

PROYECTO DE LEY

El Senado y Cámara de Diputados de la Nación Argentina reunidos en Congreso, etc. sancionan con fuerza de

Ley:

Artículo 1°- Declárase Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación, en los términos de la Ley 26.188 a los usos sociales, conocimientos, prácticas y técnicas ancestrales, transmitidas de generación en generación, vinculados a la elaboración y consumo de Capia Santamariana.

Artículo 2°- Declárase fiesta nacional a la Fiesta de la Capia, organizada por la Municipalidad de Santa María de Yokavil, provincia de Catamarca, que se lleva a cabo anualmente en el mes de julio.

Artículo 3°- Inclúyase la Fiesta de la Capia en el calendario turístico nacional y dispóngase su difusión por medio de los organismos con competencia en la materia.

Artículo 4°- Comuníquese al Poder Ejecutivo nacional.

FUNDAMENTOS

Sr. Presidente:

Afirma la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) que "el patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. La importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación." (UNESCO, <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>).

Una de esas manifestaciones inmateriales de la cultura es la gastronomía típica y todo lo que la rodea. La gastronomía del lugar se asocia a cada contexto y forma parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan "nuestras" pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias de esos pueblos y lugares. Desde comer con la cabeza descubierta o cubierta, comer descalzo o calzado, con cubiertos o sin ellos, con tenedor o palillos, agradecer y consagrar la comida o no hacerlo, son hechos tan habituales en determinadas culturas como extravagantes en otras.

La gastronomía en sí, es una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. En cualquier caso, la cocina y todo aquello que la rodea, la cultura en sí misma, es parte y todo en el desarrollo de las comunidades y la vida en sociedad en cualquier parte del mundo.

En el año 2010 la UNESCO reconoció formalmente la gastronomía como una categoría dentro del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Nuestro país ratificó en el año 2006, mediante Ley N° 26118, la Convención para Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial que se aprobara en la trigésimo segunda Conferencia General de la UNESCO. Esta Convención establece que el patrimonio inmaterial se expresa, entre otras formas, en los usos y actos sociales. La alimentación humana es precisamente un acto social, de singular importancia, no únicamente para la supervivencia sino porque crea identidad. La cocina, los modos de manejar y elaborar alimentos, y la gastronomía son aspectos culturales, que desde siempre han identificado a las comunidades, formando parte del patrimonio de los pueblos y la humanidad.

Este desarrollo no se ha dado de un día para el otro, transcurren generaciones desde la domesticación de determinadas plantas y animales destinados a integrar el menú de los integrantes de una comunidad, pasando por el cultivo de las especies, a la elección de frutos silvestres y sus técnicas de recolección, la caza o crianza de animales o la pesca, la elección de minerales, como la sal, para mejorar el gusto de las comidas. A través del tiempo la cocina traza vínculos entre el territorio y la cultura, entrelaza hechos, vivencias, técnicas y sabores, que le brindan identidad a cada plato, ya sea, por su historia o por el vínculo del paisaje con los alimentos, que van dando forma, a través del tiempo, a una gastronomía con la cual los pueblos se identifican. Y, a la vez, son identificadas, las comidas y las variaciones y modalidades con que se preparan nos remiten, según sus características, a distintas comunidades del país.

La localidad de Santa María, ubicada en la provincia de Catamarca, durante el mes de julio de cada año, se viste de colores para celebrar la Fiesta de la Capia, propuesta de puesta en valor de la producción local artesanal, que comenzó en el año 2004, en la que fuera su primera edición.

Santa María es la ciudad capital del departamento del mismo nombre, sobre la margen derecha del río Santa María; a 332 km de la capital provincial San Fernando del Valle de Catamarca. También es considerada la capital de los Valles Calchaquíes.

El Valle del Yokavil ofrece un panorama de paisajes sorprendentes, caminos serpenteantes y cerros que por su paleta cromática sorprenden al visitante. El

lugar en si es un gigantesco sitio arqueológico, en donde los antepasados dejaron sus huellas plasmadas en monumentos y rocas. Entre las pequeñas poblaciones que atraviesan los valles, se destaca la Ciudad de Santa María, en la que se lleva a cabo la festividad de la capia.

Dentro del departamento de Santa María se produce un producto gastronómico tradicional conocido con el nombre de Capia que es parte fundamental en su acervo cultural. Capia es la denominación con que se conoce a una especie del genero masa delicada con forma de alfajor cuyas tapas son ornamentadas con un utensilio que plasma un dibujo relacionado con la identidad de cada tradición familiar, dichas tapas son cocinadas en horno de barro y luego rellenas con dulce de leche casero.

La Capia santamariana es un producto regional que se elabora con harina de una variedad de maíz llamado Capia, de color blanco y sabor dulzón, y su receta es de tradición colectiva, por lo tanto, es imposible definir con exactitud el lugar y fecha de su origen. La receta de la Capia en Santa María incluye ingredientes originarios y alóctonos, podemos decir por lo tanto que la Capia es una masa mestiza.

Hay varias hipótesis sobre el surgimiento de la masita llamada Capia, entre ellas, la que se presenta en primer término es el origen Inca de la misma. El maíz capia fue traído por los Incas al valle de Yokavil. En lengua Inca capia significa "maíz blando". Desde hace siglos el hombre andino y vallisto ha tenido como fuente de alimentación el maíz. El maíz se clasifica en diferentes tipos, el nombrado maíz capia es un maíz de tipo harinoso y por ésta condición es muy utilizado en Santa María para comerlo de modo fresco (choclo) o para preparar múltiples recetas tradicionales.

Siguiendo un orden cronológico, en segundo término, aparece un origen vinculado con la actividad desplegada por la orden religiosa católica de los Jesuitas. Siguiendo esta hipótesis, el origen se relaciona con las misiones religiosas ya que se sabe que el mestizaje culinario en América tuvo mucho que ver con religiosos y monjas quienes fueron muy dedicados a la gastronomía. En éste aspecto podemos destacar que los hornos alejados de la tierra, los coladores, cedazos para harina, rayadores, ofladores, cortadores,

cucharas de madera, cucharones y pailas de cobre son incorporados en América en tiempos de la colonia. En los registros históricos de los jesuitas, evangelizadores de Yokavil, aparece en varios párrafos que los pueblos originarios preparaban panes de maíz, respecto de esto no es difícil pensar que la tradición panadera de los religiosos se mestizara con la de los aborígenes y permitiera el nacimiento de la Capia.

Una última hipótesis asegura que la capia tiene un origen arriero. Durante la colonia existió y se consolidó un sistema de interrelaciones dentro del Espacio Peruano con diferentes tipos de especialización en cada región. El Espacio Peruano era un vasto espacio económico dónde estaban integrados diversos territorios Bolivia, Ecuador, Perú, Chile, Argentina y Paraguay. Dentro del espacio colonial había un mercado interno de gran magnitud y una gran variedad de producción. Por mencionar solo un ejemplo, las mulas en época colonial se criaban en Jáchal, San Juan y eran compradas para las minas del Alto, en la actual Bolivia. Desde el siglo XVI los arrieros conectaban el valle de Calchaquí de punta a punta hasta Fiambalá conectada con valles altos, puna y valles húmedos. Los arrieros avanzaban por rutas naturales, trayendo y llevando materia prima y productos, fueron agentes económicos sociales y culturales muy importantes para el desarrollo de las localidades.

Como señalamos anteriormente, en lengua Inca, capia es el nombre de un maíz blando y muy harinoso, utilizado en Santa María para comerlo de modo fresco (choclo) o para preparar múltiples recetas tradicionales. Entre las delicias de la gastronomía que tienen como base el maíz capia destacamos la masita llamada Capia, patrimonio santamariano. Las tapas del alfajor son realizadas con harina del maíz capia cernidas, horneadas y en su interior dulce de leche casero que le otorga humedad y un delicioso sabor.

Concluyendo la trayectoria de vida del alfajor llamado Capia, lo que sí se puede afirmar, es que era parte de la gastronomía santamariana ya en el siglo XIX, y que arrieros, troperos y artesanos dulceros comercializaban en gran cantidad el precioso producto vallisto en diversas ferias del país y de patrias vecinas. La Capia suele ser un preciado regalo para muchos, una nostalgia, un precioso

producto. En la actualidad los secretos de la elaboración de la misma aún se conservan constituyendo sin duda un patrimonio inmaterial vivo.

También, es necesario agregar que apenas iniciado el siglo XXI, a instancias del entonces director de Turismo profesor Oscar Tale junto a su equipo integrado por María Victoria Acosta, Candelaria Romero, Yaro Carreras y Cristian Condorí emprendieron un proceso de puesta en valor del preciado patrimonio gastronómico, promoviendo relevamientos de cultivos de maíz Capia en el departamento en compañía del INTA y Agronomía de zona. Luego de múltiples acciones se gestó la "1º Fiesta de la Capia" que se llevó a cabo desde el 22 al 24 de Julio del año 2004, la fiesta nació como una necesidad de hacer conocer y convidar a los visitantes un manjar santamariano y contó con una Expo Artesanal, elección de la Niña de la Capia, Festival Folclórico, muestra de proceso y degustación, stand de productores de maíz capia. Es importante mencionar además que el 15 de Julio del año 2004 el intendente ingeniero Julio Lagoria declaró de interés municipal a la 1º Fiesta regional de la Capia mediante la resolución 022/04, entre los considerandos se expresaba que el evento buscaba revalorizar una actividad cultural de los artesanos y agricultores del Departamento, como es el cultivo y procesamiento del maíz Capia, típico de la región; la valorización de la tradición cultural santamariana; y la necesidad de preservar, promover, difundir y transmitir el Patrimonio cultural de Santa María. Detalles que bien narra la historiadora e investigadora Prof. Elizabeth Guzmán en su artículo "La Capia como patrimonio gastronómico santamariano" (2023).

La Fiesta de la Capia se lleva a cabo año a año, organizada por el municipio mediante el compromiso de la dirección de turismo incorporando nuevas capacitaciones, acciones y artesanos.

En el año 2022 la secretaría de turismo local incorporó la Ruta de la Capia como propuesta de revalorización del alfajor local cuyo recorrido es el siguiente: 1- MOLINO HERRERO Y ESPECIERA SAN RAFAEL. 2- PRODUCTOS REGIONALES LA ISLA. 3- MUSEO ARQUEOLOGICO ERIC BOMAN (ARTEFACTOS DE GASTRONOMIA DEL MAIZ). 4- PIEDRAS DE

MOLER EN SITIO ARQUEOLOGICO FUERTE QUEMADO. 5- DEGUSTACION DE CAPIA EN LOS ARTESANOS DE FUERTE QUEMADO.

En general la historia de la capia está relacionada con la tecnología de molienda del maíz, desde los morteros de los pueblos originarios a una realidad más cercana, en la que los testimonios orales mencionan al "Molino de Herrero", instalado hace más de cien años, como parte indispensable del proceso. Aún hoy sus molinos siguen formando parte de la hechura de la masita más tradicional del departamento de Santa María. En sus inicios el molino solo prestaba servicios de molienda de granos de maíz para todo el valle y zona serrana, localidades de Belén, Cafayate, Amaicha y el traslado se hacía lomo de mula o burro. La forma de pago era el sistema de maquila (compartir la producción); el trueque con sal, carne, cuero; o el pago en efectivo en última instancia.

Cada familia capiera tiene un sello o decoración diferente en la tapa, los que pueden tener forma de flor, sol, estrella, niños etc. La Isla es un emprendimiento familiar que produce masas regionales típicas del departamento de Santa María, su dueña es la señora Leonora Ayuza de Delgado. La capia es un bien muypreciado, un don que se expresa como un regalo de bodas, un reconocimiento, un gesto de agradecimiento o amor.

En el Museo arqueológico y relación al consumo del maíz puede apreciarse la vajilla de uso común, o sea platos, vasos, vasijas y cantaros, los cuales, cuando se necesitaban, eran empleados para usos funerarios. Los arqueólogos afirman además que los vasos y cantaros para aloja, chicha, ocasiones especiales y rituales poseían decoración. Muchos de los recipientes se han encontrado en el ajuar funerario de las tumbas conteniendo bebida y comida ya que los aborígenes creían en la vida del alma después de la muerte. Algunos arqueólogos aseguran que el maíz se encontraba presente en la mesa de los tratados de paz entre originarios e incas en forma de chicha; por otro lado en la ceremonia del Inti Raymi (Fiesta del Sol), el maíz también se hacía presente mediante la chicha, la huminta (humita o huminta, del quechua: humint'a) y el sanco.

Los morteros del sitio arqueológico área Fuerte Quemado, corresponden a una tecnología asociada con la molienda y la pulverización. Constituyen una fuente de información sobre la subsistencia de los grupos y también aspectos vinculados a lo ceremonial. Existen morteros simples y compuestos, tanto inmóviles como móviles. Muchos de ellos se encuentran asociados con estructuras arquitectónicas y permiten distinguir casos de prácticas de molienda individual/familiar o grupal. La importancia del estudio de este tipo de artefactos con relación a su situación espacial radica no solo en que es posible contextualizarlos, sino en que mostraría las posibles relaciones establecidas a partir de la organización del trabajo, quehaceres cotidianos o ciertas conductas relacionadas con la molienda. En general en los sitios santamarianos la organización grupal de la molienda prevalece a la individual, existiendo una sectorización marcada por la ubicación o el acceso de los artefactos.

Otro punto obligado en la Ruta de la Capia es la degustación del producto elaborado por los artesanos de Fuerte Quemado. Se considera que Fuerte Quemado surge fruto de la evangelización jesuítica durante el siglo XVII. Fuerte Quemado se constituyó en el corazón religioso católico de la zona sur de los Valles Calchaquíes, con el nombre de Misión Santa María de los Ángeles de Yokavil, fue uno de los primeros núcleos urbanos de la región, conformado por indios conversos, en general niños, ancianos y mujeres junto a dos religiosos jesuitas. Los jesuitas tenían por regla acomodarse a los productos propios de la localidad, sobre todo a los de huerta y establos de la casa, es por ello que en los fogones de jesuitas y aborígenes comenzó un intenso mestizaje de productos, recetas y utensillos. Platos como locro, mote, frangollo, tamales, polenta, tulpo, huascha locro, anchi, mazamorra, chulingo, capia, maíz tostado, chicha y ullpada de fuerte base local se intercalaban con otros tipos de guisados, pasteles y panes (en los registros históricos de la época de la colonia y de los jesuitas aparece en varios párrafos que los "indios" preparaban panes de maíz).

Los lugareños, orgullosos de sus tradiciones, aseguran que la capia ha nacido en Fuerte Quemado, la receta es de tradición colectiva, aunque hay varios

rellenos y versiones en el país. Es justo reconocer que, además de Santa María, se produce en otras zonas de Catamarca, en Córdoba, Salta y Jujuy.

En Fuerte Quemado, la capiera Paola Soria ganó el título de "Campeona de la Capia" edición 2018, el secreto, afirma, es que conserva la receta de Doña Beatriz Moya, una masitera del siglo XIX. Su familia también se destaca por la realización de Capias en forma de corazón. La decoración familiar de la Capia posee como diseño una flor que se estampa con un antiguo utensilio de vidrio. Como en muchos casos, secretos y rituales masiteros familiares se hacen presentes en Paola Soria, datos que aporta la profesora Elizabeth Guzmán en el artículo mencionado más arriba.

En definitiva, Sr. Presidente, las expresiones del patrimonio inmaterial que conforman el universo de la cultura, perduran en el tiempo y, a la vez, se transforman a través de procesos evolutivos dinámicos. Argentina en 2006 adhirió a la Convención para Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, consciente del peligro que un mundo globalizado, que presenta una tendencia homogeneizante, puede acarrear a las distintas culturas locales si estas no son protegidas adecuadamente. El compromiso que, como Estado, hemos asumido plantea la necesidad de que se adopten las medidas que sean indispensables para proteger esta diversidad, "especialmente en situaciones en las que las expresiones culturales pueden correr peligro de extinción o de grave menoscabo", tal como puede leerse en los considerandos de la "Convención sobre la Protección y Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales" (Ley 26.305).

La gastronomía local, el paisaje gastronómico de cada región, tiene una función identitaria, al ser reflejo de una cultura concreta y un instrumento identificador válido para los seres humanos. Identidad cultural que se caracteriza por ser permeable y flexible en un mundo cada día más globalizado, que ha ido borrando rostros y rasgos individualizantes.

Con el respaldo de la normativa mencionada y el artículo 41 de nuestra Constitución Nacional que establece que "las autoridades proveerán a... la preservación del patrimonio... cultural", presentamos este proyecto de Ley que propone incorporar a la gastronomía de la capia al Patrimonio Cultural

Inmaterial de nuestro país, en el entendimiento de que es una de las expresiones culturales de nuestro pueblo, y que a través de esta manifestación toda la región testimonia tradición y costumbres tributando así al acervo cultural de la nación y nuestra identidad nacional.

El presente proyecto de ley recorre el camino que nos marca la letra mayor de nuestro ordenamiento jurídico-organizativo al proponer el reconocimiento de la tradicional elaboración y consumo de la Capia Santamariana como genuina expresión cultural que identifica a los habitantes del lugar.

Teniendo en cuenta el mandato constitucional y la necesidad de estimular y favorecer las expresiones culturales en todas sus formas, distinguiendo en particular los significativos aportes de personas que tienen como oficio desarrollar una actividad que crea identidad local, como es el caso de los maestros artesanos elaboradores de Capia, entendemos que se torna un objetivo indispensable la declaración de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación a los usos sociales, conocimientos, prácticas y técnicas ancestrales, transmitidas de generación en generación, vinculados a la elaboración y consumo de Capia Santamariana.

Por todas estas razones solicitamos a nuestros pares, Diputadas y Diputados Nacionales, el acompañamiento en la aprobación del presente Proyecto de Ley.

DAVID SEBASTIÀN NÒBLEGA
Diputado Nacional.

Acompañan el proyecto:

Diputado Juan Manuel Pedrini

Diputada Gabriela Pedrali.

Diputada Silvana Ginocchio