



Concejo Deliberante Ciudad de Bell Ville

FUNDAMENTOS

DECLARAR A LA CAPIA COMO PATRIMONIO GASTRONOMICO ALIMENTARIO y CULTURAL LOCAL

Visto la existencia del producto gastronómico que se elabora en las panaderías y pastelerías de la ciudad de Bell Ville, denominada y públicamente reconocida como “CAPIA” y la cualidad de tratarse de una singularidad que ha alcanzado relevancia distintiva como algo propio de los Bellvillenses.-

Que PANADEROS de nuestra localidad han manifestado que este producto alimenticio de pastelería, que no sería derivación de ninguna receta venida desde el extranjero sino que se habría creado por un evento fortuito ocurrido en la cuadra de una panificadora de pastelería, como se ha expuesto públicamente por distintas voces y sucesores de aquellos creadores.-

Que así la CAPIA fue cobrando notoriedad en el ámbito de la ciudad y se ha pasado de cada panadero o pastelero a sus aprendices y luego de generación en generación, cobrando de esa forma un contenido familiar, nostálgico, social por la identificación como una singularidad propiamente nuestra y también de carácter económico.

Que los ingredientes primarios para la Masa son: Manteca, Harina, Almidón de Maíz, Azúcar, Leche, entre otros, y el relleno es Dulce de Leche particularmente seleccionado. Que además de los ingredientes el distintivo es el proceso de mezclado y tipo de cocción de la masa lograda, para darla la liviandad justa que hace que la capia sea CAPIA y no un alfajor.-

Que ahora bien, conforme determina el Programa "**Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico Argentino**", (Resolución SCN 1327/02), desarrollado por el Ministerio de Cultura de la nación desde el año 2002, que enfoca la pertenencia de un producto a la cultura alimentaria y gastronómica de un pueblo como patrimonio cultural de esa comunidad.-

Que los objetivos de ese programa son identificar, revalorizar y promocionar ante el mundo, en términos culturales, pero también en términos de trabajo, economía, procesos artesanales e industriales asociados, recuperación y protección de saberes culturales aquellos productos gastronómicos alimentarios singulares que unifican su pertenencia a la comunidad.- Las comunidades y los sujetos productores y portadores son los actores principales de la patrimonialización de sus productos gastronómicos para identificarlos luego como culturales.-

Que los procesos abiertos de patrimonialización alimentaria, suponen actuaciones selectivas de apropiación y valoración de productos y prácticas alimentarias, las que se inscriben en lugares, contextos, relaciones y significados diversos, dependiendo de los agentes sociales que las definan, los criterios utilizados y los intereses sociales puestos en juego. Son procesos de activación y recreación de conocimientos, prácticas, productos, elaboraciones y cocinas referenciados como expresiones de la diversidad y ligadas a un territorio, a relaciones sociales y trayectorias económicas, a saberes y modos de hacer, acumulados y transmitidos a través de una dinámica generacional que incorpora lo propio y lo apropiado, la continuidad y la innovación

Los alimentos declarados Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico, refrendan la valoración de aquellos saberes alimentarios y gastronómicos sobresalientes (expresados en



Concejo Deliberante Ciudad de Bell Ville

ingredientes, productos y preparaciones, tomados individualmente o en conjunto) que son portadores y referentes de la identidad, la memoria y la experiencia cotidiana de los diversos grupos que constituyen la sociedad argentina, en este caso la comunidad Bellvillense, reconociéndolos como patrimonio en procesos permanentes de tradicionalización, renovación y recreación.

Tomemos por ejemplo, el dulce de leche, la empanada o el asado, que llevan el sello de Patrimonio Cultural, Alimentario y Gastronómico Argentino, por ser típicamente argentinos y porque su consumo **está** generalizado, y comparando así nuestro producto artesanal y tan singular llamado “capia” vemos que ha logrado ese reconocimiento en la comunidad local y la región, alcanzando también conocimiento y reconocimiento a nivel provincial.-

Que por todo ello no es desmedido considerar que LA CAPIA pueda ser considerada como Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico de la ciudad de Bell Ville, según definición antes referida del Ministerio de Cultura Argentino, y cuyos criterios propios de esta distinción son:

- ✓ Valoración de la apropiación del producto en la práctica alimentaria cotidiana.
- ✓ Identificación del producto ligado al territorio.
- ✓ La continuidad de su elaboración a través del tiempo.
- ✓ La transmisión hereditaria del saber para la elaboración del mismo.
- ✓ El consumo generalizado en la comunidad

A lo que podríamos sumarle otro rasgo distintivo que se evidencia en nuestra ciudad, cual es la apropiación de todo Bellvillense que se siente identificado con este producto.-

Que en el año 2021 se dictó la ordenanza N° 2417/2021, a través de la cual, este Concejo Deliberante instituyó la “Fiesta de la Capia” que se realiza cada tercer fin de semana de mayo de todos los años, a fin de darle un reconocimiento y difusión a este producto pensado y elaborado artesanalmente por manos Bellvillenses, y ahora corresponde revalorizar a la CAPIA como Patrimonio Gastronómico Alimentario y Cultural Local y darle una definición de producto que signifique marca Bellvillense, intensificando su difusión como marca de origen Bellvillense .-

Proyecto presentado por el Concejo en Pleno.



Concejo Deliberante Ciudad de Bell Ville

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE BELL VILLE, DEPARTAMENTO UNION, PROVINCIA DE CORDOBA SANCIONA CON FUERZA DE RESOLUCION N° 927/2024

Artículo 1°: DECLÁRECE a la CAPIA como “Patrimonio Gastronómico Alimentario y Cultural” de la ciudad de Bell Ville.

Artículo 2°: IDENTIFÍQUESE con la denominación “CAPIA” al producto de panadería/pastelería de formato circular, compuesta por tres capas finas y livianas de masa elaborada con Manteca, Harina, Almidón de Maíz, Azúcar, Leche, entre otros, que una vez cocinadas se presenta conteniendo un relleno de dulce de leche, de tamaño no mayor a 60 milímetros de circunferencia.

Artículo 3°: FACÚLTESE al D.E.M. para desarrollar y/o intensificar acciones para la difusión, y acompañamiento a toda gestión tendiente a lograr declaraciones de interés provincial, nacional y que de cualquier otra manera permita la revalorización del producto como marca Bellvillense de origen, dentro del ámbito de la ciudad, como en el territorio provincial y nacional.-

Artículo 4°: COMUNÍQUESE, publíquese, dese al R.M. y archívese.

**DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONCEJO DELIBERANTE
DE LA CIUDAD DE BELL VILLE A LOS DIECISEIS DIAS DEL MES
DE MAYO DEL AÑO DOS MIL VEINTICUATRO.-**