

CHOCOLATES ARTESANALES E IDENTIDAD TERRITORIAL EN RETROALIMENTACIÓN CON EL DESTINO BARILOCHE (ARGENTINA)

Evelyn Colino
Universidad Nacional de
Río Negro - CIETES y Conicet
Mariana Savarese
Universidad Nacional de
Río Negro - CIETES
S. C. de Bariloche, Argentina

Asociado a la rigurosidad del clima patagónico y de la mano de inmigrantes europeos, el chocolate artesanal se ha convertido en un símbolo del destino turístico internacional Bariloche y de una tradición que se transmite de generación en generación. Hoy la marca Bariloche es un sello de calidad, exclusividad y detenta una imagen asociada a las bellezas paisajistas del entorno e incluso un estilo de vida. Las tradiciones culinarias del territorio tienen gran reconocimiento en general, pero el chocolate artesanal, -y la popularidad alcanzada por el chocolate en rama, una innovación local creada por una familia de inmigrantes pionera en el rubro-, es posiblemente el producto estrella de la región. El proceso por el cual este producto desarrolla una fuerte identidad territorial resulta particularmente llamativo si se tiene en cuenta que la región de los Andes Patagónicos no es productora de cacao. No obstante, no existen hasta el momento estudios socio-económicos sobre el caso. Desde un enfoque territorial, esta investigación enfatiza el vínculo chocolate-territorio a partir de la asociación del producto al sistema turístico de la región. A partir del primer relevamiento realizado sobre el sector, se analiza la trama productiva del chocolate artesanal barilochense, su evolución asociada a la historia del lugar, el perfil socio-productivo de las empresas y la marcada heterogeneidad entre productores, sus recientes estrategias de innovación y expansión y las principales oportunidades y restricciones para potenciar no sólo sus ventajas comparativas, sino también competitivas en un mercado mundial globalizado con nuevas exigencias y preferencias.

PALABRAS CLAVE: desarrollo territorial, turismo, Bariloche, chocolate, identidad territorial.