

Coordinación y compilación de:
MIRIAM ABATE DAGA
JULIETA CAPDEVIELLE

Habitar la ciudad.

Aproximaciones etnográficas a
los procesos sociales urbanos, las
políticas públicas y el mercado
inmobiliario.

Habitar la ciudad.

Aproximaciones etnográficas
a los procesos sociales urbanos,
las políticas públicas y el
mercado inmobiliario

Compilación de:

Miriam Abate Daga
Julieta Capdevielle

Colecciones
del CIFFyH 

Habitar la ciudad. Aproximaciones etnográficas a los procesos sociales urbanos, las políticas públicas y el mercado inmobiliario / Miriam Abate Daga... [et al.]; compilación de Miriam Abate Daga; Julieta Capdevielle. - 1a ed. - Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades, 2022.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-950-33-1672-6

1. Mercado Inmobiliario. 2. Antropología Urbana. 3. Políticas Públicas. I. Abate Daga, Miriam, comp. II. Capdevielle, Julieta, comp.

CDD 305.8009

Publicado por

Área de Publicaciones de la Facultad de Filosofía y Humanidades - UNC

Córdoba - Argentina

1º Edición

• •
Área de
Publicaciones

Diseño de portadas: Manuel Coll

Diagramación: María Bella

Idea e imagen de tapa: Silvia Attwood

Cuidados de Edición: María Victoria Díaz Marengo

Corrección de estilo: Miriam Abate Daga y Julieta Capdevielle

2022



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons
Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional.



Feriar en el espacio público, una forma de habitar la ciudad

Camila Pilatti*

Este capítulo se desprende de nuestro trabajo final de Licenciatura en Geografía, orientado a analizar los procesos de apropiación de espacio público en una feria ambulante de la ciudad de Córdoba entre 2018 y 2020 (previo a la propagación del COVID-19 en dicha ciudad).¹ El vasto trabajo de campo realizado en aquella instancia es la materia prima de las próximas páginas. Si bien aquí ofrecemos un análisis de un período acotado, es importante mencionar que durante la pandemia la feria en cuestión ha sido relocada en varias oportunidades, no sin tensiones. Aquí nos proponemos condensar los relatos de las mujeres entrevistadas para ilustrar cómo hacen y habitan la Feria de los Patos.

La investigación conjugó estrategias metodológicas (Achilli, 2005) de dos campos disciplinares distintos: la geografía humana y la antropología urbana. En un primer momento, realizamos una minuciosa revisión de documentos públicos (estatales y periodísticos) y de producciones académicas relativas a la ciudad de Córdoba, a la Isla de los Patos y a la Feria. Seguidamente, el trabajo etnográfico. Éste constó de observación participante, entrevistas en profundidad y conversaciones con feriantes y visitantes (siempre tomando en cuenta tanto la comunicación verbal como la no-verbal, pues hay gestos y expresiones que acompañan a las palabras y les otorgan otros sentidos). Todos los registros se reunieron en nuestro cuaderno de campo (en adelante, CC), por lo que en él se combinan frases textuales, paráfrasis, comentarios y reflexiones propias. Tanto las preguntas como las estrategias que guiaron la pesquisa fueron mutando durante el trabajo de campo. Por ejemplo, notamos que al tomar nota en el cuaderno nuestras interlocutoras se sentían inhibidas, en cambio, al hacerlo en

¹ El trabajo se titula "La Feria de los Patos de la Ciudad de Córdoba. Economía urbana y apropiación del espacio público, 2018- 2020", fue dirigido por Capdevielle Julieta y co-dirigido por Abate Daga Miriam. Fue defendido y aprobado en diciembre de 2020.

* Licenciada en Geografía (UNC). CIFFyH, FFyH, UNC. Correo electrónico: camila.pilatti@mi.unc.edu.ar

el celular las conversaciones eran más fluidas. Asimismo, comprendimos que realizar entrevistas en profundidad durante la jornada de trabajo era inviable pues interrumpiría su labor. De allí que prevalezcan las conversas informales sobre las entrevistas en profundidad.

En las próximas páginas, para distinguir la Feria de los Patos de otras ferias empleamos la mayúscula inicial: Feria. Por otro lado, reivindicamos el uso inclusivo de la lengua como una práctica que favorece el respeto a la diversidad sexo-genérica y combate el machismo. De allí que en este escrito no realizamos generalizaciones en masculino, sino que identidades femeninas son tratadas con “a”, masculinas con “o” y grupos mixtos con “e”. También se emplea la “e” para identidades no binarias (masculino-femenino).²

Breve reseña sobre la isla

La Feria se lleva a cabo los domingos en un espacio público de la ciudad de Córdoba. Se trata de una isla artificial, inaugurada en 1991, que forma parte del espacio público de la costanera del río Suquía, que atraviesa la ciudad de Córdoba de noroeste a este (Miranda, 2017, p.130). A la altura de esta isla, el río demarca el límite entre los barrios Alberdi y Villa Páez del lado occidental y Providencia del lado oriental. Estos tres barrios son primordialmente residenciales, aunque que por su proximidad al centro de la ciudad también detentan bastantes comercios y centros educativos.

La superficie de la isla es de 16.000 m² y se extiende de norte a sur, con forma alargada y relieve llano. Puede accederse a esta a través de dos puentes de madera y hierro ubicados uno de cada lado del río: uno es suficientemente ancho para cruzar con vehículos motorizados como autos y camionetas, mientras el otro es más angosto y en sus ingresos cuenta con estrechas escaleras y rampas que impiden el acceso de ese tipo de vehículos (puede observarse este último en la figura No 1). Todo el perímetro de la isla está demarcado con barandas de hierro en la parte superior y

² Para ampliar sobre el tema recomendamos la nota “Consideraciones sobre el uso inclusivo de la lengua” de la “Comisión uso inclusivo de la lengua” de la FFyH-UNC, que reflexiona en torno a distintas corrientes que se opusieron al uso sexista de la lengua, para proponer un uso de la lengua que desestablezca las convenciones lingüísticas mediante las cuales versiones recalcitrantes del género perviven y se actualizan. Disponible en: <https://ffyh.unc.edu.ar/al filo/consideraciones-sobre-el-uso-inclusivo-de-la-lengua/>

gaviones en la parte inferior (sirven de contención para evitar la erosión por causa del río).



Figura 1: puente de acceso a la Feria

Fuente: Fotografía de Camila Pilatti

Este espacio insular cuenta con dos pérgolas que se elevan algunos metros sobre el nivel de la isla y se conectan entre sí con senderos de asfalto, ladrillo y cemento. También hay varios canteros de ladrillo y cemento, con formas circulares o rectangulares, que contienen tierra o pasto en su interior. En general, sus paredes suelen usarse como asientos o bien como mesas para exponer los productos que se ofertan. Uno de los canteros más altos, por su elevación y centralidad, en ocasiones oficia como escenario. También en la zona central, encontramos tres mástiles (que nunca hemos visto izados) y dos monolitos que contienen placas conmemorativas dedicadas a la Colectividad Peruana y a la construcción de la isla.

Alejándonos de estas estructuras, observamos algunos juegos infantiles: hamacas, tobogán y subibaja; árboles de diferentes especies nativas y exóticas (sauce, algarrobo, álamo, plátano, aguaribay, palo borracho, entre otros); senderos de asfalto; espacios descampados; un faro que se eleva aproximadamente 12 metros; y más canteros.

Montar la feria

Cada domingo a partir del mediodía empiezan a llegar a la Isla de los Patos las feriantes de diferentes barrios. Vienen empujando carros de supermercados, “diablos”,³ o bien en autos o camionetas. Cargan cajas y bolsas en las que trasladan todo lo necesario para montar sus puestos, desde utensilios de cocina hasta mesas, sombrillas y condimentos.

Los productos ofertados en la Feria son mayormente comestibles, de elaboración casera y peruanos: en ocasiones son preparados con ingredientes importados y en otros casos solo la receta es peruana (CC, 14/07/19). Anticucho, tamal, papa rellena, pollo broster, cabrito, ceviche, caldo de mote, causa, platos combinados, habas fritas, picarones, maricianos de diversos sabores, manzanas caramelizadas, leche asada, arroz con leche, mazamorra, chicha morada, gelatina, flan, raspadilla, jugos de maracuyá, tamarindo y mango, son algunas de las comidas que pueden comprarse allí.⁴

³ Carro de dos ruedas con agarre en la parte superior.

⁴ Anticucho: carne de res, generalmente corazón, asada y temperada en un pincho (tipo brocheta) que se sirve acompañada con papas. Tamal: masa de maíz rellena de carnes y vegetales. Papa rellena: bola de puré de papá rebosada y frita que contiene carne y vegetales en su interior. Pollo broster: piezas de pollo frito con piel empanizadas y condimentadas. Cabrito: guisado de cabrito. Ceviche: pescado y verduras cocidas solamente con limón. Caldo de mote: guisado de carne de ternera, maíz y verduras. Causa: masa de papa rellena con carne y verduras. Platos combinados: son diferentes combinaciones de comidas que se ofrecen en los comedores y pueden ir variando, comúnmente encontramos arroz con pollo, arroz verde, espagueti con chanfainita, papas a la huancaína, ceviche, lomo saltado, entre otros. Habas: habas especiadas y fritas. Picarones: Masa dulce tipo buñuelo de batata, con forma de argolla, que se sirve frito y acompañado con salsa de caramelo, la porción incluye aproximadamente 5 picarones. Maricianos: batido o jugo de fruta congelado en bolsa plástica alargada de diferentes tamaños (20cm o 30cm aproximadamente), las bolsas pueden comprarse en los puestos de productos importados. Manzanas caramelizadas: manzanas con una cobertura hecha con caramelo y aditivos peruanos. Chicha: bebida a base de maíz, puede prepararse con diferentes variedades de dicho cereal. Los jugos de frutas varían de acuerdo a la disponibilidad de las mismas, suelen presentarse en botellas plásticas descartables reutilizadas. Raspadilla: hielo molido y mezclado con extracto de frutas.

Si bien se destaca la gastronomía peruana como principal oferta de la Feria, también podemos encontrar una amplia variedad de productos que no se incluyen en esa categoría: CDs, DVDs, ropa nueva y usada, bijouterie, juguetes, productos comestibles procedentes de Perú,⁵ ropa interior, medias, tortas y tartas dulces, arepas colombianas,⁶ tortillas con chicharrón,⁷ frutas y verduras,⁸ hierbas frescas, juguetes y sorpresas para niños,⁹ actividades recreativas infantiles,¹⁰ entre otros.

Las características de los puestos son diversas. Algunas feriantes cuentan con quemadores, ollas, sartenes, tarros donde hacer fuego, baldes con comida preparada, mientras otras exponen sobre cajas, que hacen de mesas, sus productos empaquetados. Para protegerse del sol, el viento o la lluvia algunas llevan sombrillas, gacebos o lonas. Visto que los productos ofertados son diversos, las cualidades de los puestos también lo son. Por ejemplo, algunos disponen de mesas, sillas y sombrillas que pueden albergar a 15 comensales, en tanto otros constan de una manta extendida en el suelo y algunos juguetes reposando sobre ella. Esto, entre otras cosas, guarda relación con los medios de transporte y la procedencia de las feriantes. Quienes viven en barrios aledaños pueden moverse a pie. Entretanto, las que vienen desde otras zonas de la ciudad recurren al transporte público o a vehículos particulares motorizados, sean propios, prestados o arrendados.

La cantidad de puestos es variable, oscila entre veinte y cincuenta, aproximadamente hasta las 17hs se mantiene en ascenso y comienza a disminuir a partir de las 20hs. Las condiciones climáticas y algunos eventos extraordinarios como partidos de fútbol de ligas nacionales o interna-

⁵ Suele haber dos o más puestos de venta de golosinas, aderezos, condimentos, alimentos deshidratados y legumbres de origen peruano.

⁶ Masa circular y aplanada hecha con maíz seco molido o de harina de maíz.

⁷ Pan casero horneado con forma circular y aplanada que contiene trozos de grasa animal (chicharrón), común en el noroeste argentino.

⁸ La venta de frutas y verduras se realiza desde pequeñas camionetas que ingresan a la Isla para la mercadería y cuentan con una balanza. En general llegan después de las 16hs y suelen abarrotarse rápidamente.

⁹ Se envuelven diferentes objetos en paquetes opacos que no permiten ver lo que contienen en su interior. Todos los paquetes tienen el mismo precio, pero guardan diferentes objetos que solo pueden descubrirse comprando la "sorpresa".

¹⁰ Generalmente se encuentran 2 puestos que ofrecen talleres de pintura con atriles y pintura de máscaras de yeso. Cuentan con castillos inflables (estructuras de lona que al llenarse de aire con un motor sirven como grandes colchones elásticos que soportan varios niños brincando en ellos) y camas elásticas (lona suspendida en el aire y sujeta con resortes que permiten realizar piruetas sin riesgo de golpearse con una superficie dura y favorecen el salto).

cionales reconocidos como “clásicos”, elecciones nacionales y provinciales (siempre se realizan en días domingos) y otros festejos (celebración de fechas significativas de Perú), impactan en la configuración de la Feria. El horario de apertura y cierre también se ve influido por los mismos acontecimientos pudiendo variar en la franja horaria que va desde las 12:30hs a las 22:30hs.



Figura 2: puestos de venta de bebidas

Fuente: Fotografía de Camila Pilatti

Cuando organizan algún festejo el número de puestos y la oferta de cada uno se incrementa. Las feriantes saben que ese día la concurrencia será mayor y probablemente también sus ventas, por lo que suelen llevar más productos, o bien diversificar su oferta. Por ejemplo, una que usualmente vende manzanas caramelizadas, durante las jornadas festivas ofrece marcianos, pasteles y jugos. También las condiciones del tiempo influyen en sus rasgos: en días calurosos la mayoría lleva sombrillas o gacebos, que no son habituales en días fríos y nublados, mas sí en días lluviosos. Los días calurosos la mayoría de los puestos permanecen activos durante

algunas horas de la noche, en tanto que los días fríos usualmente se desmontan más temprano. Ante mal tiempo (viento, lluvia o frío) reciben menos visitantes y las ventas son menores. De allí que en los días lluviosos o ventosos algunas esperan el cese del temporal para montar su puesto, lo arman de un modo más ligero, o bien desisten de participar ese domingo. Vale mencionar que no todas tienen la posibilidad de ausentarse, dado que muchas durante la semana se desempeñan como empleadas domésticas (Gómez y Sánchez, 2016), dedicando solamente los domingos a la venta ambulante. De allí que aquellos platos que no logren vender ese día se echarán a perder, por lo que acaban asistiendo a pesar del mal tiempo.

Las feriantes

Nosotros somos madres solteras, abuelas con nietos y otros que tienen casa. Ella es madre con varios hijos, yo soy abuela de dos niños que son huérfanos y las otras de allá son madres solteras. Casi la mayoría. Hay dos personas de allá que son bolivianas, esas tienen casa porque viven más antes. Más práctico, nosotras trabajamos porque no tenemos ayuda. (Andrea, feriante, 12/01/2020)

Mujeres, hombres, feriantes, visitantes coinciden en que en la Feria la mayoría de los puestos son gestionados por «madres solteras». Muchas de las cuales trabajan durante la semana en «casas de familia». Es decir, complementan los ingresos surgidos de las tareas de cuidado y limpieza con los derivados del trabajo ferial.

Daniela, una visitante que participa activamente en el Sindicato de Trabajadoras de Casas Particulares y que ha montado puestos en otras ferias, nos explicó: «la gran mayoría tiene otros trabajos, son casa de familia» (CC, 10/01/2020). En relación a esto, Gómez y Sánchez (2016), valiéndose de datos censales, estadísticas, modelizaciones y mapeos de los procesos migratorios de Perú hacia Córdoba, distinguen dos períodos: el primero a partir de la década de 1960 motivado por la formación profesional (venían a estudiar en la universidad), y el segundo desde 1980 vinculado a búsquedas laborales (que la mayoría de las veces se desarrollan en un marco informal). En general la cohorte más antigua con el pasar del tiempo fue dispersándose en el espacio urbano, mientras que les migrantes recientes tienden a agruparse en zonas específicas. Asimismo, observan que el grupo que se ha dispersado tiene una mayor diversifica-

ción en cuanto a la estructura ocupacional y una mejor posición socioeconómica que quienes participan del otro grupo. Los hombres dispersos, vinculados a una migración más antigua, no se dedican a la construcción como si lo hacen aquellos que se encuentran concentrados y residen hace menos tiempo en la ciudad. Las mujeres dispersas así como las agrupadas, presentan una situación socioeconómica más precaria que los hombres, trabajando la mayoría de las veces como empleadas domésticas (p.18). En este estudio que data de 2016, indican que más del 75% de estas mujeres trabajaban como empleadas domésticas, y menos del 15% del total contaba con obra social y aportes jubilatorios (pp. 14-15). Es decir, no se atenían a los regímenes de trabajo estipulados por la Ley 24.013.¹¹

Un ejemplo de la precarización laboral que caracteriza a estas mujeres es el relato de Miriam. Ella nos contó que trabaja como empleada cama adentro en Mendiolaza (localidad próxima a Córdoba, que a veces oficia como ciudad-dormitorio) y que, al resultarle insuficiente el salario que obtenía por aquel trabajo, comenzó a montar un comedor en la Feria. Sin embargo, como últimamente vendía poco decidió dedicarse solo a postres y bebidas (CC, 23/06/2019).

Ahora bien, a esta inserción precarizada en el mercado laboral (trabajo no registrado) se agrega la condición de sostén principal (cuando no único) de la familia, que caracteriza a la mayoría de nuestras interlocutoras. La cita que introduce este apartado es un fragmento de nuestra entrevista con Andrea, una de las feriantes más antiguas, que gestiona un puesto de comidas típicas peruanas con la ayuda de su nieta y que algunas identifican como pionera de la Feria. Su asistencia es casi perfecta, pues trabaja exclusivamente en este mercado dominical. Sus palabras nos hacen pensar en una división entre feriantes que implica, al menos, las siguientes dimensiones: nacionalidad, residencia, permanencia en Córdoba y estructura familiar. Mientras ella pertenece al grupo de «madres solteras» que no son propietarias de sus viviendas, las bolivianas detentan facilidades para sustentarse asociadas a haber llegado con anterioridad a la ciudad y contar con vivienda propia. Asimismo, al indicar «no tenemos ayuda» puede referirse tanto a la ayuda estatal como a las dificultades vinculadas a la estructura familiar monoparental en la que ella se inscribe.

¹¹ El trabajo registrado te permite tener obra social, asignaciones familiares, aportes jubilatorios, cobertura por accidente de trabajo, seguro por desempleo.

En la misma dirección Débora se define como «madre soltera» de dos varones. Vive en Córdoba hace 26 años, trabajó siempre como empleada doméstica y vendedora ambulante para enviar dinero a su padre y sus hijos que vivían en Perú. Hace algunos años trabajaba doble turno y por las noches vendía anticuchos y tamales en un boliche peruano. Al fallecer su padre, emanciparse sus hijos y debido a la devaluación del peso argentino, ya no le resulta conveniente enviar dinero a Perú por lo que actualmente trabaja un solo turno como empleada doméstica y continúa con la venta de anticuchos en la Feria y en la pensión de Alberdi donde ella vive (CC, 04/01/2020).

También entre las feriantes hay algunas que no se dedican a la cocina sino que venden productos empaquetados que traen de otros países. Se trata de diferentes dulces, bocadillos, condimentos, bebidas, legumbres, hortalizas y otros que son habitualmente consumidos en Perú y escasos en el mercado cordobés. Estos bienes comestibles suelen ser traídos de países vecinos como Bolivia y Chile, o bien, Perú, pero también en algunas ocasiones de Ciudad de Buenos Aires. Generalmente son las mismas feriantes quienes se ocupan de comprar y cruzar la frontera con la mercadería, que luego venderán en la Feria. También aprovechan los viajes de familiares y amistades para encargar productos importados. Estos puestos de reventa abastecen no solo a les visitantes de la Feria sino que también contribuyen con insumos (principalmente condimentos de origen peruano) para les feriantes que elaboran platos de gastronomías peruana para vender los domingos. (CC).

Otro aspecto relevante sobre las trayectorias de estas mujeres es la articulación entre la conformación de redes migratorias y las estrategias habitacionales. La Feria se ha ido configurando como “una red de producción y transferencia de información de toda índole, creada por aquellas/os migrantes con mayor tiempo de residencia, convirtiéndose de este modo en un escenario de circulación de la información” (Farías y Tallarico, 2014, p.84). Las feriantes participan de redes de colaboración tanto con quienes recién llegan (facilitando información sobre trámites, alojamientos y trabajos), como entre ellas (prestando dinero, brindando cambio, vigilando los puestos, intercambiando algunas palabras e informaciones, ayudando a cuidar a les niños) (pp. 90-91). En lo que respecta a las estrategias habitacionales, llegamos a saber que muchas veces optan por trabajar como empleadas domésticas cama adentro para así ahorrar gastos de alo-

AMIENTO y el fin de semana arrendar entre varias una habitación en alguna pensión. Otras, en cambio, resuelven alejarse del centro de la ciudad con tal de acceder a una vivienda propia y dejar de destinar parte de su salario al pago de alquileres. También hay varias que arriendan habitaciones o departamentos en Alberdi u otros barrios aledaños (pericentrales). Vale mencionar que cuando se trata de casas o departamentos deben afrontar gastos (impuestos y servicios), que en las pensiones no.

En resumen, muchas de las feriantes durante la semana trabajan en «casas de familia» y al salir, el sábado al mediodía, realizan las compras necesarias para poder cocinar durante la noche y vender en la Feria durante el domingo (CC). Es decir, a la jornada laboral (como empleada doméstica) se agrega el trabajo ferial. Esto implica el montaje y atención del puesto durante el domingo, así como las tareas previas (en el caso de productos empaquetados se ocupan de la importación, en el caso de productos alimenticios de la preparación) (Pilatti, 2020). En este sentido, consideramos importante vincular esto con lo planteado por Quiroga y Gago (2018): la responsabilidad socialmente construida sobre el trabajo doméstico y el cuidado de otros recae sobre las mujeres, abonando a una división sexual del trabajo en la que lo reproductivo es llevado a la esfera doméstica y feminizado (p.310). Así, a la doble jornada de trabajo remunerado (empleada doméstica y feriante) se agrega una tercera jornada, esta vez no remunerada (tareas de corte reproductivo) (Capogrossi, 2020).

Otros actores que habitan la Feria

A partir de las entrevistas y observaciones, pudimos reconocer que les visitantes no residen necesariamente en la zona donde se emplaza la Feria (Alberdi, Providencia, Villa Páez, etc.), sino que vienen desde diferentes barrios de la ciudad. Se destaca la presencia de personas con nacionalidad peruana empero no es excluyente, pues encontramos personas de varias nacionalidades (argentina, haitiana, colombiana, boliviana, etc.) dispersas en la Isla y comprando en la Feria. Las edades de los visitantes son diversas, desde bebés hasta adultos mayores. Hay quienes caminan y quienes optan por sentarse en los canteros o en el pasto, generalmente lo hacen en grupos y parejas de diferentes edades y géneros, algunos con niños y/o animales. La mayoría de las personas que recorren la Isla lo hacen con comida en sus manos. Es destacable la presencia de niños de diferentes

edades (entre 3 y 13 años aproximadamente) que corren y juegan a lo ancho y largo del lugar (que como dijimos cuenta con puestos de recreación, juegos públicos y una gran extensión de tierra parquizada). Habitualmente juegan en grupos mientras son supervisados por alguna persona adulta (a veces feriantes, a veces visitantes). Y, entre juegos, les niños también consumen productos: es común verles comiendo marcianos, salchipapas, raspadilla o golosinas (Pilatti, 2020).



Figura 3: niños jugando

Fuente: Fotografía de Camila Pilatti

En relación a esto, Florencia, que atiende un puesto de venta de productos importados junto a su madre (Fernanda), nos decía que la feria es un lugar «más que todo para los niños, por los juegos y la comida» (CC, 26/05/2019). Asimismo, la continua asistencia de dos puestos orientados a la recreación infantil y la fluctuante participación de las vendedoras de juguetes nos llevan a pensar que, al menos una parte de quienes montan la Feria toman en consideración la presencia infantil.

Aún con las variaciones de puestos y horarios hay un grupo que se hace presente cada domingo, es el Movimiento Misionero Mundial. Además de montar varios puestos suele realizar su prédica litúrgica entre las 18hs y las 20hs, en el cantero más elevado de la zona central. Valiéndose de un equipo de sonido (parlante y micrófono) presentan testimonios y canciones religiosas. Ante esto algunas personas se aproximan y se sientan cerca de dicho cantero. No obstante, la mayoría (feriantes y visitantes) parecen no inmutarse ante aquel evento. Vale mencionar que este Movimiento gestiona colectivamente algunos puestos de comidas: raspadillas, papas rellenas, pollo broster y anticuchos (Pilatti, 2020).¹²

También creemos pertinente traer a colación el testimonio de Miguel, un vendedor de productos importados, habituales Perú. Él nos comentó que solía trabajar como cocinero pero fue despedido por su alta edad. Al quedar desempleado, a mediados de 2018, comenzó a montar su puesto en la Feria para sustentarse económicamente (CC, 12/01/2020).

Reflexiones finales

El Trabajo Final de Licenciatura que precede a este escrito no hizo foco en las mujeres sino en los feriantes sin distinción de género. Así, analizamos la vinculación entre el circuito inferior de la economía y los procesos de apropiación del espacio público. En ese marco entendimos que la Feria se constituía al mismo tiempo como un espacio de trabajo y consumo de sectores menos capitalizados económicamente (Silveira, 2018, p.235), como un lugar de encuentro y visibilización de los peruanes residentes en Córdoba y como un bien común. Con esto último nos referimos a que se trata de un espacio, tiempo e infraestructura capaz de resolver necesidades y producir bienestar colectivo sin una mediación necesaria y exclusiva del mercado y del Estado (Quiroga y Gago, 2018, p.308). Los bienes comunes son contruidos y defendidos colectivamente, proponen formas de configurar el espacio distintas a las del poder capitalista (Pilatti, 2020). A partir de lo anterior, aquí nos enfocamos en las mujeres, en cómo su inserción precarizada en el mercado laboral las lleva a buscar otros ingresos y en cómo en esas estrategias desplegadas para sustentarse se diluyen los límites entre lo productivo y lo reproductivo, lo público y lo privado (Gago,

¹² Entre los miembros se turnan para atender los puestos y las recaudaciones son para la iglesia. Entre ellos se llaman «hermana/o» (C.C.).

Cielo y Gachet, 2018). En esta dirección se orienta nuestro proyecto actual de investigación.

En ese sentido, pensamos que estudiar esta feria nos ayuda a pensar la emergencia de economías populares ante la desestructuración neoliberal del mundo laboral asalariado (un modelo capaz de incluir a las masas en su mayoría urbanas) (Gago, Cielo y Gachet, 2018, p.12). Si a esto lo cruzamos con las trayectorias laborales y las experiencias migratorias de nuestras interlocutoras, entonces cobra importancia la Feria en tanto espacio de producción, comercialización y construcción de vínculos “que expresan la creatividad y la capacidad de innovación popular sin un marco preestablecido o una normativa a priori que señale cómo confrontar las relaciones de explotación y dominio en el capitalismo” (p.12).

Referencias Bibliográficas

- Achilli, E. y otros (2005). *Investigar en antropología social: los desafíos de transmitir un oficio*. Rosario, Argentina: Editorial Laborde Libros.
- Capogrossi, M. L. (2020). “¿Qué ves cuando no me ves?": Claves teórico metodológicas para pensar trabajos invisibilizados en Argentina*. En *Tratado latinoamericano de Antropología del Trabajo* (pp. 1091-1126). Ciudad Autónoma Buenos Aires; Córdoba: CLACSO ; CEIL ; CONICET ; Centro de Investigaciones sobre Sociedad y Cultura-CIECS.
- Farías, V. y Tallarico, M. (2014). La Isla de los Patos: “Un lugar que lo hemos tomado como nuestro”. Tesina de Grado de la Escuela de Trabajo Social de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales. Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.
- Gago, V., Cielo, C. y Gachet, F. (2018). Economía popular: Entre la informalidad y la reproducción ampliada Presentación del dossier. Íconos. Revista de Ciencias Sociales, 62, 11-20. <http://dx.doi.org/10.17141/iconos.62.2018.3501>

- Gómez, P. y Sánchez S., D. (2016). Concentración, dispersión y características sociodemográficas en la incorporación espacial de la migración peruana en la Ciudad de Córdoba, Argentina. *Revista Población y Salud en Mesoamérica*. Vol 14. Núm.1. Artículo 5.
- Miranda P., J. (2017). Enganchar, llamar la atención y acumular en una feria de comidas en Córdoba. *Revista del Museo de Antropología*. Vol. 10. Recuperado de: <http://revistas.unc.edu.ar/index.php/antropologia/index>
- Miranda P., J. (2018). *Junto, tupido y abundante: Economías feriantes y (contra)organización política*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina: Antropofagia
- Pilatti, C. (2020). La Feria de los Patos de la Ciudad de Córdoba. Economía urbana y apropiación del espacio público, 2018- 2020 (Trabajo Final de Licenciatura en Geografía). Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.
- Quiroga Díaz, N. y Gago, V. (2018). “Los comunes en la reinención de la ciudad. Una mirada feminista de la economía urbana”. En Coraggio J. L. y Muñoz R. (directores). *Economía de las ciudades de América Latina hoy I: enfoques multidisciplinares*. Pp.307-330. Los Polvorines, Argentina: Universidad Nacional de General Sarmiento.
- Silveira, M. (2018). Economía política y orden espacial: circuitos de la economía urbana. En Coraggio J. L. y Muñoz R. (directores). *Economía de las ciudades de América Latina hoy I: enfoques multidisciplinares*. Pp.213-250. Los Polvorines, Argentina: Universidad Nacional de General Sarmiento.