



ARTE Y CULTURA EN MEDICINA

PERMANENCIA DE LA CULTURA PIAMONTESA EN LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE DESCENDIENTES DE TERCERA GENERACIÓN DE LA LOCALIDAD DE PIAMONTE (PROVINCIA DE SANTA FE, ARGENTINA)

María M. Andreatta¹, Sonia E. Muñoz², Alicia Navarro^{1*}

¹ Cátedra de Didáctica y Metodología de la Enseñanza Aplicada a la Nutrición. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. ² Cátedra de Biología Celular, Histología y Embriología, Carrera de Medicina e Instituto de Biología Celular. Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba.

RESUMEN

La alimentación refleja la identidad de los pueblos y las condiciones nutricionales resultan de la interacción de factores biológicos y culturales. El objetivo de este trabajo fue establecer si la cultura alimentaria piamontesa persiste en las prácticas alimentarias (PA) de alumnos del Polimodal J.M. Estrada de la localidad de Piamonte (provincia de Santa Fe). Se distribuyeron 96 alumnos en dos grupos: descendientes (D) (n=57) y no descendientes de piamonteses (ND) (n=39). Los datos se recabaron en mayo de 2002 mediante cuestionario autoadministrado y se analizaron con Test de Chi Cuadrado y Exacto de Fisher, Correspondencia Múltiple y Regresión Logística Múltiple.

El consumo de *bagna cauda* ($p < 0,05$) y polenta ($p < 0,1$) fue mayor en los D. Se observaron diferencias en la preparación de la polenta y pastas: los D les añaden queso ($p < 0,05$) y crema de leche ($p < 0,05$) en tanto que los ND, carne ($p < 0,05$) y salsa de tomate ($p < 0,05$). Los ingredientes de las comidas tradicionales sufrieron adaptaciones a las condiciones locales. La frecuencia de consumo de las preparaciones culinarias piamontesas y el rol de la madre en la compra, elaboración

y servido de los alimentos fue similar en ambos grupos.

En conclusión, las PA de los estudiantes de Piamonte están más influenciadas por la cultura alimentaria de sus ancestros que por el papel de la progenitora.

Palabras clave: cultura alimentaria piamontesa - prácticas alimentarias - descendientes de piamonteses - preparaciones tradicionales piamontesas - rol de la madre

ABSTRACT

This paper describes the influence of the piemontese culture on food practices of students living in Piamonte, Santa Fe, Argentina. Food practices of 96 students with Piemontese ancestry (PA) (n=57) and without Piemontese ancestry (No-PA)(n=39) were studied along 2002 using a self-administered questionnaire. Data were analysed by Chi square test, Fisher's exact test, multiple correspondance analysis and logistic regression. Consumption of bagna cauda ($p < 0.05$) and polenta ($p < 0.1$) were higher among PA. Differences on the elaboration of polenta and pasta were found: PA add them cheese ($p < 0.05$) and cream ($p < 0.05$) whereas no-PA make use of meat ($p < 0.05$) and tomato sauce ($p < 0.05$), respectively. The frequency of consumption of traditional Piemontese meals and the role of the mother in the purchase, the

* Correspondencia a: Prof. Alicia Navarro. E-mail: anavarro@cmeifcm.uncor.edu
Dirección postal: Hugo Miatello 4340. Poeta Lugones, 5008, Córdoba, Argentina.
TE/FAX (0351) 476-4721



elaboration and the serving of the food were similar on both groups. In conclusion, food practices of Piamontese's descendants recall the food culture of their ancestry with some reasonable adaptations to the local context.

Key words: Piamontese food culture - food practices - Piamontese's descendants - mother's role - traditional Piamontese meals

INTRODUCCIÓN

La alimentación es el reflejo y el vehículo de la identidad de los pueblos (10). Por tanto, los hábitos alimentarios de una población resultan de la combinación de fuerzas biológicas y culturales. La observación científica de los fenómenos culturales - que juegan un rol primordial en el estado nutricional de las sociedades humanas - resulta de gran utilidad en los enfoques multidisciplinarios en Salud Pública (12).

La dieta piamontesa sería una versión de la dieta Mediterránea, que reúne características propias de la alimentación de las costas mediterráneas y de las regiones interiores del continente que limitan con el Piemonte: Francia, Suiza y las regiones italianas, a fines del siglo XVII, del Valle D'Aosta, Lombardía y Emilia-Romagna.

Los inmigrantes piamonteses que llegaron a poblar la localidad argentina que se denominó Piamonte trajeron consigo sus pautas culturales; entre ellas, aquellas prácticas relacionadas con la alimentación. Surgió, entonces, el interrogante acerca de qué ocurrió con esas prácticas, si se transmitieron a sus descendientes y si sufrieron transformaciones con el paso del tiempo.

Las prácticas alimentarias (PA) pueden definirse como el conjunto de normas prácticas de alimentación que las personas o grupos observan en su alimentación cotidiana. Son la expresión de la interacción de la cultura con los factores biológicos y ambientales y, por ende, cambiantes (8).

El propósito de este trabajo fue establecer si la cultura alimentaria piamontesa se refleja en las PA de estudiantes piamonteses de tercera generación.

MATERIALES Y MÉTODOS

En esta investigación se decidió trabajar con todos los alumnos que asistían al Polimodal *J. M. Estrada* de Piamonte (provincia de Santa Fe, Argentina) en mayo de 2002. Los 96 estudiantes, de ambos sexos y con una media de edad de 16 años (SD=1,09), se distribuyeron en dos grupos, teniendo en cuenta su ascendencia: descendientes (D) (n=57) y no descendientes de piamonteses (ND) (n=39). Los datos se recabaron mediante un cuestionario autoadministrado que constaba de diez preguntas destinadas a indagar las PA de los sujetos: siete preguntas se referían al consumo, frecuencia de consumo, ocasiones de consumo e ingredientes de cada una de las preparaciones tradicionales piamontesas. Las tres preguntas restantes hacían referencia a los roles familiares en la compra/selección, preparación y servido de los alimentos.

A partir de la bibliografía disponible (1, 13, 18) se seleccionaron cinco preparaciones representativas de la cultura alimentaria piamontesa en la actualidad y en la época de la inmigración:

- Polenta: preparación a base de harina gruesa de maíz y caldo o leche
- Minestrone: sopa a base de verduras con arroz o pasta
- Pastas
- Bagna cauda: salsa caliente que consta de aceite de oliva, manteca, ajos y anchoas en la cual se sumergen hortalizas crudas y/o cocidas (especialmente cardo y pimientos) y pan tostado
- Torta de pan: preparación a base de leche, huevos, azúcar y pan seco que se cuece en horno.

Finalmente, la información obtenida se analizó con Test de Chi Cuadrado (4), Test Exacto de Fisher (19), Análisis de Correspondencia Múltiple (16) y Regresión Logística Múltiple (17).

RESULTADOS

En la tabla I puede observarse el consumo de preparaciones tradicionales piemontesas en ambos grupos. Se encontró que el consumo de *bagna cauda* ($p < 0,05$) y polenta ($p < 0,1$) era significativamente mayor entre los D, las pastas eran consumidas por la totalidad de los estudiantes y la torta de pan era utilizada en muy pocos casos.

Fueron más los estudiantes D que se caracterizaron por añadir queso ($p < 0,05$) a la polenta respecto de los ND. De estos últimos, en cambio, fueron significativamente más los que declararon consumir la polenta acompañada de carne ($p < 0,05$) (Gráfico 1).

Fue significativamente mayor el número de alumnos D que manifestaron utilizar

crema de leche ($p < 0,05$) para aderezar las pastas respecto de los ND, mientras que estos últimos emplean más el tomate en salsa ($p < 0,05$) (Gráfico 2).

Los ingredientes que se utilizaron en la elaboración de *bagna cauda* difieren de aquellos consignados en la receta original (13, 18). Se sustituyeron la manteca y el aceite de oliva por crema de leche y las hortalizas más utilizadas con la salsa son la papa, el coliflor, la lechuga y el repollo, en lugar de los cardos y pimientos tradicionales (Gráfico 3).

Finalmente, la frecuencia de consumo de las preparaciones tradicionales piemontesas (Tabla II) y el rol de la madre en la compra, elaboración y servido de los alimentos (Tabla III) fueron similares en ambos grupos (D y ND).

Tabla I: Consumo de preparaciones tradicionales piemontesas en el grupo estudiado según ascendencia. Localidad de Piamonte, provincia de Santa Fe, 2002.

Preparaciones tradicionales	CONSUMEN		NO CONSUMEN	
	D (%) (n=57)	ND (%) (n=39)	D (%) (n=57)	ND (%) (n=39)
Polenta	98	89	2	11
Minestrone	57	56	43	44
Pastas	100	100	0	0
Bagna cauda*	86	69	14	31
Torta de pan	11	5	89	95

* $p < 0,05$

Gráfico 1: Ingredientes utilizados en la preparación de polenta según ascendencia. Localidad de Piamonte, provincia de Santa Fe, 2002

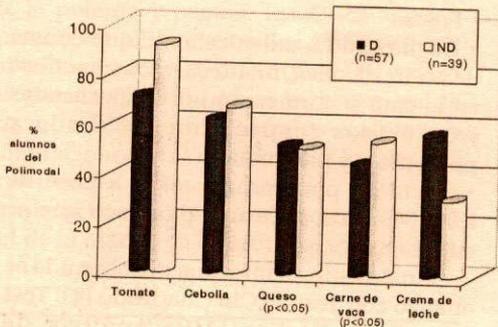


Gráfico 2: Ingredientes utilizados en la preparación de pastas según ascendencia. Localidad de Piamonte, provincia de Santa Fe, 2002

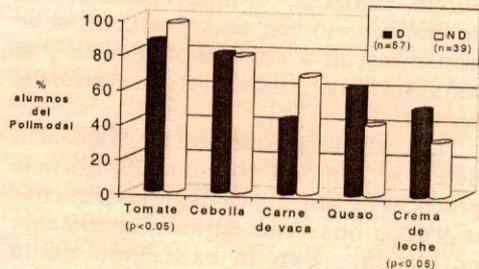
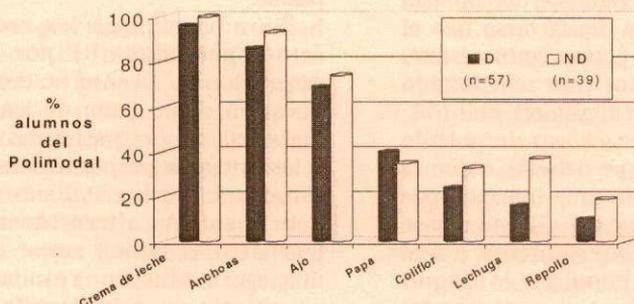


Gráfico 3: Ingredientes utilizados en la preparación de *bagna cauda* según ascendencia. Localidad de Piamonte, provincia de Santa Fe, 2002**Tabla II:** Frecuencia de consumo de las preparaciones tradicionales piamontesas en el grupo estudiado según ascendencia. Localidad de Piamonte, provincia de Santa Fe, 2002.

Preparaciones Tradicionales	Habitualmente ¹		Regularmente ²		A veces ³	
	D (%) (n=57)	ND (%) (n=39)	D (%) (n=57)	ND (%) (n=39)	D (%) (n=57)	ND (%) (n=39)
Polenta	13	12	76	73	11	15
Minestrone	19	19	75	71	6	10
Pastas	55	69	43	26	2	5
Bagna cauda	0	0	0	4	100	96
Torta de pan	17	50	83	50	0	0

1: más de una vez por semana. 2: una a cuatro veces por mes. 3: solo en ocasiones especiales

Tabla III: Roles familiares en la compra/selección, elaboración/cocción y servido de los alimentos en el grupo estudiado según ascendencia. Localidad de Piamonte, provincia de Santa Fe, 2002.

	Roles familiares					
	compra/selección		preparación/cocción		servido	
	D (%) (n=57)	ND (%) (n=39)	D (%) (n=57)	ND (%) (n=39)	D (%) (n=57)	ND (%) (n=39)
Madre	65	67	68	64	54	54
Madre + hijas	19	15	11	13	11	13
Abuela	7	8	12	13	5	8
Padre	4	7	7	8	5	2
Otros	5	3	2	2	25*	23*

* autoservicio

DISCUSIÓN

Según Cuche (9) se entiende por aculturación al conjunto de fenómenos que resultan del contacto continuo y directo entre grupos de individuos de culturas diferentes y que inducen cambios en los modelos culturales iniciales de uno o de ambos grupos. Se podría deducir, entonces, que el patrón alimentario observado en el grupo de estudio con respecto a las preparaciones tradicionales piamontesas es consecuencia de este proceso. Los

inmigrantes piamonteses habrían aportado sus PA. A la vez, habrían recibido las de sus coterráneos de origen diferente ya que la aculturación no se produce en un solo sentido; siempre hay una interacción o entrecruzamiento (9).

Por otra parte, la permanencia de la cocina piamontesa entre los D podría deberse también a una simple costumbre porque no es fácil conservar una tradición por dos o tres generaciones. Se trataría de un hábito generalizado, independiente del origen familiar (3). Esto quedaría

demostrado por el importante consumo de preparaciones tradicionales piamontesas por parte de los ND. De acuerdo con esta interpretación, podría descartarse que el consumo de ciertos platos (minestrone, pastas y torta de pan) esté relacionado exclusivamente con la identidad cultural.

La singularidad en el uso de polenta encontrada en los D se debería a que la misma fue un alimento muy utilizado por el campesino piamontés (1, 5) y su uso se habría transmitido fuertemente a sus descendientes. En cuanto a la *bagna cauda*, es un plato típico y originario del Piemonte, y su consumo habría perdurado en el tiempo. Se ha propuesto que la presión familiar es un factor que contribuye al mantenimiento de patrones alimentarios tradicionales (2).

Por otra parte, el contacto entre los inmigrantes piamonteses y otros grupos (criollos, españoles, italianos no piamonteses), habría llevado a los actuales habitantes de Piemonte a compartir un patrón alimentario similar en relación a las pastas, el minestrone y la torta de pan.

En investigaciones realizadas en EEUU (14, 15), Holanda (20), Brasil (7, 21) y Australia (11) se encontró que los hábitos o prácticas alimentarios de los inmigrantes se habían modificado sustancialmente.

En cuanto a los ingredientes empleados en las preparaciones tradicionales piamontesas, se encontró que los D utilizan más el queso para acompañar la polenta y los ND utilizan más la carne de vaca. En el caso de estos últimos, cabe recordar que la carne ha sido y es uno de los alimentos más consumidos por los argentinos (6). Los D habrían mantenido la costumbre de los inmigrantes de aumentar el valor nutritivo de la polenta con queso, del cual podían disponer con mayor frecuencia que de la carne (10).

En relación con las pastas, los D utilizan la crema de leche más asiduamente y los ND usan el tomate más que los D. Esta diferencia podría atribuirse a que el tomate es la hortaliza más consumida por los argentinos, después de la papa (6). Por otra parte, hasta 1830, los italianos en general acostumbraban consumir la pasta con queso rallado como único condimento (*pasta asciuta*: pasta seca). Recién entonces se empezaron a agregar tomates (3). Esta práctica podría haber dejado su marca en

los D, que preferirían utilizar crema de leche antes que tomates para acompañar las pastas.

Se advierte que las recetas fueron reinterpretadas (9) por las nuevas generaciones. El entorno ecológico habría puesto a disposición de los inmigrantes nuevos alimentos que fueron incorporando a las antiguas preparaciones. Según otro estudio, la cocina italiana en Argentina habría sufrido alteraciones porque los ingredientes tienen sabor distinto, son difíciles de obtener, resultan caros o, al no existir en el mercado, deben ser sustituidos o eliminados de la preparación (3). En definitiva, se habría mantenido la costumbre de consumir las preparaciones tradicionales pero las recetas originales habrían sido "adaptadas" a las condiciones locales.

En referencia a la división del trabajo en torno a la alimentación, se encontró que los roles en la compra/selección, preparación y servido de las preparaciones tradicionales piamontesas, habrían sido conservados por los D, siendo la madre la principal encargada de estas tareas; los ND compartirían estas prácticas. Según Lévi-Strauss el alimento asado, especialmente la carne, representa la *exococina*: la que se ofrece a los de "afuera" de la familia y algunas tribus americanas lo asocian con la vida en la foresta y el sexo masculino. El alimento hervido, en cambio, representa la *endococina*: la que se prepara para los miembros de la familia y esas mismas tribus la relacionan con la vida de pueblo y el sexo femenino. En Argentina, el asado lo prepara algún hombre de la familia y es casi el plato preferido cuando hay invitados. En cambio, la cocción sobre hornallas suele estar a cargo de la mujer quien transmite sus conocimientos a las de la generación siguiente. De acuerdo con esta teoría parece posible encuadrar la cocina italiana en general (3), y la cocina piamontesa en particular, en la *endococina*.

En conclusión, se demostró que algunas Prácticas Alimentarias de los descendientes de piamonteses de tercera generación reflejan aspectos importantes de la cultura alimentaria de sus ancestros, como el consumo de polenta y *bagna cauda* y el rol materno en la manipulación del alimento. Por otra parte, se advirtieron ciertas adaptaciones al contexto local;

básicamente, la incorporación de nuevos ingredientes a las antiguas recetas piamontesas.

Estos hallazgos resultan de utilidad para la adecuación de Políticas Alimentarias a las características propias de esta región del país. Además, pueden constituir un aporte de interés para el Programa Nacional de Educación Alimentaria Nutricional (PNEAN) y para las Guías Alimentarias para la Población Argentina puesto que permitirían adaptar los mensajes a esta cultura alimentaria en particular logrando una mayor aceptación de los mismos.

Agradecimiento: al Prof. Dr. Aldo R. Eynard por la revisión crítica del manuscrito y sus valiosas sugerencias.

REFERENCIAS

1. Acosta R, Olivier A, Palacio L "Rescate de la cultura alimentaria de piamonteses radicados en el centro-oeste de Santa Fe". TIL 368. Escuela de Nutrición, UNC, 1996.
2. Baghurst KI "Food consumption patterns in an affluent society and barriers to overcoming dietary change" *Ann Acad Med Singapore* 21:145-51, 1992
3. Barbano de Rainieri, A "Influencia de la cocina italiana en la cocina familiar de la ciudad de Córdoba" en *Presencia e Identidad de los Italianos en Córdoba*, Ed. del Copista, Córdoba, 1999.
4. Bordón L. Estadística y Bioestadística aplicada a las Ciencias de la Salud Córdoba, 1997, pág. 244-251, 3ª edición
5. Borga, L Comunicación personal. Villa María, 27 de octubre de 2001
6. Britos, S "Situación alimentaria y disponibilidad de alimentos en la República Argentina". Guías Alimentarias para la Población Argentina. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas-Dietistas, Buenos Aires, 2000.
7. Cardoso MA, Hamada GS, de Souza JM, Tsugane S, Tokudome S "Dietary patterns in Japanese migrants to Southeastern Brazil and their descendants" *J Epidemiol* 7: 198-204, 1997
8. Carrizo, L "Conocimientos, actitudes y prácticas de alimentación de mujeres embarazadas del sector noreste de la ciudad de Córdoba". Tesis de Maestría en Salud Materno-Infantil. Escuela de Enfermería. FCM. UNC. Septiembre, 1999.
9. Cucho, D. La noción de cultura en las Ciencias Sociales. Ed. Nueva Visión, Buenos Aires, 1999.
10. De Garine, I. "La dieta mediterránea en el conjunto de los sistemas alimentarios". *Antropología de la alimentación: Ensayos sobre la dieta mediterránea*. Consejería de Cultura y Medio Ambiente, Sevilla, 1993.
11. Hsu-Hage BH, Ibiebele T, Wahlqvist ML. "Food intakes of adult Melbourne Chinese". *Aust J Public Health* 19: 623-8, 1995
12. Hubert, A. "La Antropología Nutricional: aspectos socio-culturales de la alimentación". *Cahiers Santé*, 1991.
13. Istituto Geografico De Agostini. *Sapore d'Italia in tavola: la cucina tipica regionale*. Novara, 1995
14. Kudo Y, Falciglia GA, Couch SC "Evolution of meal patterns and food choices of Japanese-american females born in the United States" *Eur J Clin Nutr* 54:665-70, 2000
15. Lands WE, Hamazaki T, Yamazaki K, Okuyama H, Sakai, K, Goto Y, Hubbard VS "Changing dietary patterns" *Am J Clin Nutri* 51:991, 1990
16. Lebart P, Morineau A, Piron M. *Statistique exploratoire multidimensionnelle*. Ed. Dunod, París, 1995
17. McCullagh P, Nelder J.A. *Binary data en "Generalized linear models"*. Eds. Chapman and Hall, London, 1989, Pág. 98-135
18. Página web oficial de la Región del Piemonte. *Menu di cucina tradizionale*, www.regione.piemonte.it. Italia, 2001
19. Polit D, Hungler B *Investigación científica en Ciencias de la Salud*. Ed. McGraw-Hill Interamericana, México, 1997
20. Stafleu A, Van Staveren WA, De Graaf C, Burema J, Hautvast JG "Family resemblance in beliefs, attitudes and intentions towards consumption of 20 foods; a study among three generations of women" *Appetite* 25 :201-6, 1995
21. Tsugane S. "Human ecological and epidemiological studies of Japanese immigrants and their descendants in South America". *Nippon Eiseigaku Zasshi* 47:775-84, 1992