo que mis hijos no van a seguir en esto; si seguís de peón, te dan monedas...”



Afuera de la casa, un grupo de grandes tamariscos es un oasis en medio del desierto. Bajo su sombra, los perros dan vueltas y olisquean los cueros de cordero que cuelgan de los alambrados.

Dentro, Carús arma un cigarro ante la cámara y entre las volutas de humo que llenan el comedor, el equipo de Las Musas comparte la satisfacción por el encuentro con este hombre del desierto.

RINCÓN DE LAS PERLAS

Unas dos mil familias viven en Las Perlas, un paraje perteneciente al ejido municipal de Cipolletti, pero cuyos lazos cotidianos se han formado con la ciudad de Neuquén. Por eso, por la dualidad de relaciones, por ese tironeo, sus habitantes no se sienten contenidos y procuran su autonomía desde hace treinta años. Además, por tratarse de tierras con litigios legales, no tienen servicios ni asistencia suficientes.

Un mes después de la visita de Las Musas, el 31 de marzo de 2010, Néstor Padilla, referente de la Coordinadora para el Desarrollo perlense, suscribió con la Comisión Nacional de Tierras, el municipio cipoleño y los titulares de la empresa Forestadora del Limay, un acta acuerdo para regularizar los dominios de los lotes, mediante la cesión de 200 hectáreas que conforman la casi totalidad del área urbanizada.

CERÁMICA EN LAS PERLAS

Destaca en la cuadra una casa muy bonita y cuidada, aunque sus dueñas se empeñan en decir que todavía está en construcción, que todavía falta.

Allí viven Alicia y Mariana, dos ceramistas que nos reciben con el encanto de la ópera resonando en el la casa-taller.

Las mujeres explican el proceso de trabajo y muestran distintas piezas, hasta llegar al torno. Ante la mirada atenta del equipo, invitan a probar suerte en la máquina. Alberto y Naco aceptan el convite, se prueban el delantal y juegan un rato con verdadero ánimo.



Alicia de Souza es oriunda de San Isidro, provincia de Buenos Aires. Hace piezas utilitarias y decorativas en cerámica, y despunta la necesidad de la pintura en algunos cuadros que visten las paredes de la casa...

Trabajan con diseños precolombinos de la región, en especial guardas mapuches y tehuelches, y utilizan óxidos y minerales para dar colores a las piezas, siempre con cosas autóctonas.

“Vivimos en un lugar agreste, pero nos gusta, es tranquilo, anda poca gente; es ideal para la vida de los artesanos, que buscamos la tranquilidad, lejos del bullicio de la ciudad”.

Destaca que en este lugar “uno maneja sus tiempos”, por lo que trabajan en su taller y luego venden las piezas trabajan en el Mercado Artesanal de Río Negro y en puntos de venta de las provincias de Río Negro, Neuquén y Chubut.

Alicia estudió la carrera de Bellas Artes y luego aprendió alfarería con un maestro particular: “en Buenos Aires trabajaba dando clases, y en

el verano, en las vacaciones, venía al sur; luego de a poco pude independizarme y lograr vivir de la artesanía”.

EL MATERO DE RINCÓN DE LAS PERLAS

Néstor Padilla es artesano de oficio; llegó junto a su mujer a Rincón de las Perlas hace 25 años, en 1982. Ambos tenían una inquietud y era explorar la zona. Vivieron en Neuquén un año y al cabo del tiempo supieron de un lugar con río y una balsa que lo atravesaba, y si bien habían recorrido y conocido muchos y hermosos lugares en la Patagonia, sintieron que por fuerza del destino este sería el lugar para ellos.

En ese entonces la población no superaba las doscientas cincuenta personas, hoy son más de cuatro mil. Según él, hay además una razón determinante por la que eligieron el lugar: la ideología, la idiosincrasia de la gente. La misma comunidad es quien se organiza y da forma al pueblo, proyectando sobre éste símbolos que los identifican desde la sensibilidad, desde la identidad. “Todo lo hecho, lo hizo y hace la gente”, se emociona diciendo Padilla.

Por ejemplo, los nombres de las calles se eligen por consenso entre los vecinos; algunas tienen nombres de personas que han significado mucho para Las Perlas; otras, como la calle Las Marías, sencillamente porque en ella vivían muchas mujeres y niñas llamadas así; o como también sucede con los barrios que llevan nombres de piedras, como Barrio Obsidianas o Ágatas.

Néstor siempre se dedicó a la platería, la artesanía con piedras preciosas, aún cuando la aplicaba a varias cosas, decidió dedicarse casi exclusivamente a la creación de mates de calabazas y bombillas de alpaca que suelda con plata.

“El mate es un símbolo de bienvenida, es un mediador, significa compartir diálogos, momentos, viajes, compartir necesidades. Símbolo de la amistad. A mí y a mi familia nos dio muchas satisfacciones y moriré haciendo esto, luchando por una causa justa, el arte”.

Para Néstor Padilla y su familia, ser matero es un trabajo como cualquiera; sin embargo en cada elaboración, en cada engarzado de



piedra o labrado de alpaca, en cada detalle de plata que luego conformará un mate único y una bombilla irrepetible, en cada uno de sus trabajos, dice el matero, “hay un pedazo de mí, de mi familia”.

OSCAR ROMERA, INTENDENTE MUNICIPAL EL BOLSÓN

El Bolsón es una forma de vida

Es una ciudad encajonada entre montañas, enmarcada en una belleza natural imponente. Su ubicación, de difícil acceso durante muchísimos años, generó una idiosincrasia muy particular. Como dice su intendente, El Bolsón es una forma de vida.

Oscar Romera cumple su tercer período al frente del gobierno comunal y remarca



permanentemente: "El Bolsón es una forma de vida". "Somos una comarca muy cosmopolita y culturalmente muy variada, en interacción con otras ciudades", remarca.

Todas las culturas, las originarias y las arribadas, conviven. "Tenemos un gran respeto por los pueblos originarios, respetamos su forma de vida, su idiosincrasia y ellos también se han organizado bien. Tienen una reserva de tierras a su nombre donde el título es comunitario, todos trabajan la madera, tienen ovejas, gallinas, viven su propia cultura", explica Romera.

"El intercambio cultural entre etnias y poblaciones es importante. Aquí se elige un estilo de vida y convivimos respetándonos. Y también sucede en lo religioso: tenemos la mezquita más austral del mundo, musulmanes, evangélicos, católicos, todos conviviendo".

A la hora de definir el sistema productivo, manifiesta que la principal fuente laboral es la fruta fina. "También tenemos la rosa mosqueta, que mientras en otros países se cultiva, aquí crece silvestre y

para nosotros es plaga. Aún no se explota como se debería, se vende a granel a Chile y a Francia”.

“Nosotros pretendemos darle un valor agregado con otros intendentes, hemos comprado un secadero, procuramos producir aceite. Es una gran demanda de mano de obra durante los tres meses de cosecha”, afirma.

“Después tenemos el lúpulo que se está cambiando la variedad porque el que se producía hasta ahora era sólo aromático. Ahora se necesita uno que dé sabor. Hemos tenido algunos problemas pero ahora se está pagando bien el precio internacional. También es una buena fuente de trabajo para El Bolsón”, añade.

Romera defiende la rebeldía y la lucha de la comunidad: “Esta no es una sociedad pasiva, que espera. Pelea por lo que quiere. El 80 por ciento del desarrollo de la Comarca lo hace la gente, no lo espera de otro lado”.

El Bolsón no es una ciudad detenida en el tiempo. Tiene las comodidades que la modernidad impone. Pero no se sube a su vorágine.

“Este pueblo ha sido elegido por la corriente hippie que en los 60 y 70 tuvieron auge mundial. El Bolsón tuvo dos asentamientos muy importantes de hippies; hoy quedan los viejos, sus hijos y nietos, buscando una vida sin patrones, donde se puede convivir”, explicó su intendente.

“No hay semáforos en la ciudad, a veces la tecnología no es un avance. Hay gente que reclama por semáforos, pero son muchos más los que no quiere alterar nuestra idiosincrasia. Nosotros somos apenas un pueblo grande, a pesar de los picos de turismo. Ahora tenemos una ocupación del 87 por ciento, pero en el invierno quedamos solos y nos saludamos todos, es un estilo de vida”, reafirma.

“Somos un pueblo muy ecológico, pese a que el avance del progreso nos ha hecho crecer en forma desordenada, con problemas de servicios. Pero intentamos no alterar la naturaleza, no contaminarla, las montañas son parte de nuestra vida”, agrega.

“En el pueblo tenemos tiempo para nuestra familia, para nuestros amigos y para nosotros mismos. En todos los barrios tenemos bibliotecas para no enfrascarnos en el televisor de nuestra casa”, añadió.

UNA PENA EN EL CORAZÓN

En El Bolsón llegamos hasta la casa de Sara, una antigua hilandera. Desde los cinco años que anda entre los telares y las ruecas, entrelazando las hebras que forman sus propias manos.

Bordeada de un arroyo y protegida por la mirada interminable de las montañas, sus tierras se emplazan en un lugar privilegiado, un lugar donde la belleza y la paz han decidido asentarse.

Sólo las ovejas y los pájaros disuelven el silencio...

Con la intermediación de Julián Capano -conocido de la familia- la señora nos recibió en su casa, convidó un sabroso mate y mostró sus instrumentos de trabajo, pero no accedió a la entrevista. Una pena profunda la invadía, y de alguna manera, el luto le impedía comunicarse a pleno.

“Estoy muy contenta de que hayan venido a mi humilde casita, y los recibo de todo corazón, pero a lo mejor será en otra ocasión”, se excusó nuevamente Sara.

La historia de la hilandera se escapaba de Las Musas, lo que dejó una sensación de insatisfacción, por los tiempos acuciantes, que marcaban la pronta partida de El Bolsón.

EL ALMA DEL BOSQUE TALLADO

Marcelo López y María Gabriela Acosta -ambos de la ciudad de Buenos Aires- llegaron a El Bolsón en 1994, como tantos que buscaban una alternativa a la vida de las grandes urbes. Luego de muchos años de



lucha, de trabajo incesante con las artesanías, viven en su propia casa, junto al pequeño retoño de ambos.

Marcelo es artista plástico y escultor. Y se gana la vida como artesano en piedras de la zona, recogidas en la montaña, en lagos y arroyos.

Trabajando juntos con diseños indígenas se interesaron en los metales; ella además hace telar vertical andino, también conocido como telar mapuche, destreza que estudió con gente del lugar.

A su llegada se interesaron en el arte nativo, y sus trabajos son réplicas de piezas originales. Cuando se habla de arte mapuche y tehuelche, María hace hincapié en que más allá de las diferencias en los diseños, la cultura nativa es una sola, y que sus orígenes son similares y están conectados a la civilización Inca.

Sobre la relación de las artesanías y sus diseños con el elemento tierra, María Gabriela explica que en el diseño de las piezas están marcados los cuatro puntos cardinales, la tierra -mapu-, el sol, la luna, las estrellas, los estratos del bien y del mal en la representación del cosmos mapuche.



EL BOSQUE TALLADO

El Bosque Tallado de El Bolsón está ubicado a 1.400 metros sobre el nivel del mar, en el corazón del Cerro Piltriquitrón, lugar en el que artistas regionales, nacionales e internacionales dieron forma a esculturas monumentales sobre troncos caídos y secos.

El originador del emprendimiento fue el escultor local Marcelo López, quien por su participación en un encuentro de escultores en General Roca, pensó en replicar experiencias y darle nueva vida a un bosque de lengas que se quemó en 1978.

Amigos y colegas lo impulsaron a hacer un proyecto, lo presentó al vicegobernador rionegrino Bautista Mendióroz, y obtuvo el impulso oficial; en 1998 se realizó el primer encuentro que duró ocho días.

Luego se quedaron sin dinero ni apoyo, y las esculturas quedaron abandonadas en el cerro, hasta que en 2001 se formó la asociación civil El Bosque Tallado, se mantuvo el lugar, se cobra entrada y con eso se construyó una cabaña, se hizo folletería, y se continúa con el proyecto de



los encuentros, ahora comprando las obras a los artistas. Además, cuenta con su website propio (www.elbosquetallado.com).

En el momento de crear este emprendimiento, Marcelo nunca pensó que el

bosque se iba a transformar en un atractivo turístico que convoca a 8 mil personas por verano, y que ha cosechado declaraciones de interés local, provincial y nacional. Más allá de la repercusión de la tarea emprendida, hay una relación mística con el lugar: "Mi vida cambió completamente al asumir la responsabilidad de cuidar las obras".

Luego de la primera edición, se realizaron nuevos encuentros en 1999, 2003, 2007 y en diciembre de 2010 se realizará la quinta edición.

Para llegar al bosque hay que realizar un primer tramo de 11 kilómetros que se puede transitar con auto y permite llegar a la plataforma, espacio donde se puede estacionar y se aprecia una espectacular vista panorámica del valle. Luego hay que seguir unos 45-60 minutos de caminata, computando el tiempo de descanso necesario para reponer fuerzas luego de algunos tramos de trepada constante.

En el trayecto varios puntos panorámicos permiten disfrutar la vista de lugares majestuosos como el Lago Puelo, el Cordón Nevado y los bosques.

Ya en el Bosque Tallado, un librito impreso permite conocer los distintos datos de las obras en un paseo autoguiado.



RICARDO CASTRO

En la cascada de Nahuelpan, nos encontramos con Ricardo Castro, de la comunidad indígena José de San Martín de la provincia del Chubut, que estaba de visita en la comunidad Nahuelpan.

Al ver un grupo de visitantes, se acercó a saludar -“Mari, mari”, dijo en lengua mapuche-, y nos dio la bienvenida a la tierras ancestrales de sus antepasados.

Ricardo contó la historia del cacique Inacayal, habló del cuidado del ambiente, de la utilización de los recursos naturales, de la igualdad de los hombres y de la tierra como un bien comunitario.

“A todo inmigrante se le dio tierra; los que apoyaron la Guerra del Desierto se convirtieron en terratenientes porque el General Roca como agradecimiento les regaló grandes extensiones de tierra, y nosotros aún seguimos luchando por lo nuestro. Pero sin odio, por supuesto, para que todos sepan que los mapuches y los tehuelches seguimos



aquí, viviendo sin usar la maldad, usando el bosque y el agua de la mejor manera”.

“Hay mucha de nuestra gente que no sabe hablar la lengua, porque el huinca nos lo prohibió, pero de a poco aparecemos como el viento y buscamos poder recuperar nuestros dialectos. Estamos haciendo lo posible para que nuestros hijos y nietos sepan de dónde vienen, quiénes somos y cómo vivimos, y que esto es nuestro”, sentenció el hombre.

Este encuentro fortuito se selló con una canción en lengua originaria, que Ricardo entonó acompañado por el dulce y persistente sonido de la cascada Nahuelpan.

CURANTO EN LA COMUNIDAD NAHUEL PAN

Un evento central, único, era motivo de los desvelos de la producción, ya que su pertinencia a la temática del documental era fundamental. En la comunidad Nahuelpan se realizaría la preparación



integral de un curanto (en lengua mapuche, Kurantu: pedregal), una comida típica de los mapuches que consiste en la cocción de carnes y vegetales en un hoyo realizado en el suelo y tapados por una capa de tierra, mediante el calor que irradian unas piedras previamente expuestas al fuego.

Mario Nahuelpan es quien tuvo a su cargo la tarea, ayudado por su sobrino Andrés Nahuelpan y otros familiares. Fueron a caballo hasta la costa de los arroyos a buscar las hojas de nalca -necesarias para envolver los alimentos y aislarlos de la tierra-, carnearon el capón, con

bueyes y un carro juntaron las piedras adecuadas, “que es una de las cosas principales que hay que saber elegir, algo que aprendí de un tío mío”, explicó Mario.

“Aprendí mirando; lleva su tiempo cocinarlo, si uno lo quiere sacar bien”, decía el hombre, cuando las miradas hambrientas e inquietas de los integrantes de Las Musas indagaban sobre cuándo estaría listo. No se trataba sólo de saciar el apetito luego de todo un día de trabajo, sino que se cernía la preocupación por la luz que se hacía cada vez más débil y por las nubes que amenazaban con un inoportuno chubasco.

“Es una tradición, que mis hijos seguirán cuando yo ya no pueda hacerlo... es una cadena que viene de hace años”, comenta Mario.

El proceso lleva un día completo de trabajo, con las manos de tres o cuatro



personas; el curanto se cocina con un capón o carne de vaca o pollo, papas, choclos, batata, zapallo, zanahoria, y se acompaña con las muy sabrosas tortas de rescoldo, un pan que se cocina directamente sobre las cenizas y un poco de brasa.

Mario y su familia viven una reserva en la que tienen sus títulos de propiedad comunitaria, con una escuela de la cual es el encargado de cuidar.

Allí, en esa porción de paraíso, desarrolla su vida: “me dedico a sembrar, a la huerta, buscar leña, cuidar a los animales”.

LA CASCADA NAHUEL PAN

Desde el casco de la ciudad de El Bolsón, hay que tomar el Camino de los Nogales, en un recorrido que atraviesa chacras y bosques de cipreses, hasta llegar a Rinconada de Nahuelpan. Allí habita una comunidad mapuche. Dejando atrás las viviendas, los corrales y un curioso vivero realizado con botellas plásticas, dos saltos de agua surgen entre las rocas de la montaña. Uno puede verse a simple vista, mientras que el otro se mantiene oculto entre las grietas de la montaña, y los arriesgados pueden aventurarse a buscarlo entre las piedras. Al final, ambos cursos unen sus brazos en el arroyo Nahuelpan, que transita sinuoso cuesta abajo para brindar agua a las tierras que se encuentran a su paso.

MATILDE MAIQUEO, HILANDERA

La tierra que la vio nacer ya no existe. Un mar dulce invadió la reserva indígena de Pilquiniyeu del Limay en 1990, cuando se decidió inundar 9.400 hectáreas para la generación del embalse de Piedra del Águila.

Matilde vive a treinta kilómetros de la ciudad de San Carlos de Bariloche, donde la montaña empieza a ceder ante la meseta; allí está emplazada la estación Perito Moreno, una colección de vías muertas.

Allí no hay luz, no hay agua potable, no hay gas. Allí no hay teléfono, ni llega la señal de celulares. Allí vive Matilde Maiqueo con sus cinco hijos y su marido, trabajador de campo.

Todos los chicos van a la escuela, y Juan Montes, el retoño mayor, se recibió de médico en Cuba, y volvió al pago hace un par de meses luego de estudiar durante siete años en la isla.



En septiembre del 2009 se incendió la vivienda de la familia y perdieron todo, por lo que ahora están en una casa prestada por el ferrocarril.

Matilde es artesana; hilandera y tejedora. Hace 26 años que vive aquí.

Llegamos a su casa en un día de festejo regional y desde la cocina nos llega el aroma del pan horneado, y luego, el frito de las empanadas.

Matilde hace un alto en sus tareas, con las que ganará algunos pesos para apuntalar la economía familiar.

Los paisanos hacen un alto en su camino, atan los caballos al alambrado, charlan y engañan al estómago con alguna de las exquisiteces preparadas en aquella casa.

La mujer amasa las últimas tortafritas, mientras la gata se arrima a la cocina a leña.

“Como se ve, acá no hay trabajo alguno”, explica Matilde, quien vende sus piezas en Sol Mapuche, una cooperativa de noventa artesanos de la Línea Sur en San Carlos de Bariloche.

“Aprendí a hilar a los nueve años, de mi mamá que también era artesana. Mi papá era productor y vivíamos en el campo; sólo pude estudiar hasta segundo grado, pero lo que hago, lo hago con esfuerzo y de a poco he aprendido y me he ido desenvolviendo”

Claro que la horticultura es una alternativa para la alimentación: “Acá es una tierra muy buena para hacer huerta, pero hace dos años que el agua es muy escasa”.

Además, crían gallinas, gansos y pavos, además de ovejas y chivas, de las cuales saca su propia lana para hacer alfombras, chalecos, pulloveres, alforjas para los caballos,

“Antes en el campo lo primero que aprendías era a hilar y tejer, pero ahora eso se está perdiendo mucho. Los jóvenes no tienen mucho entusiasmo por aprender; a los míos, obligándolos un poco, ayudan a hilar o con el telar, pero no es el entusiasmo de antes”.

Matilde nos contó todo el proceso desde la esquila hasta la pieza final, pasando por el hilado y el teñido de la lana. “Se tiñe con yuyos



como el michay, la menta, la nalca, la fruta de sauco, el neneo y la cáscara de cebolla”.

Orgullosa de la sangre que porta, Matilde se lamenta de que “a los mapuches están quitándoles las tierras”, a la vez que acepta que “lamentablemente no sé hablar la lengua; nuestras tradiciones se han perdido mucho, pero ahora están volviendo, hay gente que se está preocupando por nuestras tradiciones, enseñando la lengua o rescatando el camaruco”.

DANIEL NICO, HERRERO

La forja es el arte y el lugar de trabajo del forjador o herrero, cuyo trabajo consiste en dar forma al metal sólo por medio del fuego y del martillo. No hay otras herramientas a mano, toda la destreza está en conocer al elemento y cómo se comporta ante cada golpe.

Se trata de un oficio casi en extinción, hay muy pocos artistas forjadores que realmente utilizan el hierro de forma artesanal.

Estos conocimientos antiquísimos, anteriores a las civilizaciones caldea y egipcia, han llegado a nuestros días basados en la transmisión de maestro a aprendiz.

Como tantos otros, Daniel es un inmigrante en la Patagonia.

Nacido en Lomas de Zamora, comenzó a ejercer el oficio de forjador como aprendiz de don Carlos Alberto Nico, su padre.

“Él era mejor que yo, aunque terminamos haciendo cosas distintas”, reconoce el herrero en la casa-taller-salón de exposición.

En 1971 hizo su primera visita a Bariloche para vender sus trabajos, y tres años más tarde se instala definitivamente en la ciudad, abandonando la carrera de periodismo que había comenzado.

El hombre explica que ahora tiene las mismas herramientas que cuando empezó a trabajar a los 18 años,

confirmando la pertenencia a una familia que honró la tradición en la herrería: además del padre, su abuelo -un inmigrante italiano-, vivió del oficio.

“El hierro es un material noble y se establece con él una relación misteriosa”, explica Daniel. “A veces el material termina decidiendo la forma de una pieza, se establece un diálogo con el hierro y el material tiene su protagonismo”.



Sus obras se establecen en un espacio intermedio entre el arte y lo utilitario: “todos los artesanos -talabarteros, ebanistas, herreros- que tienen un compromiso con el oficio trabajan para ellos mismos, y después aparece alguien que le compra la pieza”.

Las piezas de Nico son de una síntesis apabullante, y consultado sobre el proceso de trabajo comenta que “en las primeras etapas de un artesano vas a encontrar que está cerca del barroco, de la exageración. Es un examen constante para consigo mismo, no para el que lo va a comprar. Luego te vas encontrando con el dominio del material y vas buscando una síntesis. Para que Picasso llegara a la famosa paloma, antes tuvo que pasar por todos los periodos anteriores”,

“El tipo que labura con las manos es un intelectual también; está siempre pensando, tiene algo dando vueltas en la cabeza” y a su manera de ver, es superior al intelectual que no realiza algo en el campo fáctico.

Richard Massaccesi, escultor

“Hay un material para el carácter de cada persona”, asegura, cincel en mano, el escultor.

“La madera me acompañó desde la infancia, con ella hacía mis propios juguetes; es mi material. Cuando estudiaba bellas artes probé la arcilla y no iba conmigo, era demasiado blanda, se deformaba; y la piedra era muy dura, muy áspera, muy agresiva”. Entre esos dos extremos, Richard encontró la lenga, su material preferido.

Como casi todos los escultores trabaja a partir de bocetos en papel, pero el proceso de dibujo y su quietud, lo desespera... necesita ponerse en movimiento, poner las manos en la madera.

Uno de los trabajos que más ha trascendido es una extensa serie de retratos de pobladores típicos del lugar, distintas figuras de la sociedad en la época de la inmigración y consolidación de la Patagonia, de principios a mediados del siglo pasado.

Richard se fascina por esos personajes de pueblo y del ámbito rural, de cuando la Patagonia se iba poblando y el ideal dominante era el progreso. Más de medio centenar de estas piezas muy pequeñas pueden



disfrutarse en las vitrinas que los exhiben en el hotel Villa Huinid, en Bariloche.

Richard es oriundo del pueblo de Ceres, en el norte de la provincia de Santa Fe. Vivió una década en Buenos Aires, donde egresó como profesor de dibujo en la Escuela Manuel Belgrano y después se especializó en escultura en la Escuela Nacional de Bellas Artes Prilidiano Pueyrredón.

Durante ocho febreros consecutivos visitó Bariloche como turista, hasta que en 1993 junto a su mujer Elsa se deciden a radicarse en la zona.

Como en un cuento, la pareja construyó su propia cabaña, con apenas la ayuda de un antiguo folleto explicativo de origen norteamericano. Con el dinero que habían juntado compraron los troncos y una motosierra, sin conocimientos previos y con la confianza en sí mismos y la imposición de ya no tener vuelta atrás.

“Esta cabaña la considero la escultura más grande que hice, es mucha emoción hacer algo con tus manos y que puedas meterte a vivir ahí”, comenta el artista, que define su casa como “mucho esfuerzo y cansancio, mucha suerte y mucho Dios, porque hubo algo que nos ayudó”.

FEDERICO MARCHESI. ARTE EN PIEDRA

El destino, o la necesidad, lo llevó a trabajar en la decoración de una chocolatería en San Carlos de Bariloche. Se trataba de diseñar una vereda. La municipalidad no permitía pintar ni usar vidrios ni cerámica, pero nada decía de la piedra. La idea era crear un diseño exclusivo, por eso el cliente buscó a un artista como Federico Marchesi, quien de inmediato pensó en un diseño con piedras de colores. Así fue que un trabajo que iba a tardar un mes y medio, llevó seis. Compenetrado en la labor de recolectar las piedras, para lo que tenía que viajar a las canteras, recorrer algo más de dos mil kilómetros, y descubrir en ellas una gama de colores que crecía en la medida del descubrimiento, y que le fue enriqueciendo la aventura y la vida.

Hasta ese momento, Federico se dedicaba a hacer escenografías de cine, ópera, esculturas para carrozas en Río de Janeiro. Organizaba festivales de arte y espectáculos de pintura en vivo; decoraciones de locales; intervenciones transitorias, a contra reloj, pero con la piedra fue diferente. Encontró un material que le devolvería más energía de la que él le daba; aprendía de la piedra y no quiso volver a trabajar

sobre lo efímero.



Encontró en la piedra, en la piedra de la Patagonia, la espiritualidad que buscaba para expresar su mensaje; apenas a veinte centímetros de humus bajo la tierra, en la meseta,

había un mundo inexplorado lleno de riquezas; un tesoro que destapaba en él, de a poco, en cada trabajo, en cada experiencia nueva, a medida que descubría lo maravilloso que estaba debajo de sus pies.

“La piedra es el material que nos sostiene, la tierra es lo más antiguo de nuestro planeta y si bien tiene una forma inerte, yo considero que la piedra es un ser vivo. Así como nuestro planeta es un ser vivo, las piedras están vivas, soñando, evolucionando y mejorándose. Las piedras que trabajo tienen 250 millones de años, y en su experiencia, ella nos sueña a nosotros, somos un paso en su evolución. Existen las piedras preciosas, y si bien éstas no lo son, yo encuentro que son divinas. Hechas de la misma esencia que la tierra, el cielo y nosotros. Y nos puede sostener, y decir, sí, somos lo mismo. Esto lo aprendo cada vez, trabajándola, parece que te estuviera estallando”.

Cómo es trabajar en la piedra, cuando todos sabemos que es un elemento duro, inerte, frío, es una pregunta que también se hace el artista. Sin embargo, esas características apenas superficiales de la piedra no lo son todo en ella. Federico trata de buscarle lo que él llama ‘la amabilidad’. “Para crear una rama de veinticinco metros de largo con piedra, hay que llevar la forma a las referencias amables que nosotros vivimos como una buena experiencia. Al representar la flora, la vegetación, busco aquellas cosas que son las más amables, y que tenga relación, busco desarrollar un lenguaje en que la piedra sea un vegetal sin dejar de ser piedra”.

En cada obra, el artista va en busca de un lenguaje nuevo, específico y único.

“Mi obra tiene que lograr un lenguaje propio, así como logro



inventar los métodos y las herramientas para hacerlo. Cada trabajo, cada nueva obra para mí es una aventura; empieza conociendo a mi cliente, teniendo el entusiasmo de mi cliente cuando pide algo para disfrutar toda la vida. Mi trabajo empieza con la aprobación del cliente, se enriquece en las canteras. Me voy a buscar las piedras en diferentes canteras, recorriendo dos mil quinientos kilómetros de superficie, buscando los colores que me van a servir. En el transcurso mi idea se enriquece, se me complica, porque es mucho más lo que quiero expresar, y se van decantando procesos de síntesis. Le voy buscando lenguajes nuevos, que no se repitan con otras, porque requiere de una exclusividad. Para el cliente, pare un lugar único. No es algo que hago para que te guste y nada más, son para que les pase el tiempo y les sigas encontrando detalles, o entendiendo el resultado final que nunca lo digo. Un artista no explica su obra, el cliente la tiene que sentir y tener todo el tiempo para sentirla, y que lo siga emocionando y que le vaya entrando por los pies, en el piso en el cuerpo, y en la piscina, que se pueda vivir, que se pueda tocar, sentir el calor.

Así como nosotros nos embellecemos nuestra vida haciendo el trabajo que hacemos, lo mismo le deseamos al cliente, afirmamos que esa energía bien puesta ahí, con toda esa coherencia, va a embellecer la vida de la persona”.

LA INTIMIDAD CON LA PIEDRA

El artista se inspira, estudia el elemento, relaciona sus formas, colores, texturas; plantea el dibujo. Busca un nuevo lenguaje que no sea el suyo; se deja influir por la piedra, por sus vetas; deja que la piedra modifique su idea original, porque “es una presencia de doscientos cincuenta millones de años, es obvio que le tengo que tener respeto y admiración y dejarme influenciar. Tiene más experiencia que yo”.

Al momento de comenzar a trabajar con la piedra, antes aún, al momento de extraerla de las canteras, de esa gran extensión de la planicie que es la Meseta de Somuncura, se vuelve inevitable y hasta imprescindible para Federico remitirse al momento del nacimiento de todo. Cuando emerge la cordillera de los Andes, hace doscientos cincuenta millones de años, y las arenas, semillas, árboles, cenizas de volcanes compactadas formaron estratos, capas, que es lo que hoy se extrae de las canteras en forma de piedras lajas y que al contacto con el aire descubren su color y texturas, improntas de helechos, pisadas de dinosaurios, semillas; información que está guardada en la piedra y se devela con ella.

Toda esta maravillosa experiencia se combina con la búsqueda espiritual de Federico Marchesi, quien se acepta “instrumento” de la creación.

“Yo soy un instrumento en este universo, en este mundo. Si me dicen pedí tu deseo, quiero eso, ser un instrumento en esta maravillosa creación. Nada mejor que el creador de todo me ponga a su servicio para crear a través mío, yo como instrumento. Mi ego despersonalizado, la mente calma, para no influir. Entonces que pase esa energía a través mío, que combina la piedra con lo que la naturaleza quiera hacer conmigo para que la ayude a organizar. Trato de ir de la mano del material y de la creación de un momento inspirador. Toda obra empieza con el primer pensamiento y para mí mi primer pensamiento es invocar a las fuerzas de este universo, de la tierra, para que puedan pasar a través

mío, desarrollar y seguir guiando y ser coherente con el trabajo que estamos haciendo. Me siento un instrumento de la naturaleza al realizar la obra, y me va a modificar, la piedra, mi trabajo y yo con gusto lo dejo que me modifique.

Así como dijo que modifique mis herramientas, mis dos brazos, y los demás brazos, de quienes me acompañan. Ellos van modificando, agregando, y mejorando. Siempre es para mejor. Y cuando la piedra está encastrada y nos emocionamos al ver la figura, no solo yo, sino todos quienes me acompañan, sabemos que ahí está completa. Necesitamos el sentido de complitud, nos hace bien, felices, libres hacer cosas para los demás, con los demás; y a la vez ganar dinero con ello para sostener tu vida. Complitud”.

Federico Marchesi es un gran artista que traduce el arte en su propia vida, y en la piedra ha encontrado su elemento; la piedra como lugar fundamental en la vida material y espiritual.

“La piedra me cambió mucho. Yo era nómada. No tenía casa, no tenía taller, siempre mis trabajos efímeros o talleres improvisados, trabajos eventuales. Y la piedra que me llegó de algunas experiencias con una machi mapuche de Patagones, me decía acerca de mi espíritu que era grande y alegre. Ella me decía que le pida a la tierra que me arranque



un pensamiento nuevo y que me dé raíces. Y si hay algo que yo no sabía era sobre tener raíces; y un mapuche, nativo de la Patagonia, sabe qué es tener raíces, sabe de esta planta de esta piedra porque ya fue esa planta y esa piedra; la tienen en ellos. Nosotros la vamos adquiriendo”.

“Pedile a la tierra que te arranque un pensamiento nuevo”, le dijo la machi y Federico Marchesi pidió, y por primera vez sintió qué es tener raíces, una familia, permanecer en un lugar, y tener un taller para hacer las obras en las que se trabaja mucho tiempo y que sobre todo, se van a quedar mucho tiempo. Obras para que se las pueda usar. No arte distante, que no se puede tocar, si no para tocar, sentarse, acostarse. Vivirlo.

EL MOMENTO MÁGICO

No existe un único momento mágico en el transcurso de la creación, siente Federico Marchesi.

“Mi trabajo es una larga meditación, porque sea largo no hay que desencantarse, si no mantener el espíritu vivo de la obra que se está gestando. Cada momento es mágico, el sostener la magia es mágico. La magia no viene sola. Te levantas, respiras, invocas, pedís que se haga presente la magia en cada día, agradeciéndola, cuánto más gracias das, más te agracia la vida y cuando estás mal, das gracias y te ponés bien.

Hay momentos muy especiales, como el final, yo soy el último que queda, hasta el último retoque. Y es una magia muy especial cuando está todo implantado y lo ves ahí, todo entero, y sentís que la obra ya no depende de vos, que tiene vida propia. Es el momento más maravilloso, y ya no depende del artista, la obra en sí está viva y se va a seguir modificando por el resto de su vida”.

"La gente, los pueblos y lo que producen...."

La provincia de Río Negro posee una producción diversificada, la cual se encuentra asociada a la particularidad geográfica y climática, como así también a la cultura y las tradiciones.

Valles irrigados, Cordón de Sierras, Meseta, Cordillera y Mar, dan un marco natural en el cual se encuentra su particularidad y excelencia productiva.

Río Negro muestra su potencial productivo en distintas actividades de tipo primaria y secundaria, entre ellas se pueden mencionar:

**MANZANA Y PERA
VINOS FINOS Y LICORES
FRUTOS SECOS
SIDRA Y JUGOS
FRUTAS FINAS
LANA, PELO Y CARNE
MIEL
ZAPALLO, CEBOLLA,
TOMATE, PAPA Y
ZANAHORIA
LUPULO Y CEBADA
ESCENCIAS
OLIVOS
DULCES Y CONSERVAS
NUECES Y AVELLANAS
PROPOLEO**

**DURAZNO, CIRUELA Y
PELON
MERLUZA, CALAMAR,
ABADEJO, PEZ GALLO,
MERO Y LENGUADO
UVAS Y VIÑEDOS
CERVEZAS ARTESANALES
AROMATICAS
FRAMBUESA, GROSELLA Y
ARANDANO
OVEJA, CABRA, VACA Y
GUANACOS
ALFALFA
SALMONIDOS, MEJILLON Y
OSTRAS NATIVAS
ACEITES
ALEBINOS, JUVENILES Y
TRUCHA AL PLATO....**

A su vez, existe una división geográfica que permite identificar regiones con distintas características productivas:

2. REGIONES PRODUCTIVAS

Alto Valle de Río Negro: Su actividad principal está basada en la agricultura intensiva bajo riego. La producción más importante corresponde a frutas de pepita (manzana y pera). A éstas le siguen la vid y el cultivo de otras frutas y hortalizas. Junto a la producción primaria se ha desarrollado una importante producción agroindustrial. A lo largo de los aproximadamente 100 Km de valle irrigado, se encuentra la mayor concentración de población de la Provincia. Sus ciudades más importantes son: Cipolletti, Villa Regina, General Roca, Belisle, Darwin, Allen y Cinco Saltos.

Valle Medio de Río Negro: La principal actividad económica es la frutihortícola, que se alterna con forrajes y viñedos. La ganadería y la apicultura también son actividades importantes. Las principales ciudades son: Choele Choel, Chimpay, Luis Beltrán, Pomona y Lamarque.

Valle Inferior de Río Negro: La actividad económica del Valle Inferior del Río Negro se basa fundamentalmente en la agricultura bajo riego, asimismo se destaca la producción ganadera, y en especial la vacuna. En esta sub región se encuentra localizada Viedma que es la sede del Gobierno provincial, por lo cual la administración pública es la principal actividad económica en este Valle.

Región Sur: Esta Meseta de una altura media de 200 a 300 metros sobre el nivel del mar, ocupa más del 50% de la superficie total provincial. Posee clima muy árido y con fuertes vientos, algunas cuencas sin desagües y pequeños arroyos. Las actividades predominantes son la cría extensiva de ganado ovino y caprino, también la minería. La población es escasa y dispersa, y hay pocos centros poblados. Las principales localidades son: Los Menucos, Maquinchao e Ingeniero Jacobacci.

Región Andina: La explotación de los recursos paisajísticos y, en menor medida los forestales, son sus principales actividades. En la localidad de El Bolsón adquiere importancia el cultivo del Lúpulo y de las Frutas Finas. Las principales ciudades son: San Carlos de Bariloche y El Bolsón.

Región Atlántica: Sobre la costa del Océano Atlántico se explota la minería y la pesca. Es importante la actividad portuaria con epicentro en San Antonio Este. Las principales ciudades son: San Antonio Oeste, Sierra Grande y Valcheta.

Región Norte: Los recursos naturales más importantes son el petróleo y el gas. La actividad económica se basa en la explotación de ambos. Además esta es una zona agrícola-ganadera. La ciudad más importante es Catriel.

Región Noroeste: En la ribera del río Colorado hay agricultura bajo riego (manzana, vid) y en el área de secano la actividad predominante es la cría de ganado vacuno. La ciudad principal es Río Colorado.

Para mayor información contactar sitio web: www.crear.rionegro.gov.ar

3. EXPORTACIÓN, PRODUCCIONES EN CRECIMIENTO, TECNOLOGÍA Y OPORTUNIDADES A DESARROLLAR.

Río Negro exporta, haciendo principalmente colocaciones de productos primarios hacia el mercado de la Unión Europea, EEUU, China, Chile, y siendo una provincia Argentina, participa en el MERCOSUR.

La provincia adhiere e impulsa normativas a través de programas, que permiten un control y mejoramiento permanente de las actividades productivas, estableciendo así una calidad general en la oferta de sus productos, que se adaptan a las exigencias de los mercados nacionales e internacionales, por ejemplo, aquí se mencionan algunos de los programas:

- Vigilancia y Monitoreo de Plagas Hortícolas.
- Erradicación de la Fiebre Aftosa y Brucelosis. Patagonia Norte B
- Reconocimiento UE - Provincia de Río Negro "Libre de Aftosa sin Vacunación".
- Sanitarios de la Región Patagónica.
- Lucha contra la Carpocapsa y la Mosca de los Frutos.
- Recuperación Producción Ovina. Ley Ovina.
- Asistencia en mejora de Calidad de Lanas Argentinas. Prolana.
- Certificación ISO 9001.
- Mejora de Pastizales Naturales .(Propastizal).
- Control y Erradicación de Sarna Ovina y Melófago. (Presovi).
- Recuperación, fomento y desarrollo actividad caprina.
- Integrado de Desarrollo Ganadero Provincial.
- Implantación de pasturas consociadas.
- Apoyo a la modernización productiva.

Las bondades climáticas de nuestra provincia han permitido instalar productos y servicios que crecen en las distintas regiones, y que determinan concretas oportunidades de desarrollo.

Cereza....

La Cereza variedad "Bing" con un calibre aceptable, crocante, roja y grande, y que a diferencia de otras regiones productoras de Argentina se cosecha en el mes de noviembre, demuestra un aspecto clave y potencial de exportación.

Productos Gourmet.....

Las cervezas artesanales, chocolates, infusiones, carnes ahumadas, licores, encurtidos, especias, dulces y jaleas, son algunos de los principales productos clásicos de "Río Negro Gourmet". Una propuesta que refleja el saber gastronómico del pueblo rionegrino, los sabores y la disponibilidad de productos elaborados con alta calidad y gran delicadeza.

Viñedos y Vinos Finos.....

Río Negro produce uvas de mesa, como también variedades tintas y blancas para vinificar con alta calidad enológica, los "Vinos Finos de Río Negro" se han posicionado como un producto de alta calidad, desde este sector de la Región Patagónica se comercializa dentro del país, con una interesante proyección hacia el mercado mundial.

Es la provincia en cuarto lugar de producción a nivel nacional, con aptitud climática para la vitivinicultura, desarrolla vinos típicos de zonas frías y de aromas muy definidos.

Las condiciones climáticas permiten una importante diferenciación para el Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blas y Chardonnay.

Producción Ovina, Hilados y Tejidos...

Las razas ovinas predominantes son: Merino Australiano, Merino Argentino y Raza Criolla. Río Negro representa el 7% de las "Lanas" producidas en todo el país, principalmente el producto obtenido es "Lana Fina". Un porcentaje menor de la producción total se utiliza para realizar hilados y tejidos artesanales o semi industriales. Principalmente las mujeres hiladoras y tejedores de distintos parajes de la Región Sur desarrollan un producto absolutamente natural y de gran valor cultural.

Minería...

En la Argentina, Río Negro es una de las primeras productoras de minerales no metalíferos, y con gran diversidad productiva. Las explotaciones características en la actualidad son minerales industriales como la **bentonita, diatomita, caolín, sal, fluorita, yeso y caliza**, también **rocas ornamentales**, tales como granito, piedra laja, aragonita, pórfido, entre otras.

* Para mayor información contactar sitio web: www.rionegro.gov.ar

Tecnología.....

Río Negro es la única provincia que realiza inversiones propias en el campo tecnológico, siendo la ciudad de S. C. de Bariloche, sede del "Cluster Tecnológico Bariloche". El mismo esta conformado por empresas que brindan respuestas a distintas necesidades en tecnología, y a su vez se encuentra sustentado por prestigiosas instituciones Universitarias e Institutos de Investigación.

La provincia, sobre la base de la articulación y complementación público / privada, propone un desarrollo económico que promueva las exportaciones, aliente a las inversiones, y fortalezca el "Cluster" en vista a los mercados globales.

El principal exponente del "Cluster" es el **INVAP SE** (Sociedad del Estado perteneciente a la Provincia de Río Negro), que desarrolla investigaciones aplicadas en el área industrial, energética, aeroespacial, nuclear, equipamiento médico – científico, nuevos desarrollos y comunicaciones.

Por otro lado, generan productos y brinda servicios a requerimiento, realizando trabajos que incluyen las etapas de factibilidad, desarrollo, diseño, ingeniería, abastecimiento, construcción, montaje, puesta en marcha, operación y servicio de post venta.

Para mayor información contactar sitio web: www.invap.com.ar - www.ctbariloche.com.ar
- www.forobariloche.org

4. CARACTERISTICAS - RIO NEGRO TURISTICO

Río Negro, para disfrutar a pleno.....

Desde la **costa** del mar argentino hasta las **montañas** de la Cordillera de los Andes, esta provincia patagónica ofrece una diversidad de paisajes y actividades reconocidos a nivel **internacional**, que pueden disfrutarse durante las **cuatro estaciones**.

Río Negro tiene de todo. Provincia **plena**, completa, **accesible** a turistas de todas partes del país y del mundo. Con sus **coloridos** paisajes, es uno de los pocos lugares de la Argentina donde el visitante puede combinar la **nieve** y la **playa**, la tranquilidad de las zonas **rurales** y el vértigo de la **aventura**, la **naturaleza** y la estructura de los centros urbanos.

La diversidad geográfica permite la práctica de todo tipo de **deportes**, desde los más tradicionales hasta los de **aventura** (parapente, golf, pesca deportiva de las mejores especies, esquí, escalada o rafting).

A los paisajes bañados de **sol** se suma una oferta gastronómica que ofrece sabores patagónicos de la mejor calidad: trucha, ciervo, jabalí, fondue, salmón, dulces y conservas caseros, y mucho más. En definitiva, por la **diversidad** de sus propuestas, Río Negro constituye un escenario **mágico** y deslumbrante para vivir de punta a punta en cualquier época del año.

5. ZONAS TURISTICAS Y ESTACIONES DEL AÑO

**RIO NEGRO ES PLENITUD EN LAS CUATRO ZONAS
TURISTICAS Y EN LAS CUATRO ESTACIONES DEL AÑO.**

LA MONTAÑA...

OFRECE EL ENCANTO DE LA NIEVE EN INVIERNO. LOS BOSQUES, LAGOS, RIOS, Y ARROYOS RESPLANDECEN EN EL VERANO. OCRES Y ROJOS EN OTOÑO Y EL MULTICOLOR DE LA PRIMAVERA, ACOMPAÑAN AL VISITANTE EN ACTIVIDADES AL AIRE LIBRE. LA GASTRONOMIA REGIONAL, EL ESPARCIMIENTO NOCTURNO, Y UN SINFIN DE OPCIONES PARA TODOS LOS GUSTOS LO ESPERAN EN BARILOCHE, EL BOLSON Y EL PARQUE NACIONAL NAHUEL HUAPI.

EL MAR...

CON SUS AGUAS CÁLIDAS Y TRANSPERENTES OFRECEN AL TURISTA EXTENSAS PLAYAS ABRIGADAS POR ALTOS ACANTILADOS, CIRCUITOS HISTORICOS, AVISTAJE DE FAUNA Y UNA VARIADA OFERTA DE ECOTURISMO Y AVENTURA. UNA AMPLIA OFERTA ALOJATIVA Y DE SERVICIOS SATISFACE HASTA EL MÁS ESTRICTO VISITANTE.

LOS VALLES...

UN PAISAJE QUE ES OBRA DE LA NATURALEZA UNIDA AL ESFUERZO TRANSFORMADOR DEL HOMBRE DONDE EL AGROTURISMO, LA OFERTA CULTURAL, LOS EVENTOS DEPORTIVOS, LA AVENTURA SIN TIEMPO DE SITIOS PALEONTOLOGICOS Y LA FE DE LOS PEREGRINOS TIENEN SUS ESPACIOS.

LA ESTEPA...

EN MILES DE KILÓMETROS ES LA EXPRESION INEQUIVOCA DE LA IMAGEN PATAGONICA, CON PAISAJES MISTICOS, CON LA MESETA DE SOMUNCURA, CUEVAS CON PINTURAS RUPESTRES, TURISMO RURAL, EL TREN Y LA FAUNA AUTÓCTONA PATAGONICA.

PROGETTO "LE MUSE"

SECONDA PARTE CALABRIA

È stata presentata durante una conferenza stampa tenutasi venerdì 23 luglio presso la Sala degli Stemma del Palazzo della Provincia di Cosenza.

Presenti tra gli altri, l'Assessore provinciale al turismo Pietro Lecce; Salvatore La Porta - Presidente dell'ISCaPI; Alberto Ricaldoni - *Producer* argentino; Luigi Simone Veneziano - regista del documentario e Francesca Marchese - responsabile settore Cultura ISCaPI.

La prima parte del Progetto ha visto impegnata una troupe Calabro/Argentina nella realizzazione di un video/documento in Patagonia, dal 27 gennaio al 23 febbraio c.a..



Dal 1 al 25 luglio si è realizzata la seconda parte del documentario, attraverso riprese filmate, finalizzate alla promozione del patrimonio artistico - culturale del territorio calabrese.

Il gruppo argentino arrivato a Cosenza i primi giorni di luglio per unirsi ai professionisti calabresi ed organizzare il piano di lavoro.

Il video è parte integrante del Progetto "Le Muse" e rappresenta uno studio comparato tra la pubblicazione di un testo di ricerca socio-antropologica ed artistica, e una mostra fotografica, la quale mira a realizzare documenti utili alla promozione del territorio calabrese all'estero e della Patagonia, utilizzando canali culturali.

Il gruppo di ricerca, coadiuvato da Francesca Marchese verrà prodotto in tre lingue (italiano, spagnolo e inglese) e sarà successivamente presentato ai Festival Internazionali grazie alla collaborazione dei Partner ISCaPI all'estero.

Le ricchezze della Calabria e il "patrimonio" dei saperi tramandati, legati alla terra sono il cuore di questo studio. Ogni Paese rappresenta una realtà unica, ecco perché il desiderio di raccontarli e di far muovere il gruppo all'interno del territorio calabrese.

La troupe calabro/ argentina ha realizzato le riprese per concludere il documentario in diversi comuni della provincia di Cosenza che hanno manifestato la loro totale collaborazione ospitalità.

Il Diario

COSENZA, 5/6 LUGLIO



Il 6 luglio il gruppo ha incontrato, dopo una visita alla città antica, il Prof. Conforti memoria storica di Cosenza e grande conoscitore della Calabria. Ai fini del documentario è stata realizzata una intervista con lo studioso che ha raccontato in linee generali le particolarità e il bagaglio storico artistico della città dei Bruzi.

Le riprese si sono snodate raccontando per immagini il suggestivo e incantevole paesaggio Cosentino.

Il giorno successivo si è voluta dare la giusta attenzione ad una tradizione quasi dimenticata quale quella dei "Tummarinari" ovvero, i costruttori dei tamburi ad uso specifico delle cerimonie religiose e che hanno caratterizzato gli echi dei nostri ricordi di bambini.



La llegada a Cosenza

Llegamos a Cosenza en un tren con puntualidad europea. Para los patagónicos, una rareza. Pero el enajenamiento duró poco. Pronto reconocimos el dicho "los argentinos descendemos de los barcos", cabría contextualizar como "los barcos de la Calabria".

La gente afable, servicial, el tránsito caótico, la falta de apego a las normas de circulación fueron parte de la primera impresión, que literalmente nos hizo sentir como en casa. Un lugar donde cualquier vecino puede invitarte a su casa prácticamente sin conocerte, pero luego puede insultarte desde un auto si te interpones en su camino.



Nos sorprendió una ciudad moderna, de largas carreteras que llevaban a pueblos cercanos, algo impensable en la extensa Patagonia. Un centro comercial con las primeras marcas y grandes peatonales contrasta con el barrio antiguo, una supervivencia de centenares de años separados por un río.

Calles estrellas, pensadas cuando un auto era impensado, borgeanas escaleras infinitas, ropa secándose en las ventanas, el remanso de un gran parque urbano, celulares que se venden en viviendas de más de quinientos años y un castillo-panóptico en el punto más alto configuran una localidad única, pero a la vez representativa de la región.

Su gente, cálida y cordial, espera las mañana de los viernes para concurrir a la feria pública, junto al río, para comprar lo que

necesita. Pescados, ropa, utensilios de cocina y comidas, producidas en serie o artesanalmente, mezclan sus olores y colores en un paseo obligado.



El custodio de la Historia

El profesor parece intuir que hoy la Historia también se cuenta de manera audiovisual. Pero se siente más cómodo con los miles de libros a sus espaldas, que tapizan una enorme pared sin dejar ver un solo ladrillo.

Aún habituado al silencio en la Biblioteca Nacional de Cosenza, lo incomoda el momento previo a la filmación, donde cada uno está concentrado en los detalles técnicos de luz, audio, encuadre.

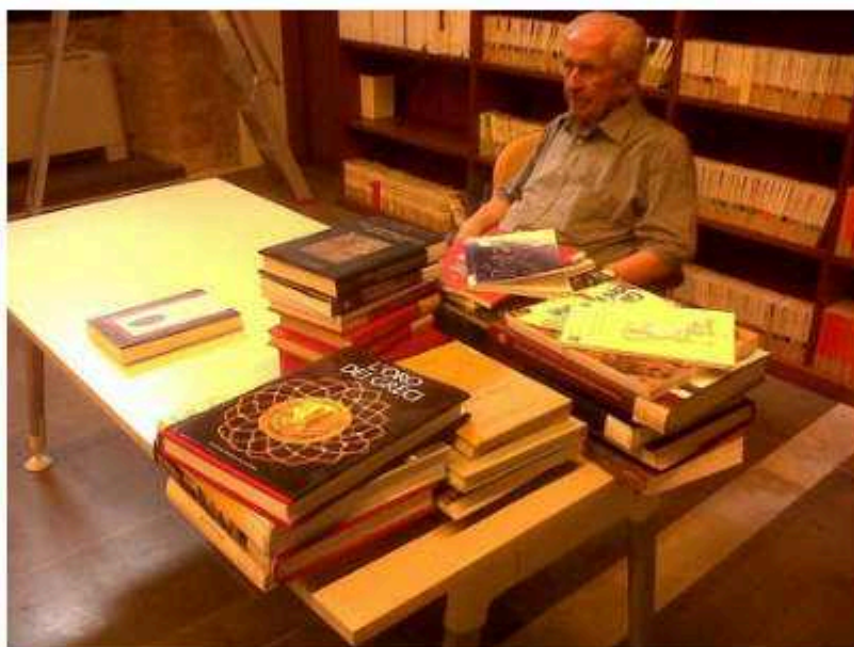
Finalmente, se suelta y cuenta la rica historia de Cosenza y la joven vida de la biblioteca. Pero siempre con la íntima convicción que las verdades están a su espalda, en los estantes.

Así lo refuerza, con una pesimista resignación, cuando manifiesta su decepción por el retroceso de la lectura de los jóvenes respecto a los entretenimientos

televisivos. Su voz grave se esfuerza en ser pedagógica al explicar los hechos que hacen a la historia de Cosenza.

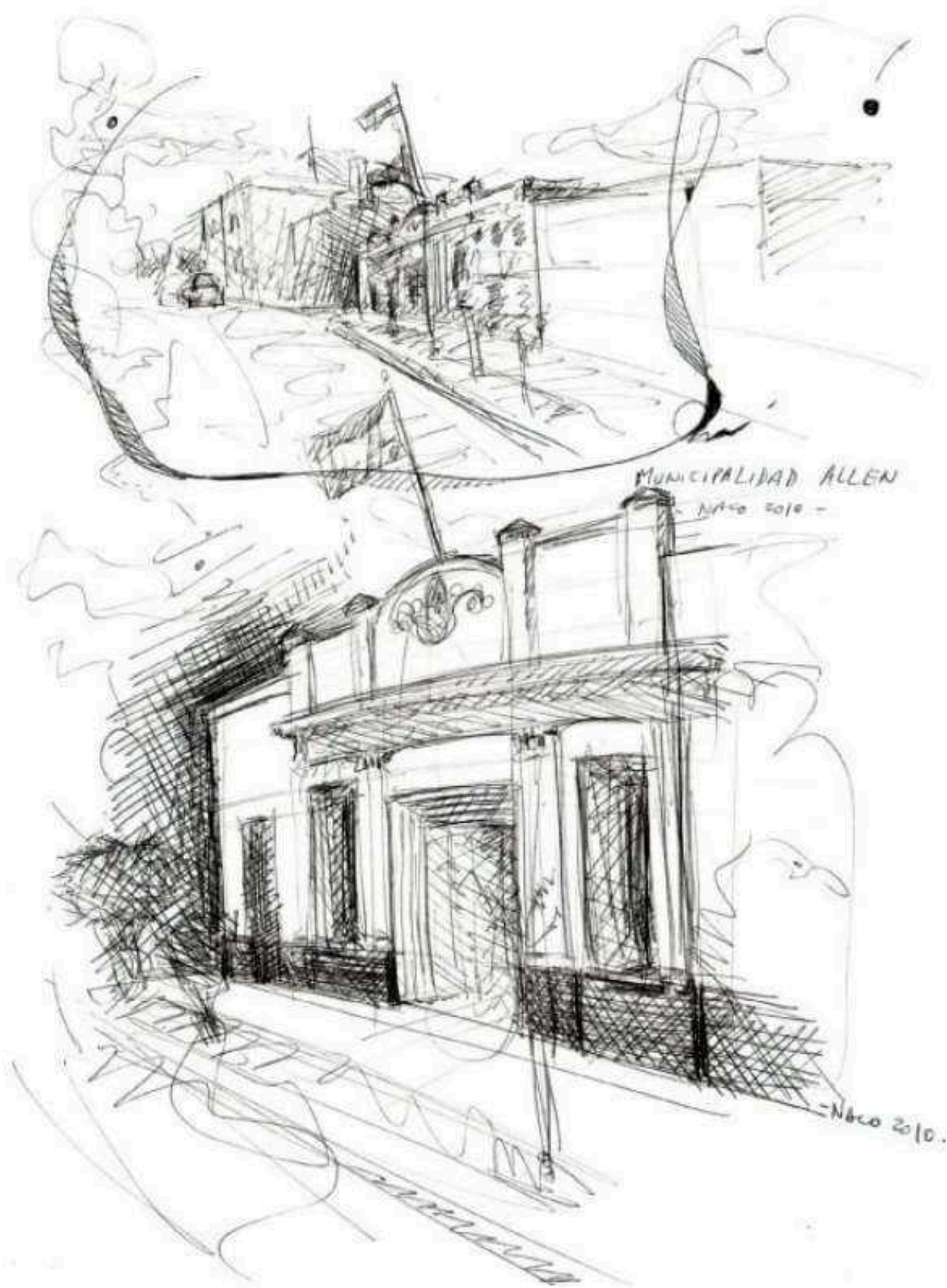
La entrevista se desarrolla en un gran salón con un gran foso. Asomándonos, se pueden observar recientes excavaciones que dejan entrever antiguas estructuras y el cauce que alguna vez condujo al río de la ciudad, actualmente a pocas cuadras.

En otro ámbito, jóvenes ingresan a Internet gratuitamente aprovechando el servicio que presta la propia biblioteca por la mañana.



Sabiduría, posmodernidad, apocalípticos e integrados, se reúnen (¿se mezclan?) en la Biblioteca, donde la Historia de tiene su custodio.



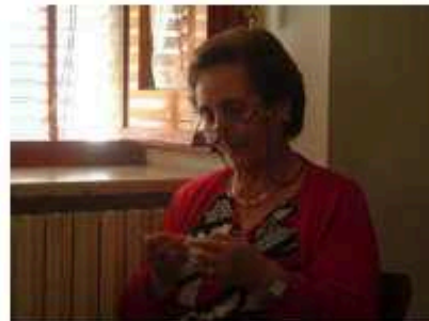


APRIGLIANO 7/8 LUGLIO

La troupe è stata accolta dall'Assessore alla Cultura del comune di Aprigliano Giulio Le Pera e dallo storico e studioso del territorio



apriglianese Antonio De Paoli. Dopo una passeggiata nei vicoli del paese la scoperta del Parco Lardone famoso per essere una radura faunistica e per ospitare le due sequoie secolari uniche sul territorio.



Le riprese si sono soffermate nella casa del Lardone che bene racconta la magnificenza e la forza di questo territorio. E proprio in questo magnifico casolare antico il prof. De Paoli ha accompagnato le riprese raccontando la storia di Aprigliano conducendo il gruppo nelle tradizioni del borgo.

La prima giornata si è conclusa con il tramonto sulle colline.



Puntuale la troupe ha organizzato il secondo giorno iniziato a casa di Teresa, la sua cucina è diventata un set e mentre le sue mani impastano “fusilli” il suo racconto è poetico e ci accompagna nella storia del paese attraverso aneddoti e credenze popolari.

Nel pomeriggio abbiamo incontrato la signora Ida Zinga la famosa “marra” ovvero, la prima ricamatrice che oltre a lavorare al “telaietto” con le sue sante mani ci mostra questo lavoro all’uncinetto, una splendida tovaglia iniziata da anni alla quale lavorano tutte le comari del quartiere. “U vignanu” diventa per loro momento di convivialità e di condivisione. L’ennesimo elogio a quei paesi che stanno ormai scomparendo. Si conclude così la due giorni apriglianese.

Aprigliano
11 de julio de 2010

Aprigliano, con sorpresas

Por un camino sinuoso y estrecho llegamos a una antigua casona en el medio del campo. El olor a pasto húmedo nos invade y nos hace respirar más profundo. Es un remanso en la vorágine urbana.

Actualmente el sector pertenece al Estado y se utiliza para estudios y como albergue para grupos de jóvenes. Un conjunto de boy scouts habían sido albergados hasta la noche anterior.

La sólida construcción, con múltiples habitaciones y un parque generoso, es ideal para ese uso. Sin embargo, bajo sus enormes secuoyas descansaban, algunas décadas atrás, los obreros de la madera.

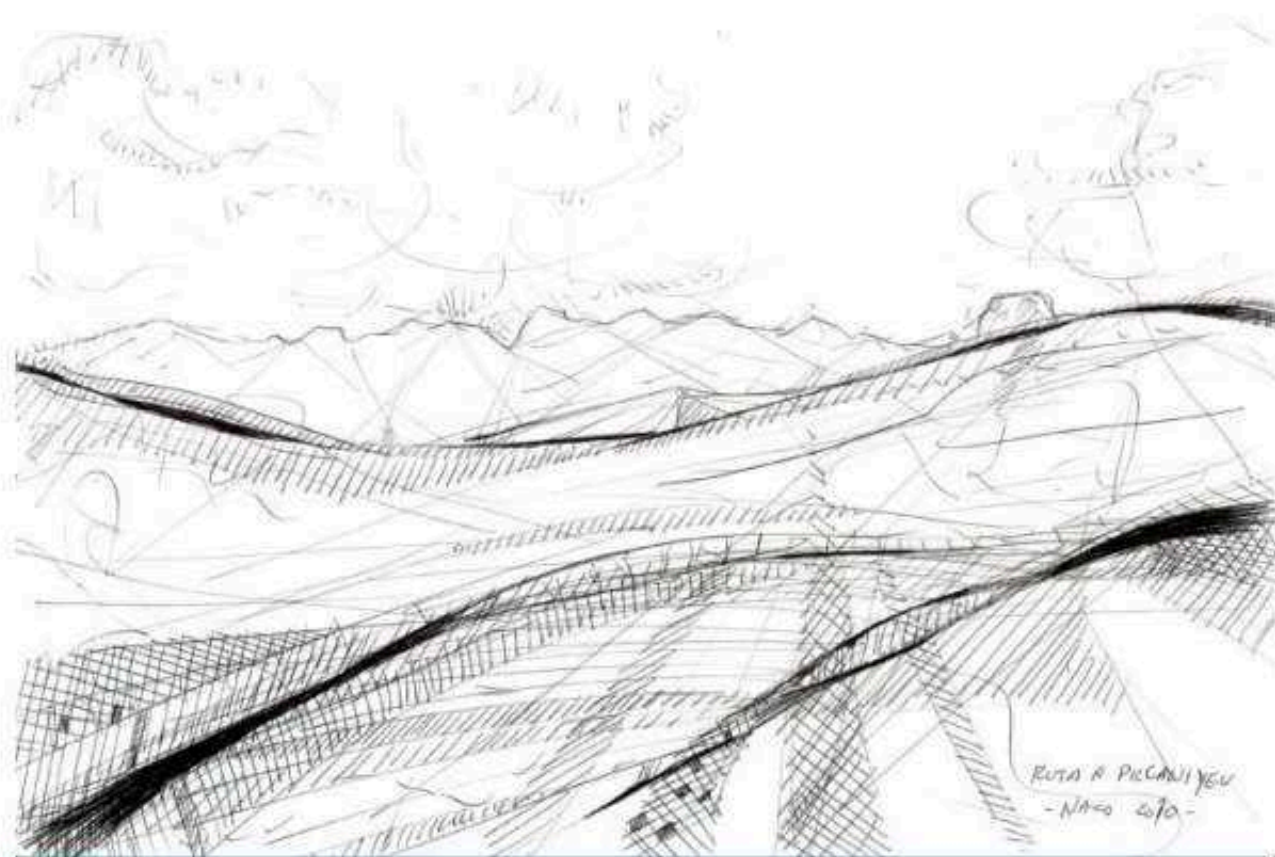
Todos los derivados de la producción forestal eran explotados, hasta que perdió rentabilidad y Aprigliano ganó un gran parque para todos.

Tomamos rumbo hacia la ciudad, donde nos espera una conferencia de prensa junto al intendente. Los colores verde y azul predominan el paisaje.

Un hermoso edificio alberga a la comuna. El calor se hace sentir e imaginamos un lapso prolongado en alguna oficina. Sin embargo, el encuentro con el periodismo, para nuestra sorpresa, se realiza en el patio central, al aire libre.

Uno de los asesores de la comuna se revela como un conocedor de nuestra música. Nos extiende una tarjeta y entonces todo cierra: se trata de un descendiente del gran Alfredo Le Pera, exquisito escritor que con sólo cuatro años acompañando a Carlos Gardel lograron las mejores letras del tango argentino.





SANTO STEFANO DI ROGLIANO, 9 LUGLIO



Le riprese a Santo Stefano di Rogliano sono una veloce carrellata che si sofferma nel portico di casa del signor Silvio Nicoletti. Silvio lo avevamo conosciuto incastonato nella sua Fiat Uno ricolma di cesti, e incuriositi volevamo andare a trovarlo a casa per vedere dalle sue nude mani la creazione dei famosi "cisti".

Il ring del suo lavoro è l'entrata del negozio di verdure di suo nipote dove un cane e tanti bimbi sono il suo pubblico preferito... mentre lui impaglia, impaglia e ancora impaglia.

Il suo racconto ci porta lontano a quando era bambino e si conclude con un brindisi da parte della troupe di buon auspicio per le riprese.

SAN LUCIDO 12 LUGLIO

Il mare è all'orizzonte arrivati nella piazza del comune ad



accoglierci è il primo cittadino Antonio Staffa e la sua giovane e brillante amministrazione.

Ci accompagnano alla scoperta dei vicoli e degli scorci fino a farci risalire lungo la caratteristica strada della "Crucetta" famosa per essere la prima strada che portava gli abitanti della provincia verso il mare.

Una carrellata di suggestive immagini dall'azzurro del mare al verde delle nostre montagne.

La strada è ancora impervia e qua e là è possibile imbattersi in qualche mucca e in contadini che con l'amorevolezza di sempre ci invitano a condividere un bicchiere di vino rosso locale.

Il pomeriggio dopo un'intervista al sindaco e la scoperta di una serie di tradizioni riprese (fra le tante il carnevale estivo che riporta giorni di spensieratezza all'intera popolazione). San Lucido ha incontrato la nostra attenzione per la sua tradizione di "Guaritori di campagna" che senza guardarci con sospetto ci hanno accolto e raccontato le eredità di famiglia in gesti e saperi antichi.

Una di queste la signora Maria Vommaro famosa per essere una forte "Sfascinatrice". Proseguendo la nostra passeggiata nella campagna bussiamo alla porta di Rosanna Conforti che con le sue armi: un fuso ed un filo ci racconta "Il Carmu".

È sua nonna che le ha tramandato il sapere e lei con gli occhi dolci che solo le mamme hanno, con il suo bambino vicino, ci racconta della sua infanzia, delle persone che bussavano alla loro porta e di sua nonna che è stato il regalo più bello della sua vita.

L'ultimo appuntamento di questa intensa giornata è a casa di Teresina Saporito, "Nonna Teresina" come si fa chiamare che con tanto orgoglio approfitta del dolore al collo di Francesca mostrando le antiche tecniche.

LAS MANOS MÁGICAS

Al atardecer de San Lucido el intendente nos conduce hacia una de las casas tradicionales. Nos reciben Pedro y su señora. 96 y 95 años, respectivamente, bajo un gran parral.

En una gran mesa ubicada en el patio, comienzan a arrimarse hijos y nietas, orgullosos y a la vez curiosos. Están avisados hace varios días de la visita y no quieren perderse detalles.

La nona, como tantas mujeres en el pueblo, tiene un don: solo con sus manos, es capaz de aliviar dolores musculares y de huesos. Sus manos, surcadas por los años, son las mismas que durante décadas trabajaron la tierra de la huerta familiar y tras intensas jornadas, eran capaces de relajar sufrimientos.



Todo el poblado la conoce. Por eso, el intendente, que nos trajo hasta la vivienda, es uno más del auditorio.

Su voz algo debilitada contrasta con su marcada lucidez. Aún le quedan fuerzas para hacer comprender a su marido lo que sus oídos no siempre le permiten escuchar. Más que por la voz, se comunican con los gestos, con las caricias de sus manos, con un lenguaje propio que les brinda el medio siglo de recíproca compañía.

En su juventud, debieron vivir la Gran Guerra. Muchos de sus amigos emigraron hacia Argentina. Hoy los nietos volvemos por los orígenes.

Suena una canción

Una voz dulce y potente resuena en el atardecer de una jornada de estío en San Lucido. Los vecinos amasan el pan, cortan las pastas, preparan las salsas, para cumplir con la rutina de una cena temprana. No se sorprenden con el bello canto.

Es que todos conocen a Rossana. La escuchan mientras trabaja la tierra, mientras realiza las tareas domésticas e incluso en las reuniones sociales del poblado. Para nosotros, que buscábamos rescatar antiguos oficios, su don para el canto es una grata sorpresa. Viejas melodías, transmitidas por tradición oral, son vestidas con un dialecto regional.

Los acordes son el final de una entrevista en la cual nos contó de su oficio: curandera. Su abuela fue reconocida en toda la región. Removía la negatividad con sus métodos tradicionales. Aprendió de su madre y, como es tradición, no lucra con su saber.



Mientras se filma, sus tres niños corren por los extensos terrenos. Para su ímpetu infantil, la necesidad de silencio es un impedimento fatigoso. Finalmente, optan por alcanzaron ciruelas de su propia cosecha y compartir esta tarde inédita en la cual su mamá es la estrella.

El padre, mientras tanto, comparte con los varones de la cuadra un aperitivo orgullosamente casero y lo convida a los recién llegados. Compartir lo que tienen, una cultura de tierra adentro para demostrar el afecto.

La tarde cae y el canto suena. Para nosotros, una sorpresa. Para el niño que Rossana lleva en su vientre, un arrullo que escuchará durante muchos años después de ver la luz de San Lucido.

Las gaviotas de San Lucido

Las gaviotas de San Lucido, que podemos observar desde un gran acantilado, son privilegiadas. Poco esfuerzo les debe demandar encontrar alimento en un mar cristalino, donde los peces pueden ser avizorados desde lo alto.

Además, las gaviotas, habituadas a la belleza de las costas, no pierden ya su tiempo en maravillarse con el majestuoso paisaje, como nos ocurre a nosotros, primerizos.

Una vez que aquietan su apetito, remontan vuelo y pueden observar las intrincadas callejuelas de San Lucido, su castillo medieval y a sus seis mil habitantes transitando por la sombra, sin los apuros de la vida moderna.



Cotidianamente deben huir de los niños que infructuosamente intentan atraparlas en la playa y quedan extasiados cuando remontan vuelos. Saben de las lentas caminatas de los mayores por las playas. Pero son pocos los adolescentes y jóvenes locales que se observan desde las alturas. Según cuentan sus habitantes y su intendente –quizás en forma de paradoja, muy joven-, al terminar los cursados básicos, emigran en busca de oportunidades.

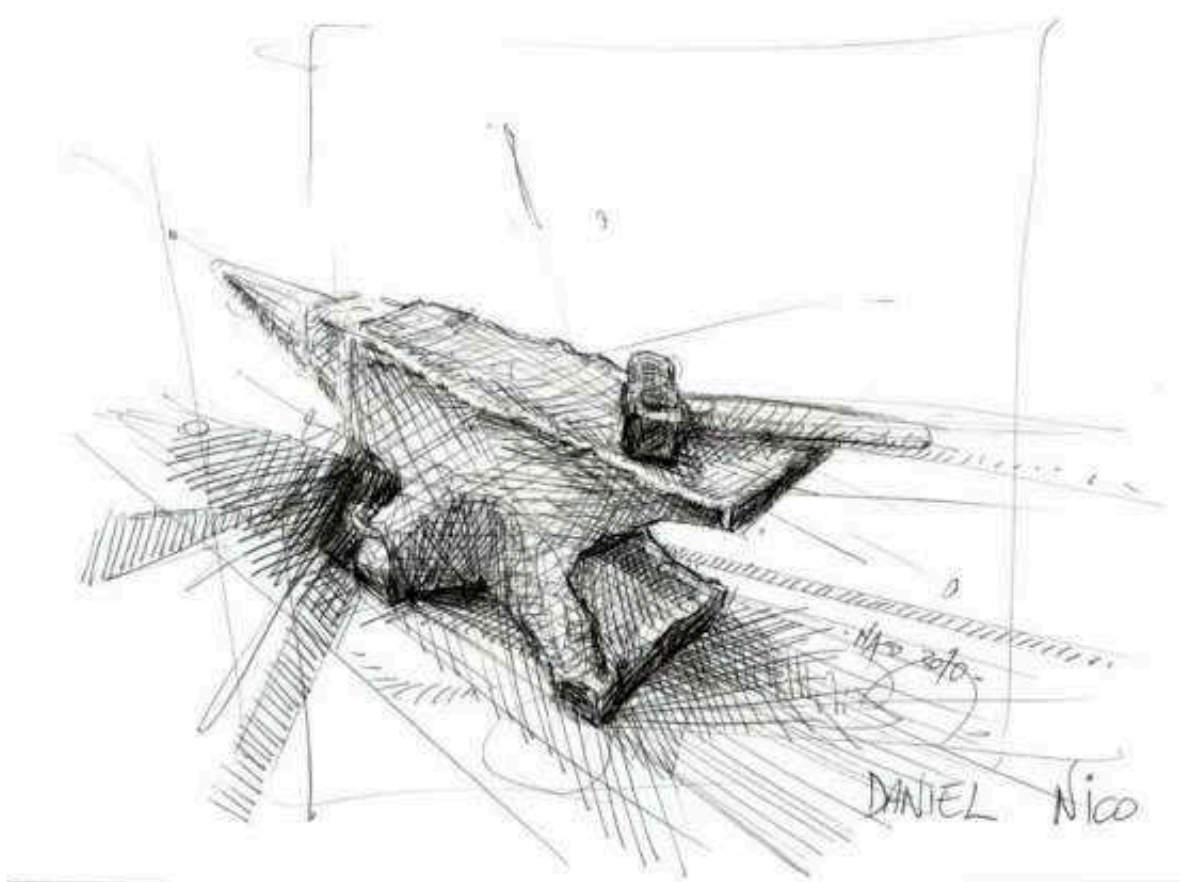
Es hora de almorzar y emprendemos un camino sinuoso y empinado. Las gaviotas son reemplazadas por cientos de pájaros que trinan a medida que nos internamos en un espeso bosque.

Mareados por el paisaje y los vaivenes, vemos como los árboles intentan capturar el sol ganando altura, mientras un espeso colchón verde crece siempre a la sombra. No podemos creer que hace apenas diez minutos estábamos frente al Mediterráneo cobijándonos de Febo.

Un picnic con pasta fría antecede a una extensa sobremesa. Aprovechamos para hacerle saber al intendente nuestro asombro por los paisajes, pero sobre todo por su escasa difusión.

Nos cuenta que la ciudad no está en el circuito de promoción turística y que sólo se conoce por el boca en boca. Pertenecer tiene sus privilegios. Deja flotando, además, la idea que existe una pugna en la sociedad entre aquellos que quieren un progreso turístico y quienes no desean ver alterada su calma cotidiana. Es tiempo de volver al poblado.





COMUNE DI SAN FILI, 14 LUGLIO 2010

La delegazione è stata accolta dal vice Sindaco Antonio Argentino, dallo storico Francesco Iantorno e dall'esperto sulle tradizioni e credenze popolari Pietro Perri.



Il Comune di San Fili è rientrato all'interno del progetto Le Muse per l'importanza che riveste nella cultura della magia; l'intento era quello di riuscire ad incontrare e ad intervistare una o più *magare* del paese

Nonostante le assicurazioni ricevute, è stato possibile contrare solo la Sig.ra Ida M. la quale, però, non ha rilasciato alcuna intervista video.

Il metodo della Sig.ra Ida: carta e penna, dell'interessato solo la data di nascita.

Consiglia spesso: il chinino, da distribuire sulle giunture del corpo – contro fatture, magarie, affascino, reumatismi, circolazione.

Preparazione: 7 pillole di chinino schiacciate con alcool puro e conservato in una bottiglietta di succo di frutta. Utilizzare x sette sere con cotone. Il cotone deve essere bruciato.

A seguire un'intervista politologica fatta al Vicesindaco.



COMUNE DI CLETO, 16 LUGLIO 2010



La giornata a Cleto è stata una rivelazione, non una semplice visita turistica, affascinante e dal punto di vista storico, sociologico e antropologico. Molto utile e interessante per le riprese esterne.

Ad attendere il gruppo il promotore dell' Associazione culturale Trischine, Ivan Arella

Particolare interessante il recupero "alternativo" degli immobili da parte di bresciani, francesi e tedeschi in un Paese ormai fantasma.

L' incontro con questo paese è stato stimolante ed ha mostrato un aspetto poetico e ricco di suggestioni ,da aggiungere a quel patrimonio dei paesi fantasma di cui Teti tanto racconta.

COMUNE DI SAN GIOVANNI, 19 LUGLIO 2010

Ad accogliere il gruppo delle Muse il Sindaco Antonio Badile a l'assessore alla Cultura Giovanni Iaquina.

Lo splendido paese dell'Abate Gioacchino è uno scrigno ricchissimo di saperi e di tradizioni che vanno di pari passo con l'epoca moderna.

Le giornate di San Giovanni sono state intensissime e piene di suggestioni .

Le riprese si sono alternate tra bellissimi scorci e interviste intense, dove alcuni degli eccellenti maestri quali Spadafora, Caruso, Madia e tanti altri hanno aperto le loro botteghe.

Ma la rivelazione è stata la presentazione delle tradizioni culinarie e la scoperta delle tipicità gastronomiche, soprattutto degli elisir dei "Sapori Silani".



El Día de Caliope (por Alberto Ricaldoni)

La jornada fue presidida por Caliope, la inspiradora de las mejores poesías, aquella que luce una diadema de oro para guiar el coro de las musas. Como mediadora entre lo divino y lo humano, se hizo parte del paisaje silano. Acariciamos sus curvas sensuales, nos hundimos en la divinidad misteriosa de sus bosques y nos permitió conocer los placeres de sus encantos carnales.

En San Giovanni in Fiori, el sindaco Antonio Barile y el asesor a la



cultura, Giovanni Laquinta, nos dieron la bienvenida y nos presentaron a los medios de prensa. Hablamos de nuestro proyecto, de la necesidad de avanzar hacia un mundo diferente en el que sería necesario -aunque también utópico- dejar atrás la brutal globalización y volver a aquel mundo en el que cada pueblo y cada hombre podían sostener su propia identidad. Bregamos por la única y también utópica globalización necesaria, la de la amistad y la de la cultura; la del respeto hacia el capital del trabajo y de la dignidad del ser humano.

Sellamos nuestro pacto de amistad entre los pueblos con un encuentro bacanal. El balcón hacia las bellezas de Natura lo ofreció la Cascina di Fiore en donde nos esperaba con delicias de la tradicional cocina mediterránea, vinos y licores que extasiaron nuestras humanas exigencias, hasta el punto de complicarnos la partida.

Acudimos a nuestra primera cita: Una fábrica de mármoles que transforma la dura piedra en esculturas, portales, hogares para la

calefacción, pisos y revestimientos. El lema de su propietario "Dalla Natura All'Arte".



Desde allí nos dirigimos hacia el corazón de la ciudad donde Caliope guía las manos del orfebre que posiblemente haya tallado su diadema, aunque la historia solo reconoce los orígenes de la familia Spadafora desde las primeras décadas del 1700.

El maestro Giovan Battista Spadafora, quien dirige la hacienda familiar, encendió su forja solo para que pudiéramos observar algunos de los secretos con los que transforma el oro y la plata en piezas originales e irrepetibles que lucen y han lucido Papas, actrices y una clientela privilegiada, y colecciones que ha presentado en diferentes muestras internacionales.

La actividad concluye con una amable visita a la Famiglia Caruso abocada a la confección de tejidos artesanales mediante el uso del telar. Los diseños nos recuerdan labores e instrumentos que se asemejan a las folclóricas tradiciones de los mapuches patagónicos...

Dejamos atrás las callecitas angostas de San Giovanni, las viejas construcciones que aun conservan el espíritu de sus primeras familias, así como las contradicciones que impone el incontenible avance de la modernidad. Una imagen contrastante: sobre las tejas casi derruidas por el paso de decenios, las antenas satelitales que imponen las necesidades del presente y sellan la imposibilidad de dar marcha atrás al calendario.

Il giorno di Calliope (Alberto Ricaldoni)

San Giovanni in Fiore 20.07.2010

La giornata è stata presieduta da Calliope, la ispiratrice delle migliori poesie, quella che riluce un diadema d'oro per guidare il coro delle muse. Come mediatrice tra il divino e l'umano, si è fatta parte del paesaggio silano. Accarezziamo le sue curve sensuali, ci inondiamo nella sua divinità misteriosa dei suoi boschi e ci ha permesso di conoscere i piaceri degli incanti carnali.

A San Giovanni in Fiore, il sindaco Antonio Barile e l'assessore alla cultura, Giovanni Iaquina, ci hanno dato il benvenuto ci hanno presentato alla stampa. Abbiamo parlato del nostro progetto, della necessità di avanzare verso un mondo differente nel quale sarebbe necessario, anche se utopico, lasciare dietro la brutale globalizzazione e tornare a quel mondo nel quale ogni popolo e ogni uomo possono sostenere la propria identità. Abbiamo pensato per l'unica e anche utopica globalizzazione necessaria, quella dell'amicizia e della cultura; quella del rispetto verso il capitale del lavoro e della dignità dell'essere umano.

Stringiamo il nostro patto di amicizia tra i popoli con un incontro bacchanale. Il balcone verso le bellezze della Natura lo ha offerto la cascina di Fiore dove ci aspettava con delizia della tradizione la cucina mediterranea, vini e liquori che hanno estasiato le nostre umane esigenze, fino al punto da complicare la partenza.

Arriviamo al nostro primo appuntamento: una fabbrica di marmi che trasforma la dura pietra in sculture, portici, caminetti, appartamenti e rivestimenti. Il lemma del suo proprietario "Dalla Natura All'Arte".

Da lì ci siamo diretti verso il cuore della città dove Calliope guida le mani dell'orefice che forse ha intagliato il suo diadema, anche se la storia riconosce solo le origini della famiglia Spadafora a partire dalla prima decade de 1700.

Il maestro Giovan Battista Spadafora, che dirige l'azienda familiare, ha acceso la sua fornace solo affinché potessimo vedere alcuni dei segreti con cui trasforma l'oro e l'argento in pezzi originali ed irripetibili che hanno adornato Il Papa, attrici e una clientela

privilegiata, e collezionisti che egli ha presentato in diverse mostre internazionali.

Le attività si sono concluse con un'amabile visita alla Famiglia Caruso che si dedica al confezionamento di tessuti artigianali attraverso l'uso del telaio. I disegni ci ricordano lavoro e strumenti che assomigliano alle folclori che tradizioni dei mapuches patagonici...

Ci lasciamo alle spalle le stradine di san Giovanni, le vecchie costruzioni che ancora conservano lo spirito delle sue prime famiglie, così come le contraddizioni che impone l'incontenibile avanzare della modernità. Un'immagine contrastante: sui tetti quasi distrutti dal trascorrere dei decenni, le antenne satellitari che impongono le necessità del presente e marcano l'impossibilità di andare indietro nel calendario.



COMUNE DI SAN LUCIDO, 21 LUGLIO 2010



Ritorno a San Lucido per le riprese del famoso carnevale estivo. Ad accogliere con grande entusiasmo il sindaco e l'amministrazione comunale.

COMUNE DI TORANO, 22 LUGLIO 2010

La delegazione è stata accolta al Comune dal Sindaco Dino Pepe, dal Vice sindaco Martino di Massimo e dal Consigliere Comunale delegata alle tradizioni popolari Nancy Carnevale.



L'amministrazione ha offerto una bella giornata presso l'agriturismo "La collina" del Sig. Biagio Salerno che ci ha accompagnato all'interno del suo bellissimo uliveto. Inoltre ha aperto la sua cucina per mostrarci la preparazione delle famose "pittelle e juri" visita utile per la ricerca nutrizionista e antropologica.

Nel pomeriggio il gruppo ha potuto visitare il paese e la "Museum domus Alfonso re" antica casa rappresentativa con

all'interno utensili arcaici che raccontano un'epoca passata. Qui l'intervista a Don Alfonso detentore delle chiavi.

Ancora un incontro al frantoio di Silvio De Mari (imprenditore) e breve intervista e carrellata di riprese esterne. A concludere l'intervista politologica al Vice sindaco.

Il Diario

COMUNE DI CIVITA, 26 LUGLIO 2010.



Accolti dal Sindaco Vittorio Blois, il gruppo è stato accompagnato a visitare l'antica filanda "Premiato Lanificio Lorenzo Filardi e Figli – casa fondata nel 1906" per la lavorazione della seta, cotone, lana e ginestra.

In seguito la troupe video ha potuto fare delle riprese esterne dall'alto del Raganello e del Ponte del Diavolo.

E' stato possibile intervistare il Sindaco. Sig. Vittorio Blois, per la ricerca politologica.

Per la ricerca nutrizionale di grande aiuto è stato il vice sindaco Lino Manna.

Per la ricerca antropologica, e gli aspetti dedicati soprattutto alle Valie e alla cultura Arbëreshë.

Il Diario

COMUNE DI SAN GIOVANNI, 2 E 3 AGOSTO

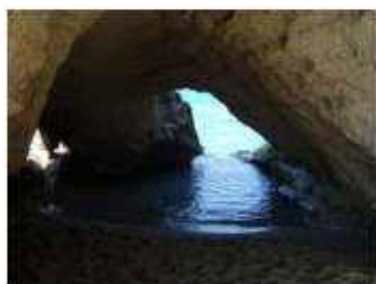


La delegazione, questa volta composta solo dalla troupe video, ritorna per intervistare l'orafo Spadafora e, nel pomeriggio fare la visita al parco Nazionale della Sila per le riprese naturali accompagnati dalla guardia forestale Pietro Vallone.

Tornerà la mattina seguente per far visita all'agriturismo " la fattoria dei ricordi" (ricostruite in stile 800) - del Sig. Biagio Caruso al fine di riprendere il lavoro dei contadini e dei pastori e una bellissima passeggiata nel Parco Nazionale della Sila.



COMUNE DI SAN NICOLA ARCELLA, 5 E 7 AGOSTO 2010



La visita a San Nicola Arcella è un omaggio al mare. Il gruppo è ospite di un piccolo peschereccio.

Il nostro racconto subisce un imprevisto: il mare grosso, ma il nostro mare resta comunque uno spettacolo e le riprese si spostano su la trasformazione della giornata che spesso rende la vita dei pescatori incerta e piena di sorprese.

Ritorniamo il giorno seguente per l'intervista ai pescatori e l'uscita in mare.

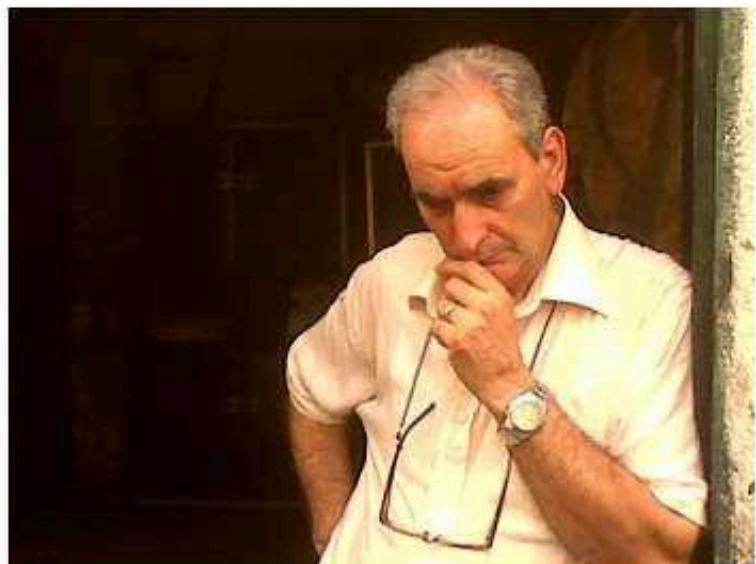
El dueño del silencio



Lo que todo el barrio sabía, ahora lo sabía el mundo: en una de las estrechas calles de XXXX un destacado vecino mantiene a pura pasión el viejo oficio de la confección artesanal de tambores.

Por esta razón, el barrio se acercó a mirar como las cámaras, las fotos y los grabadores enfocaban el pequeño taller. La llegada del grupo Le Muse fue, sin dudas, la noticia del día que alteró la rutinaria tranquilidad del sector.

Adentro del taller, nos recibió XXXX, amable y austero. Del techo colgaban cueros de animales, sogas, maderas. En los armarios, algunos tambores terminados, junto al banco con las herramientas. En lugares destacados, fotos de niños utilizando sus tambores, seguramente uno de sus mayores orgullos.



Tras las presentaciones de rigor, XXXX comenzó su labor: la construcción desde cero de un tambor. Con hábiles manos ensambló la estructura exterior de madera, colocó los cueros, los tensó, fue probando cada paso con rigurosidad. Afuera, reinaba el silencio, mezcla de respeto y admiración. Solo el sonido de un oficio que XXXXX abrazó hace 34 años.

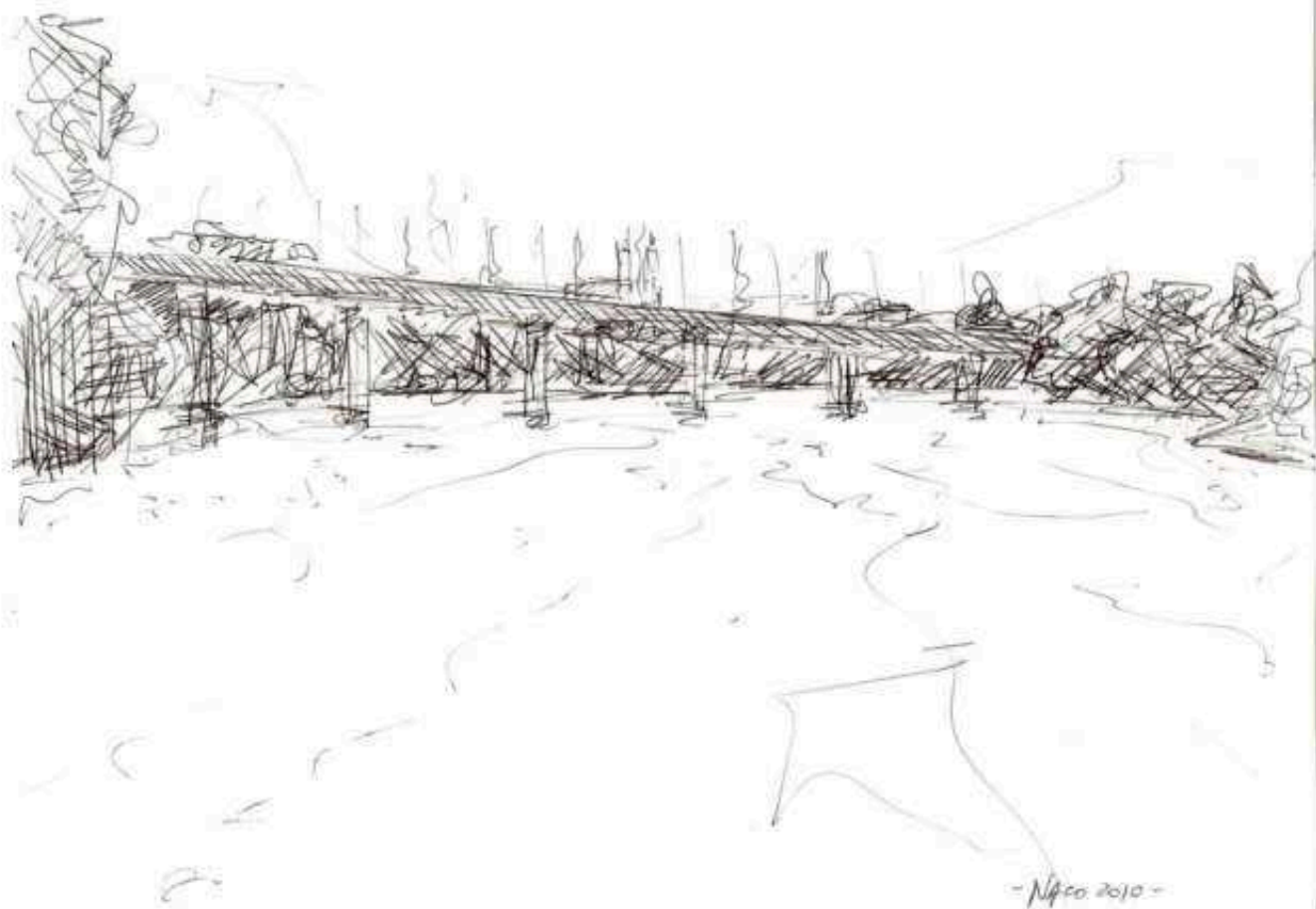
De repente, el milagro: el silencio del trabajo se transformó en música. Con el instrumento terminado, un anciano que pacientemente había esperado fumando su pipa, tomó su lugar y ejecutó una melodía similar a la murga del río de la Plata. La escena, que coronó el día de trabajo, fue seguida por aplausos y algarabía por los vecinos. Entre ellos, el padre del propio XXXXX, con lágrimas en los ojos.

Al explicar su actividad, XXXXX comenta que lo suyo no es un trabajo, sino una pasión. Solo vende tres o cuatro instrumentos al año. Por esta razón, cree que su oficio no se transmitirá generacionalmente. Ninguno de sus tres hijos seguirá la tradición. XXXX tampoco los alienta. Sabe de las tardes de frustraciones en su taller por un oficio que compite con la producción industrial. Internamente, sabe que es el tiempo del reconocimiento a tantos años de trabajo. Está emocionado. De todas maneras, no cambia su postura humilde.

Cuando nos fuimos, seguían colgadas las maderas, las cuerdas, el cuero. Elementos aislados, de escaso valor, que tomaran otra identidad cuando las viejas manos de XXXXX los transforme en un tambor artesanal, capaz de interrumpir la siesta de Cosenza.

>





EL HOY . ITALIA

La región de Calabria es esencialmente agrícola, dedicada principalmente a la horticultura, la producción se realiza de manera artesanal con la colaboración familiar, una de sus características es que son pequeñas producciones para el autoconsumo y en caso de existir excedente puede ser comercializado o canjeado con otros productores.

Los suelos deben ser adicionados con nutrientes, de no ser así, se transforman en poco fértiles, por lo que no generan grandes producciones, la incorporación de nutrientes en forma de abono encarece la producción. Los cultivos son principalmente de hortalizas aunque no desmerecemos el cultivo de olivos, vides y pasto.



cuanto a color y tamaño a la producción

El trabajo en la huerta está realizado de manera artesanal, lo que no genera competencia comercial con otros productos producidos con nuevas tecnologías y con mejoramientos genéticos, que le dan un aspecto atractivo en



La tradición de cooperativas y otros modelos asociativistas no están presentes en la región lo que perjudica el desarrollo

económico de los pequeños productores. Prevalece el concepto de propiedad privada, por lo que no hace posible que el sistema de comercialización se realice de manera cooperativa como así también las herramientas no sean compartidas con otros productores.

Por otro lado la tradición hortícola se está perdiendo debido a que las nuevas generaciones alcanzan niveles de formación calificada, terciaria o universitaria, y buscan trabajos que implican mejores remuneraciones por lo que dejan de lado el trabajo agrícola.

A comienzos de siglo se encontraban altos índices de



analfabetismo en la población rural, sobre todo en las mujeres. El saber leer y escribir era herramienta que estaba vinculada al trabajo, se debían saber las cuatro operaciones básicas: sumar, restar, multiplicar y dividir. Sentían que si no manejaban estas operaciones podían ser engañados

fácilmente. No hacía falta otros conocimientos, más que los que estaban

vinculados a su vida cotidiana. Las futuras generaciones fueron cambiando, sus hijos y nietos hoy en muchos casos ya son graduados de las universidades.

A su vez la escasa demanda laboral en la región hace que estos migren a otras regiones del país, lo que ocasiona una disminución en la población, sobre todo en los pueblos pequeños .

La población se encuentra envejecida debido a:

- El aumento de las expectativas de vida.
- La tasa de mortalidad que ha disminuído en la población de mayores de 70 años-
- La disminución de la cantidad de hijos promedio de dos por familia , cuando a principios de siglo era de 8 hijos, los cuales eran funcionales a las tareas agrícolas.

Todos estos aspectos y algunos otros, favorecieron a que la pirámide poblacional no se encuentre equilibrada.

Las diversas migraciones a principio de siglo a Argentina, Brasil y Estados Unidos y en la década de 1970 a Canadá han insidido en la dinámica poblacional de la región, al entrevistar a personas de la comunidad mencionan que tiene al menos un familiar que migro a la Argentina, Brasil o a Estados Unidos de América lo que estrecha los vínculos con estos países.

La conformacion familiar del pasado estaba integrada bajo la figura paterna, era el hombre el que decidía sobre el grupo familiar, la mujer se dedicaba a las tareas domésticas, al criado de los hijos y a colaborar en el trabajo del huerto.

En la actualidad la familia cambió, las mujeres trabajan fuera del hogar y los hijos dejaron de ser fuerza de trabajo rural para convertirse en fuerza laboral calificada.

Herencia de la tierra que a principio de siglo favorecía al hijo mayor el cual tenía, derecho al matrimonio, permitía la no atomización de la unidad productiva. Con el transcurrir del tiempo fue transformándose en derechos igualitarios para todos los hijos que

heredan en partes iguales, lo que ocasiona la subdivisión de las parcelas de tierra, y la expulsión de mano de obra a las ciudades.

En las ciudades la demanda laboral está ligada a la administración pública y a oficios artesanales como carpintería, albañilería, reparación de calzados, panadería, y otros trabajos que se están perdiendo como por ejemplo el trabajo del sastre, zapatero.

En la actualidad debido a los efectos de la globalización, en la que los artículos de consumo son importados a un bajo costo del gran mercado asiático, provocó que sea más remunerativo la incorporación de esta mercadería realizada en serie que la producción artesanal. Si bien existen leyes que protegen y fomentan la producción local, (en los restaurantes un 30% de productos de la zona) no alcanzan a frenar los efectos de la gran aldea global.

Estos cambios a nivel mundial son algunos de los factores que generan desocupación en la región.

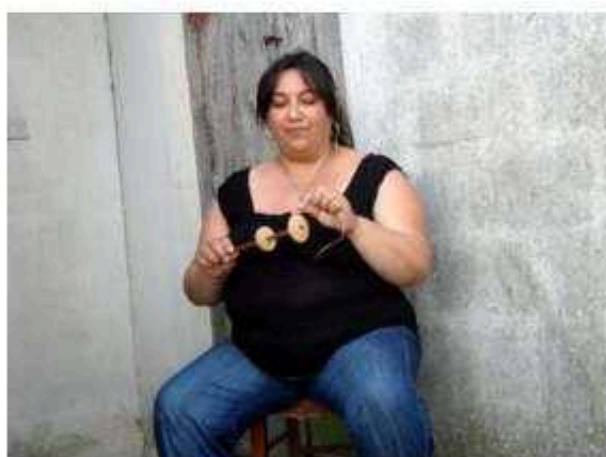


II GRACIAS POR TODA LA ATENCIÓN EN ALLEN, TANTO - NAO 2010 -
LA TUYA COMO LA DE TUS VIEJOS EN SU CHACRA!!
NAO FICHETTI

SABERES CURATIVOS TRADICIONALES

Todas las sociedades generan sus propias prácticas y representaciones para poder enfrentar, convivir, solucionar y en lo posible erradicar los padecimientos.

Para ello, es necesario producir estrategias de acción técnica y socioideológica respecto de los padecimientos que se reconocen como tales: una de ellas es la producción de saberes reconocidos institucionalmente y autorizados para atender un determinado espectro de daños a la salud individual y colectiva. Estos son los denominados médicos, pero por otro lado existen otras formas de curar que son subalternas al saber médico, los curanderos, portadores de saberes que se transmiten de generación a generación, que no se estudian en las universidades, saberes sometidos. que denominamos de la gente. Estos



son transmitidos en determinadas fechas del año, por ejemplo relata Roxana una curadora de San Lucido “ mi abuela me lo enseñó en la noche de navidad “ solo en esa

fecha puede ser aprendido de manera eficaz.

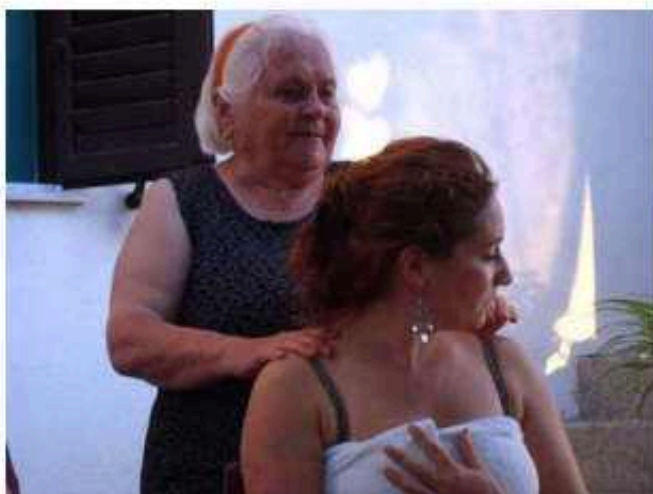
El proceso salud–enfermedad-atención se ha desarrollado dentro de un proceso histórico caracterizado por las relaciones de hegemonía/subalternidad que opera entre los sectores sociales. Por un lado la medicina oficial legal y por otro la medicina tradicional la que

cura con la palabra, con las manos, con las hierbas con el pensamiento, con la fe, no tiene explicación científica entra en el universo de la eficacia simbólica.

La mayoría de las actividades técnicas llevadas a cabo por curadores constituyen no sólo hechos técnicos sino también hechos sociales, formas de entender a la enfermedad, más allá de que los curadores y las instituciones médicas los interpreten o no como tales.

Otro aspecto es el que define a la “medicina tradicional” a partir de considerarla como diferente, opuesta, antagónica a la medicina científica.

Tanto en la Argentina como en la Calabria es posible observar usos del saber tradicional en determinadas prácticas curativas populares. Lo que varía es la articulación que se da a los elementos de dicho saber, si es con la cinta al curar el empacho o con el agua y vinagre al curar el ojo, con un hilo que va de un extremo al otro del brazo, o con una oración al curar la culebrilla.



La biomedicina sabe que puede ser eficaz, por lo menos respecto de ciertos padecimientos, sin necesidad de recurrir a las prácticas populares.

Pero en el imaginario de la gente hay enfermedades que solo pueden ser curadas por la medicina tradicional, la que la medicina científica no tiene repuestas. Relata una curadora de San Fili.

Más aún, la biomedicina, a partir de sus criterios de objetividad, considera negativa y hasta perjudicial a gran parte del saber médico tradicional, es por eso que en algunos casos en Calabria, al entrevistar a las curadoras, éstas se vuelven reticentes a explicar sus

técnicas por el temor a ser denunciadas por ejercicio ilegal de la medicina.

La mayoría de los curadores populares no sólo operan subalternamente en varias enfermedades, sino que algunos se especializan en determinadas prácticas por ejemplo en “huesos” curando torceduras, contracturas, esguinces, quebraduras entre otras. Como lo expresa una curadora de huesos de San Fili que a sus 93 años sigue trabajando.

Si bien los diferentes procesos económico-políticos e ideológicos erosionan y eliminan formas tradicionales de eficacia simbólica curativa, ello no supone que la eficacia simbólica desaparezca



EL HOY LA ARGENTINA

El sueño de todo migrante es volver, retornar a su lugar de origen, pero a los calabreses que se establecieron en Río Negro una vez que constituyeron su unidad productiva agrícola, les fue casi imposible regresar. Fue la tierra la que no los dejó volver, todas las transformaciones del suelo, fruto del intenso trabajo, desmontar y nivelar la tierra, plantar los frutales y la vid hicieron que ese sueño de retornar a la Calabria se hiciera imposible.

Por otro lado los hijos que se criaron en la Argentina establecen vínculos sociales y afectivos que los une al lugar y se resisten a acompañar a sus padres a Italia.

Aquellos migrantes con el transcurso del tiempo, poco a poco van dejando la lengua de origen, sus hijos nacidos en la Argentina constituyen la segunda generación, ellos no hablan el italiano solo lo comprenden; mientras que los nietos que son la tercera generación, no comprenden ni hablan el italiano.

La lengua, solo se habla en la casa en el ámbito privado o con sus con-nacionales pero en el ámbito público debe dejarse para poder integrarse a la sociedad nacional, no así el resto de las tradiciones, la religión católica, las comidas, las pastas artesanales, las relaciones familiares, matrimonio, los hijos.

Todos estos rasgos culturales se fueron integrando y modificando con el transcurrir del tiempo imponiéndose y constituyendo en la cultura dominante.

Es por eso que los argentinos somos el fruto de nuestras raíces indígenas, mestizas que quedaron invisibilizadas en el proceso de imposición cultural, pero somos también el importante resultado de estas tradiciones europeas de finales de siglo XIX que se conjugaron con lo originario para constituir lo que llamamos la argentinidad.

Un “nosotros” que se multiplica en espejos que nos devuelven distintas imágenes en las que en todas podemos reconocernos parcialmente. La diversidad es el toque que nos caracteriza en la que todos pueden manifestarse tal cual son.



CALABRIA Y LA DIETA MEDITERRÁNEA.

La experiencia en la Regione Calabria permitió vivenciar aspectos muy diversos entre la cultura italiana, sus hábitos alimentarios y gastronómica respecto de la patagónica.

Además de lo observado durante el trabajo realizado mayormente en Cosenza, tuve la ocasión de visitar pequeños pueblos vecinos que se destacan, desde el punto de vista del presente trabajo, por sus peculiaridades y costumbres originales.

Más allá de las tradiciones que distinguen a las poblaciones, y que en muchos casos dan motivo a las celebraciones en las que destacan sus productos característicos, sin lugar a dudas hay un símbolo, o más bien debe decirse un hábito específico que como nutricionista de “Le Muse” debo resaltar y justipreciar: “La dieta mediterránea”.

Como ha sido destacada en el mundo entero, la dieta mediterránea, sobre la cual fueron presentadas las mayoría de las comidas que pudimos degustar a diario, se basa en aceite de oliva, pan, pastas, legumbres, frutos secos, ajo, cebollas rojas, hierbas aromáticas, verduras y frutas, carnes blancas y pocas carnes rojas así como también un poco de vino rojo en las comidas.



Pirámide Alimentaria.

La dieta mediterránea, que además se caracteriza por su sencilla elaboración, ha sido motivo de numerosos estudios científicos a nivel internacional. Uno de ellos, tal vez el más destacado llamado como Seven Countries Study.

En el año 2003 se publicó por el “New England Journal of Medicine”, que la población de Nicotera (Calabria) tiene un nivel de colesterol muy bajo en sangre, y que sólo un porcentaje mínimo de la población presentó enfermedades cardiovasculares gracias a este tipo de alimentación.

Por otra parte, en cada pueblo, se consume lo que produce en la misma zona, tanto alimentos como productos alimenticios a base de estos.

Al recorrer las rutas y caminos, pude observar el aprovechamiento intensivo de la tierra, cuyo paisaje a primera vista lo conforman las plantaciones de olivos y viñedos.

Como descendiente de calabreses, he escuchado tantas veces describir esos suelos, las costumbres, los perfumes, los sabores, que ahora pude disfrutar a partir de mis propios sentidos. Mi abuela como tantos otros inmigrantes Calabreses, continuaron con sus tradiciones y las supieron transmitir a sus descendientes. La fusión cultural ensambló sus experiencias las que debieron adecuarse a los recursos que encontraron en la Patagonia y de allí surgieron sus nuevos hábitos alimentarios.

Muchas de las costumbres gastronómicas argentinas son el resultado de este ensamble cultural del que somos herederos.



Verdulerías.

Al recorrer las calles de Cosenza, en donde transcurrió la mayor parte del estudio, pude observar como las verdulerías se destacaban por sus colores y olores a frutas y verduras de estación, el rojo de los pimientos dulces y picantes de Diamante y Spilinga,



la cebolla de Tropea, los grandes tomates de Belmonte y los tomatitos Ciliegia, las sandías, las cerezas; el violeta de las berenjenas, higos y uvas;



el verde de las hortalizas, de las uvas, de los zapallitos, la albaca, la menta, el cedro de Belvedere, los higos, limas, bergamotas, las chauchas; el blanco de las papas y los hongos de la zona Silana, del hinojo de la Isola Capo Rizzuto,



el amarillo de las flores de zapallo, y los anaranjados de los higos de tuna (d'India) que nunca faltan a la hora de compartir la mesa, propios de la estación.

Luego de un empinado recorrido por caminos de montaña que llevan hacia un antiguo casale de Aprigliano, que hoy se utiliza como centro de recepción de scouts y de estudiantes, los lugareños nos hablaron sobre algunos secretitos de la gastronomía de aquella zona, distinguiendo las preparaciones propias de la localidad.

Comenzando por las festividades

Para las Pascuas:



Cuzziupe.

Entre los dulces elaborados al horno mencionaron los Cuculi y Cuzziupe

En Carnaval se estila comer dulces fritos y al horno.

Los fritos como ser los chiacchere y los ciccitielli.



Le chiacchere.

Los chiacchere, también llamados “bugie”(o mentiras), son masas dulces que se preparan con una base de harina que luego se fríe o se cocina al horno y una vez cocidas se espolvorean con azúcar impalpable. El nombre deriva de la tradición de charlar y contar mentiritas, a rueda libre, en ocasión del carnaval. Tienen la forma de una lengua enrollada o con un nudo, haciendo obvia alusión a los hábitos chismosos, según propia deducción. Son sin duda uno de los más clásicos dulces italianos del carnaval.

En la Navidad preparan los Scalille y Ciccitielli.



Los Ciccitielli

Los ciccitielli son una masa dulce saborizada con anís y miel con forma de estrellas, círculos, bastones y lo que dé la imaginación.



Scalille.

Los scalille se preparan igual pero en forma de bastoncitos, formando una escalerita y llevan miel.

Y al horno se elaboran las Pitte `mpigliate y los Chinulilli.



Pitta' mpigliata.

La masa incorpora entre sus ingredientes al vino moscato y en su relleno nueces picadas, piñones, pasas. Miel, canela, e higos secos picados.

Se forman a partir de rectángulos que se enrollan, colocándolas en el círculo de masa, espolvoreado con azúcar, canela y miel, como si fueran flores. En estas festividades se preparan en cantidades abundantes para obsequiar a los vecinos, familiares y amigos.



Turdilli.

Como dulces fritos los Turdilli, saborizados con canela, naranja o limón, y miel.



Crucetta di fichi.

También nos contaron que la Cruz de higos o Crocetta son uno de sus postres preferidos. Se preparan con higos secos y nueces y se sirven en cestas que adornan con hojas de laurel.

El cerdo domina toda la gastronomía Calabresa. En torno a él y a la elaboración de sus derivados, se desarrolla una gran tradición popular de ritos, legendas y usanzas.

Recordando las fiestas de antaño, comentaron que el chanco era criado por la familia, y que para las Fiestas se lo sacrificaba lo carneaban para consumirlo y producir embutidos y fiambres para el resto del año. Los distintos productos debían entonces, cuando aún no existían los electrodomésticos, conservarse a la sal en un proceso llamado “incantarata”, en aceite, cubiertos de grasa o bajo maíz.

La sangre del animal, luego de filtrarla con una tela, se revolvía hasta que coagulaba, después se presionaba y se reducía a una tercera parte, se le agregaba chocolate, o avellanas y nueces, formando una preparación que podía conservarse por largo tiempo.

Para pelar el chanco utilizan agua hirviendo, en un cuadrado de madera, y lo hacían a cuchillo. Después de un día se cortaba la carne y se la picaba primero con cuchillo y luego con máquina, y se compartía con la familia, un pedacito de cada parte.

En los días subsiguientes se realizaban varios tipos de embutidos. La grasa la conservaban y utilizaban para freír. Se comía untada sobre pan caliente al que le agregaban aceite y ajo. También se elaboraban chicharrones para el pan o tortas, algunas llamadas Pitta.

Al recorrer San Lúcido apreciamos cómo cada familia trabaja su huerta.

Una campesina nos abrió las puertas de su casa en la que pudimos ver la huerta, donde cultiva zapallitos verdes, pimientos, tomates, zapallos, rabanitos,

berenjenas, maíz, pepinos, arbejas, peperonchino, acelga, y como frutos limoneros, ciruelos, durazneros, parras, naranjos, y en macetas muchas aromáticas como ser albaca, orégano, perejil, apio, salvia, romero y manzanilla.



verduras y

aromáticas.

Con muchos de los alimentos de su huerta, hace conservas de tomate y duraznos al natural para el resto del año repitiendo la costumbre de compartirlos con la familia, amigos y vecinos.

Durante una de nuestras recorridas nos detuvimos en San Fili para saborear exquisitos helados de gustos tan originales (al menos para la troupe patagónica) como los de apio, aceitunas, pepinos e higos de la india, nunca antes degustados en otras partes de Calabria.

En Torano me explicaron que las flores de zapallo se preparan de diferentes formas.



Flores de zapallo fritas.

Una de las recetas es pasarlas por agua y harina y luego freírlas con aceite de oliva vírgenes, en tanto una cocinera preparaba pimientos rellenos de carne.

Allí conocimos a un productor de aceite, y mientras caminábamos entre las filas de los olivos nos relató que cosecha de octubre a diciembre y que lo hace por métodos mecánicos, con una maquina que hace vibrar las plantas con unas pinzas y así caen las aceitunas sobre las redes. Luego se recolectan en cestas y de ahí, camiones las transportan hasta las maquinarias procesadoras.

Al volver a la cocina pudimos compartir un grato comentario con la cocinera donde se destacó con una demostración de cómo realizar la pasta corta y hueca de manera artesanal con una fina rama de madera.

Civita es un pueblito habitado por una comunidad de albaneses que jamás ha perdido sus costumbres culinarias a pesar de que se ha asimilado e integrado absolutamente a la Calabria. Visitamos un restaurante del pueblo en donde los cocineros nos contaron sobre la elaboración de pastas propias de su cultura, tales como los Cavatelli all'nesesá con ricotta y picorino caprino.



Cavatelli all'nesesá.

Es una pasta corta también llamada el plato pobre del pastor. La nenesá, una hierba que se cultiva en el Pollino, es una ortigácea de suave de sabor dulce, delicada y tierna, que se le agrega a la salsa de tomate.



Hierba cultivada en el Pollino. Nenesá

El cocinero pica la nenesá, luego agrega la ricotta y forma una mezcla pastosa, y luego le agrega un poco de salsa de tomate. En la cocina albanesa, la salsa jamás debe faltar.

La pasta al dente se mezcla con la salsa para que la absorba y se unifiquen los



sabores. El plato se corona con ralladura de ricota estacionada.

El cocinero, nos quiso mostrar otra pasta que se llama Dromësät, propia de la gastronomía albanesa, que asemeja pequeños ñoquis que preparó sólo con agua y harina. Mojó un ramillete de orégano con el cual salpicó, en forma de lluvia, la harina dispuesta en una fuente, luego la tamizó logrando pequeños grumos, similares al Cuscús que inmediatamente llevó a cocción.



Dromênat

De postre nos agasajaron con un típico dulce albanés que se consume preferentemente en navidad: el crustoli.



Crustoli .

Algunas familias hacen su propia receta que lleva harina, azúcar, canela, y va cubierto de mermelada de piretto, mosto cocido y limonetta. En Cosenza se suele hacer bañado en Glase o con miel de higo frita, o al horno.

Con el pireto se hace también un licor que se toma después de las comidas.



Licor de Pireto.

Pude saborear diferentes tipos de bebidas en cada lugar que visitamos, como la grapa y licores que con orgullo y tradicionalmente producen de manera artesanal.

Los más característicos son el amaro, el anís y el limoncelo. Los campesinos de las comunas entorno a San Giovanni in Fiori producen desde siempre una grapa artesanal de altísima graduación que consumen especialmente en los meses más fríos, teniendo en cuenta que su graduación oscila entre el 40 y el 50 por ciento.

Me llamaron la atención los pescadores que ofrecen diversos tipos de pescados en su recorrido por las calles dos o tres veces a la semana.



Su canto característico convoca a las vecinas. El pez espada es uno de lo más consumido y los zurici propios de iónico. Tienen asegurada su clientela ya que el pescado es sin duda un alimento que se consume a diario.

Recorriendo las distintas localidades el peperoncino rosso, omnipresente en la dieta calabresa recibe distintas acepciones dialectales: diavulicchiu, mericianiello, cerasella, frengisello, y pupon entre otros. Se consume de diversas formas fresco, en pedacitos o también seco, en polvo, en las bebidas, fritto, entero, o conservado en aceite al que transforma en un condimento muy sabroso.



Peperonchino.

Las variedades de peperoncinos de pequeño tamaño son muy picantes, por el contenido altamente elevado de capsaicina.

Se cosechan en verano y se consumen durante todo el año. Por todas partes adornan los balcones y ventanas, donde los cuelgan como collares mientras los secan al sol.

El calabrés jamás podría iniciar un agasajo gastronómico al visitante sin comenzar por un buen antipasto.



Fiambres.

Siempre casero, el primero de los tres platos que componen un almuerzo o una cena bien servidos, deben ofrecer la célebre soppressata, la cual forma parte de los embutidos elaborados con carne magra de cerdo, saborizada con pimienta y sal, a la que suman los chorizos dulces y picantes, las pancetas ahumadas o la bondiola.

Un capítulo especial merecería la 'nduja, un salame blando, untado, picantísimo, que es parte de la tradición culinaria Calabresa de la que tanto se enorgullecen especialmente los nativos de Spilinga, atribuyéndose sus orígenes.



'Nduja di Spilinga.

La 'nduja tiene fama de proporcionar beneficios para el corazón por ser vasodilatadora, por su alto contenido de peperoncino. Puede ser untada sobre el pan o como condimento para la pasta.



Quesos

Entre los quesos que integran los platillos que anteceden al plato principal, aparece el Caciocavallo, un queso semiduro cuyo color y sabor se van incrementando al aumentarse el tiempo de estacionamiento, pronunciándose del dulce y mantecoso, al salado y picante, en un proceso que dura desde 2 a 3 días a varios meses, en ambiente fresco y aireado.



Quesos

Pero aparecen otros, como el Musulupu, que es de origen greco-albanese, los pecorinos, y las habituales ricotas, destacándose la ahumada ligeramente picante y estacionada que suele rallarse para acompañar las pastas.

Claro que tampoco han de faltar las aceitunas en sus distintas variedades y base de la producción de aceite de oliva tanto familiar como industrial, así como hongos, berenjenas, pimientos y cebollas, entre otras conservas de consumo cotidiano.

Al aceite de oliva suelen adicionarle hierbas aromáticas como albaca, orégano, romero así también como el peperoncino, limón y ajo, lo que lo constituye en un condimento adicional.



hongos porcini.

Varios alimentos nacen en forma silvestre del suelo de los bosques Silanos, habitat natural de los frutos rojos, frambuesas, frutillas, moras, rosas mosquetas, así como de los tartufos y otros hongos muy apreciados como el porcino, al que llaman el rey de los bosques calabreses.

En cada localidad encontramos productos realizados a base de la “*Glycyrrhiza*”, nombre científico de la planta cuyas raíces crecen en abundancia en toda la costa iónica, su nombre deriva del Greco y significa raíz dulce.



Liquirizia.

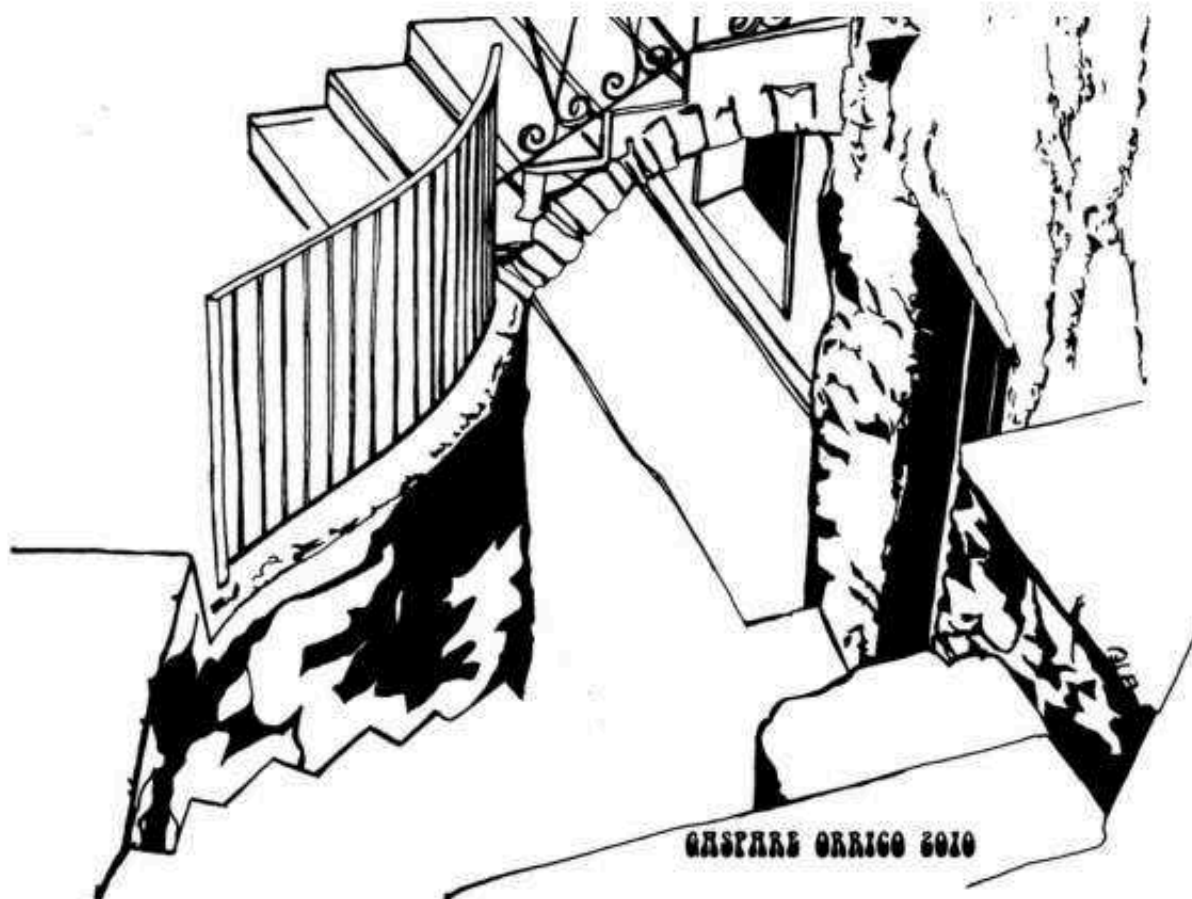
Sus ramas y raíces son transformadas en pasta por distintas haciendas y a partir de ella producen caramelos y licores, destacándose Cosenza por tener una tradición que se perpetúa a través de las generaciones.



Se extrae de la raíz de la planta de la que nacen las liquirizie negras brillantes que seducen a niños y adultos luego de su transformación en golosinas y bebidas. Las haciendas productoras obtienen con métodos exclusivos la liquirizia de altísima calidad, pura gomosa y confitada, o bajo la forma de aromas delicados para la grapa, los licores y los turrone.



Completamos a los postres con castañas secadas al horno ensartadas en los “pistilli” y con higos en glasé, o bañados en chocolate blanco o negro





GASPERE ORRICO 2010