

EL PROCESO DE CONSTRUCCIÓN COLECTIVA EN TORNO A LA CALIDAD DE UN PRODUCTO CON IDENTIDAD TERRITORIAL: EL CASO DEL SALAME DE TANDIL.

Mariana Paola Bruno

Resumen

El territorio de Tandil es reconocido a nivel nacional no solo por su belleza paisajística, sino también por la producción de quesos y salames artesanales de calidad. Este reconocimiento se ve potenciado por un entramado institucional consolidado y el crecimiento del turismo. En este contexto emergen diferentes iniciativas de agregado de valor, entre ellas la Denominación de Origen del Salame de Tandil.

Las Denominaciones de Origen (DO) e Indicaciones Geográficas (IG) son sellos que distinguen aquellos productos agroalimentarios, cuya calidad específica deriva de su origen geográfico. Surgen en Europa a mediados del siglo XX, donde adquieren un gran desarrollo. En Argentina su implementación es más reciente y, hasta fines del 2015, solo hay reconocidos siete productos.

Esta investigación se plantea como objetivo: *analizar el proceso de construcción de la calificación de un producto con identidad territorial a partir de la conformación y dinámica de redes socio-técnicas*. Éstas se constituyen a partir de actores e intermediarios heterogéneos que se van alineando en torno a un interés común.

Para estudiar la dinámica de esta red, se distinguen diferentes etapas. En cada una se identifican los actores que intervienen, las controversias que emergen y se analizan los mecanismos de negociación y convergencia. Si bien los primeros antecedentes se registran en los años noventa, recién en el año 2011 se obtiene este sello de calidad. Durante este tiempo fueron surgiendo varias controversias en torno a las formas de producción, los factores humanos y naturales que le confieren tipicidad territorial al producto, la lectura e interpretación de la normativa y las visiones de distintos actores del ámbito público, vinculados a las Indicaciones Geográficas. A fin de resolver estas cuestiones, se fue construyendo una red de actores (empresas, universidades, organismos del Estado) en torno a la calificación del Salame de Tandil.

Se observa que el marco regulatorio a nivel nacional sobre IGs se construye paralelamente a la conformación de la red de actores en torno a la valorización del salame de Tandil, como uno de los productos típicos del territorio. Durante el período de análisis, los actores se desplazan y cambian de roles. Asimismo, se evidencia la exclusión de actores claves, como son los consumidores. Una vez que se aprueba la

DO, las estrategias de promoción y difusión engrandecen la calidad simbólica del territorio, a pesar de que los resultados en la producción y comercialización ponen en duda la sostenibilidad de la red.

Palabras Claves: Redes Socio-técnicas, Indicaciones Geográficas, Tandil, Salame de Tandil, Calificación de Productos.