

Bodega Barón de Río Negro

Allen

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE

CITEC - C.A.D. DE TERCERO

PROYECTO: I. Instituto Cultural Folclórico Regional
Náhuas, Upeoche, VII - Región de Coquimbo

DIRECTOR: ILDESA UFGA

COORDINADOR: PABLO BENTON

ENCARGADO: Prof. Luis Sepúlveda, Lic. Jorge...

Miembros:

ALFONSO: Estela Mena, Ana María, Mercedes Escobar, Juan Carlos
Luis Sepúlveda, María Mercedes, Florencia Cruz, María Mercedes, Florencia
Escobar, Julia Pellegrini, Carlos Sepúlveda, Leticia Vajkberg, Cristián Escobar, Mercedes
Escobar, Mariana Cruz, Paola Ponce, Fernando Neumann, Margarita Escobar,
Verónica Escobar, Estrella Libardi, Victoria Libardi, Fernanda, Evelyn Escobar,
Berta, Eugenia, María José, María Angélica, Laura, Carolina, Mariana,
Cristina, Lucía, Inés, Rodrigo, Pablo, Marcelino, Mariana, María, Carolina,
Cristina, Verónica, etc.

ASOCIACIÓN BODEGA "BARÓN DE RÍO NEGRO"

Bodega "Barón de Río Negro"

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE

FACULTAD DE TURISMO

PROYECTO: Patrimonio Cultural Turístico Recreativo de
Neuquén, Cipolletti, Villa Regina y General Roca.

DIRECTORA: TERESA VEGA

CO- DIRECTOR: PABLO BESTARD

EQUIPO DOCENTE: Prof. Luis Gutierrez, Lic. Julia Gerlero

Marina Zanfardini

ALUMNOS: Karim Miche; Analía Infulecki; Mariana Evangelista; Selene Burgos; Ana Boggetto; Marina Mendoza; Florencia Chiara; Mara Milavanov; Roxana Montoya; Paola Rodriguez; Carlos Salgado; Laila Vejsbjerg; César Huecke; Alejandro Remedios; Mariano Chiesa; Paola Pesceto; Fernando Nestares; Margarita Süther; Vanina Bonora; Marianela Liñeiro; Valeria Liñeiro; Fernanda Lavalle; Mariana Bossolasco; Eileen De Monte; Mara Jalil; María Alejandra Leiva; Claudia Martinez; Cecilia Gómez; Sandra Rodriguez, Pablo Montecinos; Mónica Montes; Gabriela González; Carolina Benjamín.

ATRACTIVO: BODEGA "BARON DE RIO NEGRO"

AUTORA: MARÍA CAROLINA GONZÁLEZ

Cuando nuestra memoria envuelve la historia de una sociedad y los recuerdos abrazan su origen, su lucha, el progreso, crecimiento y marcha y la labor cotidiana de sus habitantes, siempre pensamos en el esfuerzo mancomunado del conjunto de los hombres. Porque en una sociedad, lentamente, paso a paso, la historia la modelan y la forjan todos, sin excepción, cada uno desde su lugar, con su aporte, grande o pequeño, activamente: porque la historia es movimiento y vida.

INDICE

Introducción.....	4
Desarrollo.....	5
Los Piñeiro Sorondo.....	9
Juan y Damiana Cardetti.....	10
El comienzo de una historia.....	14
El proceso del vino.....	16
El proceso del champagne.....	22
El final de una gran historia.....	29
Bibliografía.....	34

INTRODUCCION

Este informe pertenece al proyecto de extensión “Patrimonio Cultural Turístico Recreativo de Neuquén, Cipolletti, Villa Regina y General Roca” y tiene como tema la bodega ‘Barón de Río Negro’, cita en la ciudad de Allen. Nos proponemos abordar el trabajo partiendo de una breve reseña de la familia fundadora de la misma y, como contrapeso complementario, los aportes vivenciales de trabajadores de la bodega. Después de una descripción del atractivo explicaremos los procesos tanto del vino como del champagne propios de esta bodega para culminar con una propuesta de uso turístico.

La metodología utilizada tiene su fundamento, además de la búsqueda bibliográfica, en las entrevistas a informantes claves y en la fotohistoria facilitada por los informantes.

DESARROLLO

En 1912 se levanta la Bodega "Barón de Río Negro", racional e inteligentemente instalada.

La bodega constaba con espesos muros constuidos en piedra y cemento. El cuerpo de la bodega estaba provisto de las principales máquinas para la vinificación en un principio, pero posteriormente se dotó de todos los artefactos e instrumentos para la elaboración del champagne.

Contaba con máquinas moledoras, piletas de fermentación y frigoríficas, prensas, máquinas tapadoras y dosificadoras, jaulas, altillos, cubas, toneles y bordalezas entre otros utensillos y herramientas necesarios.

Un comentario acerca del proceso de elaboración del vino que realizó un entrevistado fué:

"Teníamos las máquinas indispensables, todo lo demás lo hacíamos en forma manual, no como ahora que una máquina hace todo en un rato. Antes todo era a pulmón, será por eso que el vino era más rico"



Bodega "Barón de Río Negro", 1942

Entre las construcciones que poseía la finca además de la bodega se encontraban:

* ***El Chalet Principal***: Construido en el mismo año en que se levantó la bodega. Era el lugar de residencia de Patricio Piñeiro Sorondo. Más tarde estuvo habitado por diferentes administradores, como también por Juan Cardetti y su familia.



Vista lateral del Chalet, 1996.

Poseía un total de 26 habitaciones, de las cuales algunas eran destinadas a las visitas provenientes de Buenos Aires. Entre ellas el más destacado fué el escritor Belisario Roldán, quién se inspiró en una de sus habitaciones para escribir su obra “El Rosal de las Ruinas”.

Alrededor de la bodega también se fueron construyendo, con el correr de los años, casas que fueron habitadas por diferentes peones y capataces.

A pocos metros de la bodega funcionaba el laboratorio, donde un enólogo trabajaba sobre los preparados para la elaboración tanto del vino como del champagne.

En el mismo edificio, pero en el frente , funcionaba el escritorio del administrador de la bodega.

La botellería lindaba con la parte posterior de la bodega. Tenía un sótano para estacionar unos 83.000 litros aproximadamente de vino envasado en botellas de uno y de tres cuartos litros.



Sótano de la botellería

LOS PERSONAJES



***Frente de la botellería, en el comienzo de la Bodega
funcionaba a la vez como laboratorio.***

LOS PERSONAJES

Los Piñeiro Sorondo

El valle recibió en su seno a dos hombres que dejaron marcado su paso por él: Miguel y Patricio Piñeiro Sorondo. La presencia de ambos cambió el rumbo de la evolución del pueblo. Con sus múltiples relaciones en la Capital Federal y con miembros de altas esferas sociales, a las que por otra parte pertenecían, los logros se sumaron rápidamente.

Descendían de una raza de pioneros y fundadores. Hijos del Dr. Luis Piñeiro Martínez y E. Sorondo Ramos. El padre fue uno de los fundadores de la Colonia Suiza de Baradero (Santa Fé), siendo también primer presidente de ese municipio. El abuelo J. Piñeiro fue uno de los primeros estancieros de Lobos, provincia de Buenos Aires.

Quien primero arribó a esta zona fue Miguel Piñeiro Sorondo, pero no se radicó en el valle. Casado con Celina Pearson, ligada por línea de parentesco con el ex presidente Quintana, este vínculo lo ligó aún más con la elite y supo aprovecharlo en cuanto a logros obtenidos para la zona. Aquí adquirió importantes propiedades de las cuales se va a destacar la finca "Los Viñedos", donde no sólo se cultivó la alfalfa y la vid, sino que también surgió una importante bodega, una estación experimental de vitivinicultura.

Miguel Piñeiro Sorondo fue representante de la Compañía Morgans en Argentina y también formó parte del Ferrocarril Sud, entre otras cosas.

Su hermano Don Patricio Piñeiro Sorondo, desde 1892 se desempeñó en la Dirección de Correos y Telégrafos. En 1895, se le encomendó la supervisión del tendido de la línea telegráfica Bahía Blanca - Zapala. Fue entonces cuando conoció el umbral de la Patagonia.

Luego se incorporó a la Dirección de Tierras y Colonias en 1900, coincidentemente con la gestión de Ezequiel Ramos Mexía, visionario de las posibilidades de la Patagonia.

En 1907 abandonó la Capital Federal y su puesto oficinesco para administrar las propiedades que poseía su hermano Miguel en el valle.

En 1892, dos años más tarde de la compra de la finca "Los Viñedos", se funda la bodega, en aquel entonces llamada Bodega "Piñeiro Sorondo".

Belisario Roldán, escritor argentino, quien pasaba largas temporadas en "Los Viñedos", no imaginó que con una ocurrente frase bautizaría a una de las más prestigiosas bodegas de la región. Fue en una reunión diplomática para agasajar al 'Barón de Río Branco', un ministro de Brasil. El escritor se acercó al ilustre visitante y le presentó a Patricio Piñeiro Sorondo. "*Su excelencia - le dijo - tengo el gusto de presentarle a Don Patricio Piñeiro Sorondo, Barón de Río Negro*".

Lejos de desaprovechar esta idea, los hermanos Piñeiro Sorondo tomaron el nombre para su bodega.

Juan y Damiana Cardetti

Juan Bautista Cardetti es hijo de Domingo Cardetti y María Cagliero, quienes llegaron de Cardé, un pueblito de Italia, recién casados. Inmediatamente se instalaron en Villa Valeria, provincia de Córdoba. Aquí nacieron todos sus hijos: Margarita, Ramona, Catalina, José Agustín, Mario José, Teresa, Antonio y Juan.

Juan nació el 18 de junio de 1912. Trabajador incesante pasó de campo en campo, de provincia en provincia hasta dar con el Alto Valle de Río Negro, en el verano de 1939. En aquel entonces, Juan se encontraba trabajando en un campo de Cascallares, provincia de Buenos Aires y junto a unos amigos, como ya había terminado la cosecha de trigo, decidieron buscar un nuevo trabajo.

Tomaron el tren hasta Bahía Blanca donde el auxiliar del jefe de la estación del ferrocarril les aconsejó que viajen hasta el valle, ya que estaba por comenzar la cosecha de la fruta.

No vacilaron ni un instante y se subieron a un tren de carga que llegaba hasta esta zona.

“Íbamos de colados y escondidos, no teníamos plata para pagar el pasaje. Nos bajamos en Allen, donde terminaba su recorrido el tren, éramos cinco en total. Pasamos un día en la estación. Dos de los muchachos se pelearon y se fueron. Los otros tres salimos a buscar trabajo y enseguida conseguimos en la bodega. Fue exactamente el 13 de enero de 1939.

Yo trabajé como chatero hasta el '40, Después nos fuimos a la cosecha de trigo hasta el '42. En ese mismo año volví a trabajar a la bodega y me casé en mayo de 1943.

Cuando volví, al poco tiempo me ascendieron a peón especializado. Atendía los filtros y me encargaba del enfriamiento del vino entre otras cosas. También trabajé dos años como capataz, porque el que estaba se enfermó y lo reemplacé.

Trabajé en la bodega hasta que me jubilé en el año 1966”



*Hermanos Cardetti, Villa Valeria
Prov. de Córdoba, 1929.*



**Juan Cardetti en el Ejército
Militar. Villa Mercedes, Prov.
de San Luis, 1933.**

Damiana Torres es hija de Miguel Torres y Feliciano Villasuso. Nació el 9 de junio de 1918 en la Costa del Río Colorado.

En 1934, junto a sus padres y sus nueve hermanos: Victoria, Sofía, Fulgencia, Pedro, María Inés, Félix, Miguel, Benito y Felisa arribaron al Valle.

“Viajamos como dos días en la jardinera. Era un carro con dos ruedas. Ibamos estacionando y comiendo en el camino. Entramos los 12 en el carro. Salimos de Pichi Mahuida y nos quedamos definitivamente en Stefenelli, en una casita que nos prestó un pariente, el tío Lolo.

Yo tenía 16 años y conseguí trabajo en la estancia de la familia Flügel en General Roca, por un año. Después, el administrador de la bodega Barón de Río Negro, el Sr. Darquier vino a buscarme para que haga las tareas de la casa, yo cocinaba, lavaba, planchaba y limpiaba la casa principal.

El 8 de mayo de 1943 me casé y seguí trabajando ahí hasta que mi primera hija cumplió un año, en diciembre de 1944. Al poquito tiempo nació mi segundo hijo, Alfredo, el 5 de enero de 1945 y Héctor nació en mayo de 1947.

Después nos dieron una casita en la chacra 53, a 300 metros de la bodega y nos quedamos ahí hasta que nos pidieron que fuéramos a vivir a la casa principal para que la cuidáramos.

Yo me las rebuscaba para ayudar a Juan. Trabajé en un secadero de fruta y también iba a la chacra 46 a desbrotar viña. Le planchaba y lavaba la ropa blanca de trabajo a los hombres solteros que trabajaban en la bodega. También tenía pensionistas, les cocinaba y comían en la mesa grande. A fin de mes les cobraba y con eso ayudaba para comprar algunas cosas para los chicos y para mí”

Familia Cardetti, Barón de Río Negro, 1959.



El comienzo de una historia

La elaboración del vino y del champagne no es un proceso sencillo, sino que la uva debe someterse a una serie de tratamientos tanto manuales como por medio de maquinarias, para luego obtener lo que se desea. Lo expuesto a continuación no es más que la tarea diaria de todos los trabajadores, entre ellos Juan Cardetti, de la Bodega "Barón de Río Negro".

En 1908 se plantaron las primeras cepas de uva Pinot y luego variedades como Malbec y Cabernet. Estas fueron traídas desde Francia por Piñeiro Sorondo y desde Cuyo por el Ingeniero Agrónomo italiano, Fransisco Guarnieri.



Piñeiro Sorondo plantando las primeras cepas de uva.

Varias hectáreas, 72 exactamente, estaban destinadas a la plantación de uva para vino, 500.000 hectolitros nos pueden parecer una cifra elevada, pero el Barón de Río Negro lo hizo realidad.

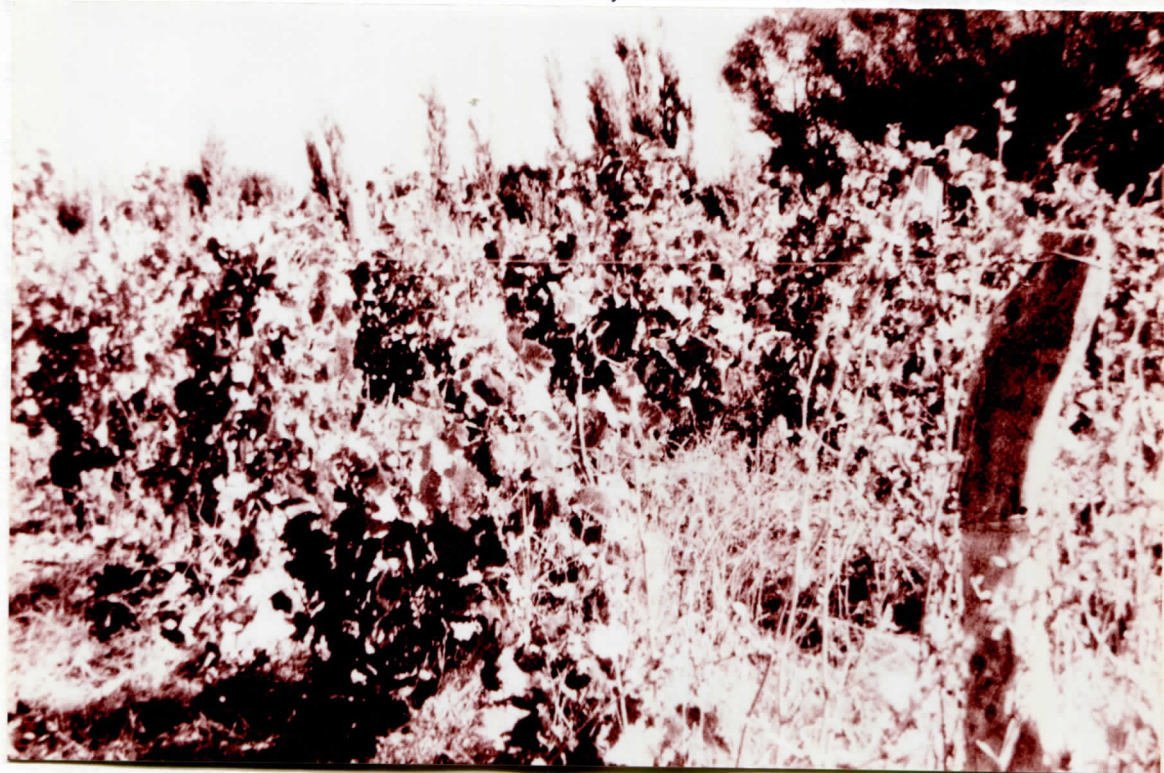
Todas las opiniones concuerdan en que la bodega, con Patricio Piñeiro Sorondo al frente, se asemejaba a un laboratorio con técnicas especializadas y el mayor cuidado. Esto le permitió obtener premios como:

- Medalla de Oro en vino Blanco y Tinto en Sevilla, España en 1929 y 1930
- En Bolivia en 1925 y 1935

- En Río de Janeiro en 1922 y 1923
- En Composalles, Brasil obtuvo medalla de plata en 1900.
- Cuatro medallas otorgadas por el Ministerio de Agricultura de la Nación.



**Primeros viñedos de la finca
"Los Viñedos, 1945"**





*Frente de una pileta frigorífica,
revestida en corcho*

*Toneles (acostados)
y cubas (paradas)*



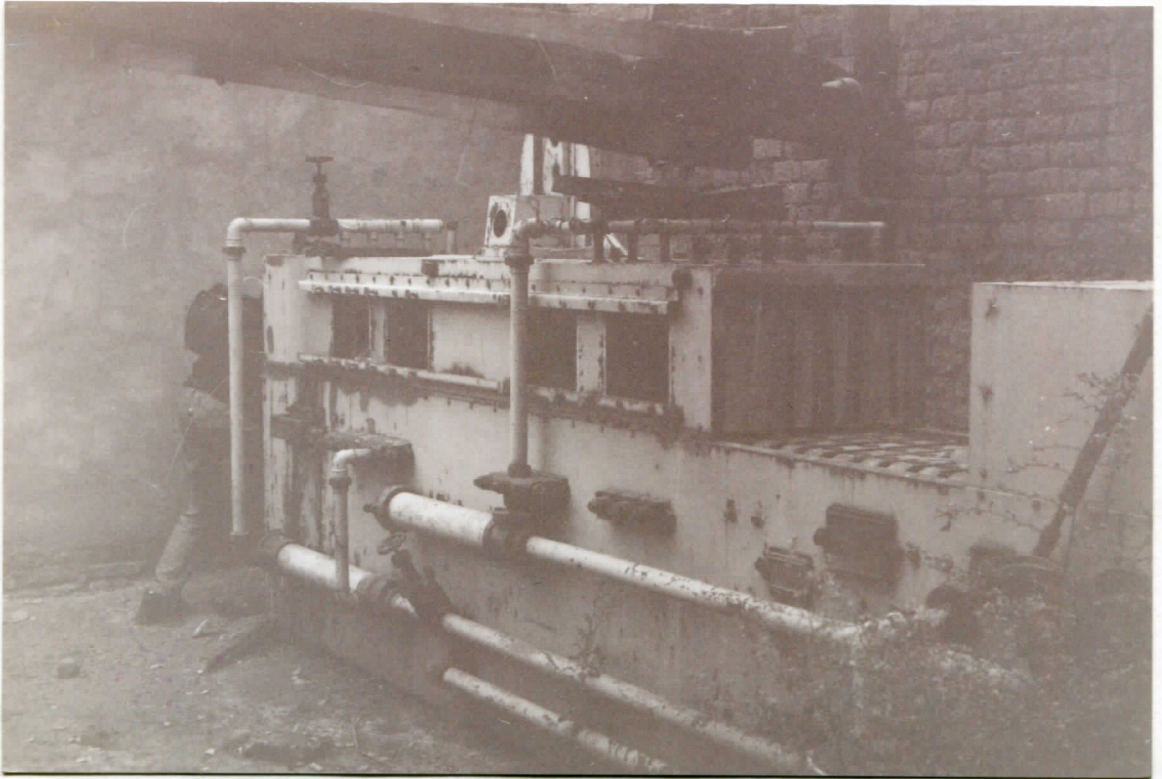
Tanto las cubas como los toneles eran de roble y fueron traídos, algunos de Francia y otros de Mendoza. La diferencia entre estos radica en que las primeras tenían una capacidad de 10.000 litros y los toneles de 5.000 litros. Estos recipientes debían estar constantemente llenos porque de lo contrario se formaba en su superficie una especie de 'telita o flor blanca', que hacía que el contenido, o sea el vino, se ponga ácido y no sea apto para su consumo.

Una vez estacionado en las cubas y los toneles, el vino se pasaba a las bordalezas. Estas tenían una capacidad de 200 litros. Eran de roble Nancy, traídas de Mendoza. Hasta tres meses se dejaba el vino en estos recipientes y luego eran cargados en tren con destino a Buenos Aires, con el fin de embotellar su contenido para luego exportarlo a países de Europa y a Estados Unidos. Estos vinos llegaron también a Asia, eran exclusivos en la línea Ferrocarril del Sud y la realeza británica los desgustó en Buckingham.

La otra porción que quedaba en la bodega era embotellado ahí mismo. Estos vinos eran para mercados del Neuquén y zona de Bahía Blanca, como también el resto de la Patagonia.



***Camión proveniente de Loncopué.
Llegaba a la bogeda a cargar vino para
esa zona, 1939***



Máquina tapadora

Etiquetas



CONT. NETO **630** CM³



Contenido neto 630 cm³

VINCIT QUI DURAT

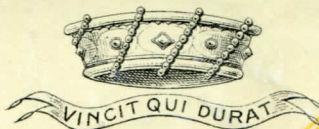
Amontillado
El Caid

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR

BARÓN DE RÍO NEGRO SOC. DE RESP. LDA.

INDUSTRIA ARGENTINA

ALLEN F. C. S.
RIO NEGRO



INDUSTRIA ARGENTINA

VINO BLANCO

BARON DE RIO NEGRO

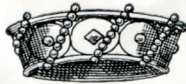
ALLEN F. C. S.

ELABORADO Y FRACCIONADO
POR
BARON DE RIO NEGRO S. A.

VENEZUELA 170
U. T. 33 - 6713
BUENOS AIRES

CONT. NETO **350** CM³

Contenido neto **630** cm³



VINCIT QUI DURAT

BARON DE RIO NEGRO

Tipo Oporto Blanco

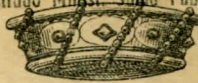
ELABORADO Y EMBOTELLADO POR:

BARON DE RIO NEGRO S. A. C. E. I.

INDUSTRIA ARGENTINA

ALLEN F. C. S.
RIO NEGRO

Producto Registrado Minist. Salud Pública Cert. 18908



Ley 11.275
Exp. 75.314 B-52

VINCIT QUI DURAT

INDUSTRIA ARGENTINA

VINO BLANCO

Precio Máximo al Público, en Todo el País SIN ENVASE \$ 8.50

BARON DE RIO NEGRO

ALLEN
F. C. ROCA

ELABORADO Y FRACCIONADO
POR
BARON DE RIO NEGRO S. A.

VENEZUELA 170
T. E. 33 - 6718
BUENOS AIRES

CONT. NETO **700** CM³

El proceso del champagne

Esta bodega no solamente obtuvo prestigio por la calidad de sus vinos sino que también se destacó por la elaboración del champagne Baronet, especialidad que iniciaron en 1939. Por aquellos años Diego Piñeiro Sorondo, sobrino de Patricio, en uno de los tantos viajes que realizó a Francia, conoció toda la parte técnica de la elaboración del champagne. Junto a su hermano Jorge, quién tenía sólidos conocimientos de enología se propusieron comenzar con la preparación del champagne.



***Edificio de la bodega en
donde se elaboraba el champagne***

En un principio sólo hicieron ensayos en un sótano de la bodega, donde en pequeñas cantidades intentaron lograr la mejor fórmula.

Fue así como en 1939 irrumpe en el mercado el champagne 'Baronet', que nació famoso y tuvo a los pocos años demanda internacional. En Europa y luego en Asia hizo gala a las más elegantes mesas y en Francia, la cuna del champagne, compitió con los mejores. No sólo tuvo aceptación sino creciente demanda. Los secretos de la alta calidad estaban en la cepa.

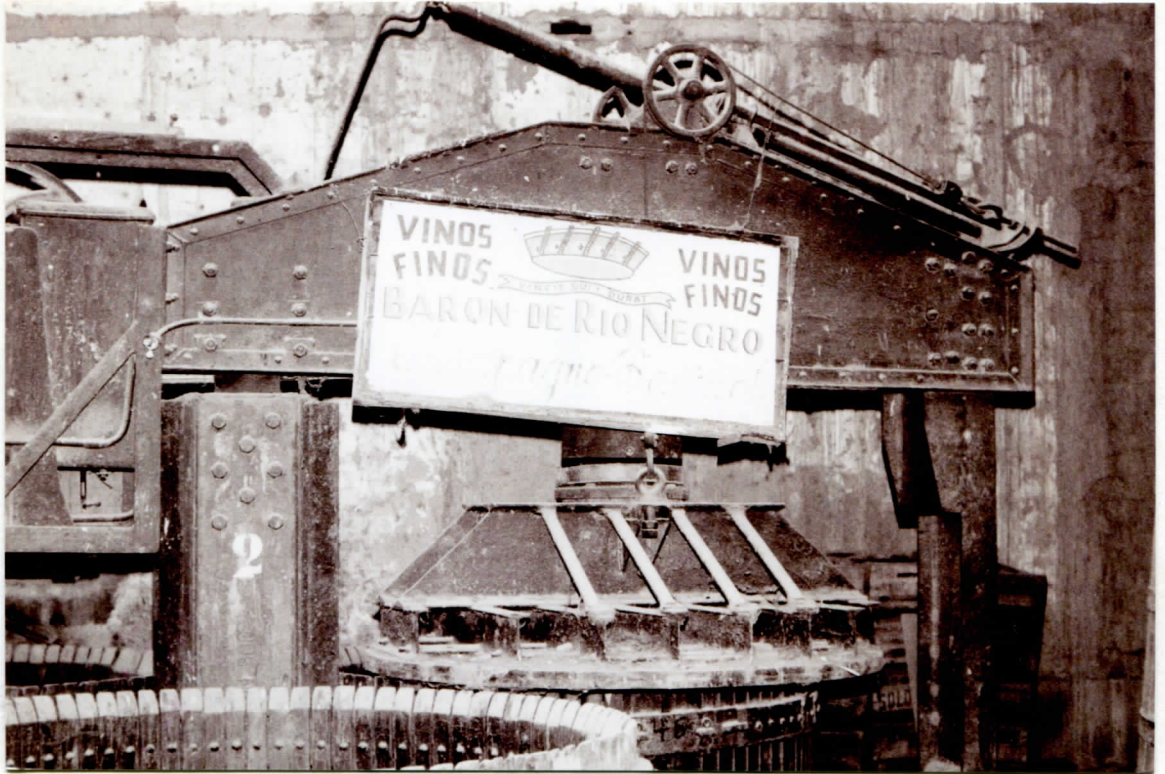
En su elaboración sólo se utilizaron uvas de la variedad Pinot, entrando en su composición tanto el Pinot Blanc como el Pinot Noir, y siempre para su elaboración, el más puro y rancio estilo Champenoise, variedades de su propia producción como seco, demisec y brut. El proceso se mantuvo inalterable a través de los años, lo que garantizó su calidad y conservó su prestigio.

La elaboración de sidra no estuvo ajena al Barón. Durante años el valle primero y luego el país saborearon esa chispeante bebida, que obviamente se llamó 'La Baronesa'.

Con el propósito de acelerar la producción de champagne, los hermanos Piñeiro Sorondo adquirieron una prensa especial en Francia, pero la coincidencia con la Guerra Mundial imposibilitó su traslado desde Europa. Esta situación, lejos de amedrentarlos, los acicateó y mandaron a fabricar una de similares características a Mendoza. La jaula de la prensa tenía una capacidad para 1300 kilogramos de uva seleccionada y se prensaba a unas 60 ó 70 libras de presión.

Jaula y prensa





Para la elaboración del champagne, la uva debía ser cosechada en forma previa a su maduración, este era uno de los secretos de la gran calidad de esta bebida.

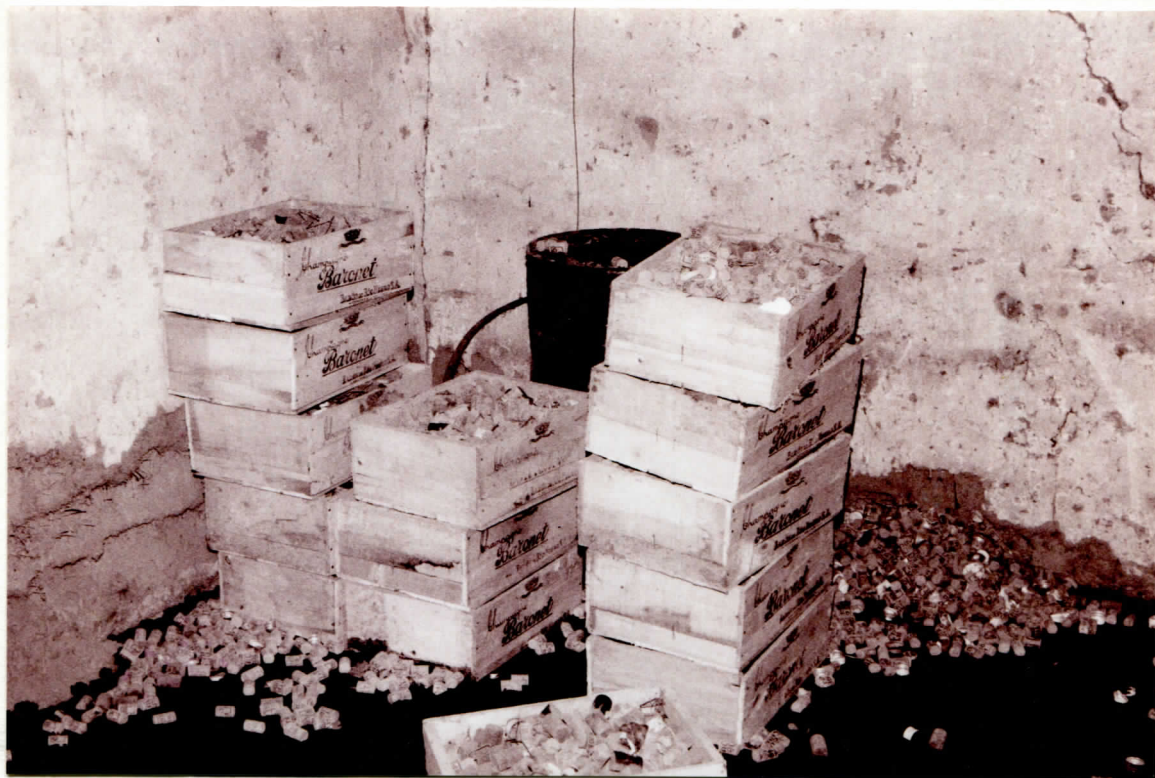
El líquido obtenido de la uva, una vez prensado, se decantaba en piletas y se le colocaba una dosis de anhídrido sulfuroso para evitar cualquier tipo de virus que podía afectarlo.

La primer fermentación del vino tenía lugar en las bordalesas. Luego se debía decantar para dejarlo libre de borra y así poder trasladarlo a los toneles.

Al los 3500 litros de vino que se colocaban en los toneles se les agregaba una levadura especial traída de Francia en un principio y luego elaborada en la misma bodega. Esta mezcla era revuelta por paletas que se encontraban dentro de los toneles.

Pasadas unas 15 ó 20 horas de agregada la levadura se comenzaba a embotellar, y luego se procedía a colocarle el corcho y la grampa a la botella. Se embotellaban aproximadamente unas 35.000 botellas por temporada.

Cumplimentado este procedimiento, las botellas eran estibadas horizontalmente en un altillo por dos ó tres meses para lograr la última fermentación.

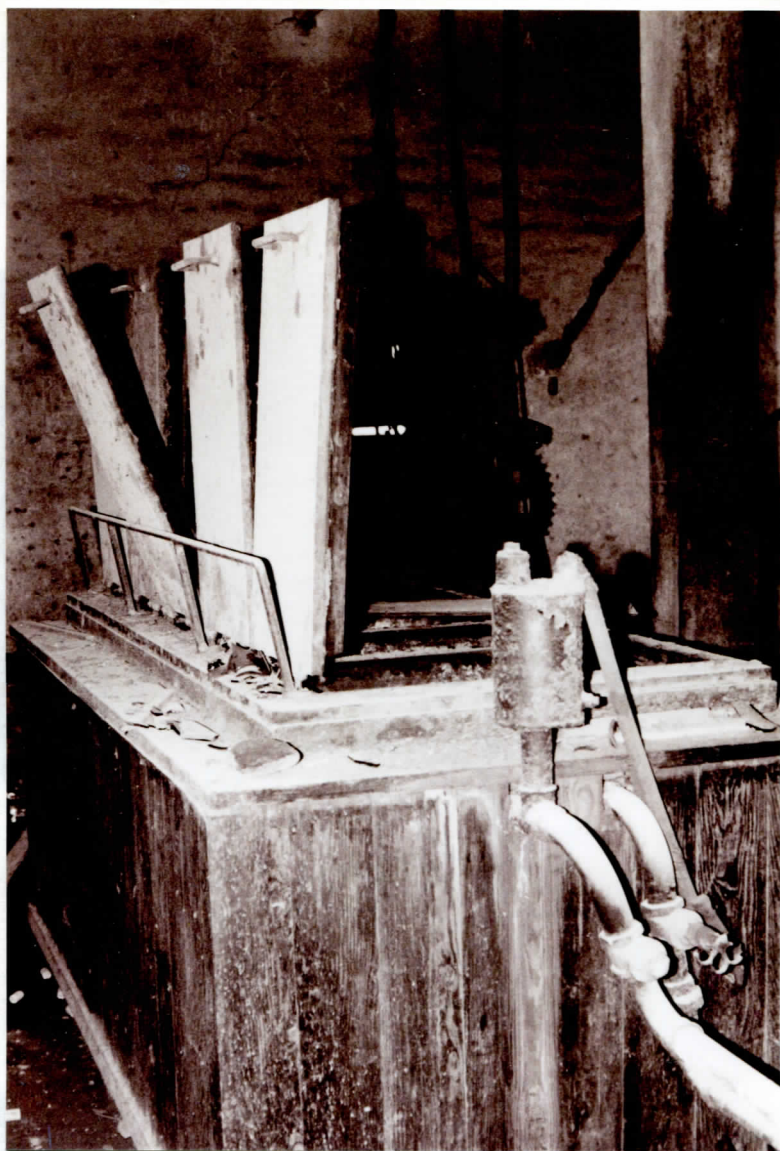


Attilo de la bodega en donde se estibaban las botellas de champagne

Lo que seguía era la tarea de colocar todas las botellas en pupitres en forma vertical con el cuello hacia abajo. En el otro extremo de la botella se marcaba con una tiza una línea vertical. El encargado, durante una semana, todos los días, debía mover un poquito de la botella en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la línea marcada llegue a su posición inicial. Por lo tanto, la botella debía dar una vuelta entera, 360 ° en una semana. Este sistema se llevaba a cabo con el fin de lograr que toda la borra que contenía el vino se acumule en el cuello para proceder al siguiente paso que se denominaba degüello.

Este consistía en estibar las botellas en una cámara frigorífica dentro del tanque de degüello. Se hundía el cuello solamente en el tanque que contenía glicerina a - 20 °C. En 15 minutos el cuello se congelaba. Inmediatamente se sacaba la grampa y el corcho. Con la presión de la botella salía fácilmente el cuello congelado con toda la borra acumulada.

A continuación se acomodaban las botellas en una máquina dosificadora. Esta máquina depositaba en cada envase una dosis de cognac especial, según la variedad que se deseara obtener. En el caso de champagne seco, se colocaban 15 centímetros cúbicos, en el demisecc 25 y en el brut 10 centímetros cúbicos.



Tanque de degüello

Por último se procedía a tapar las botellas y a ponerle el corcho y la grampa. Finalmente se las estibaba y se las iba etiquetando de acuerdo a su demanda. Algunas botellas se guardaban de un año para otro.

En total, se hicieron 40 partidas de champagne, hasta el cierre de la bodega en el año 1982. La razón por la cual no se elaboraba todos los años era que su producción dependía no de la cantidad de uva cosechada cada año sino de su calidad.

Etiquetas de las botellas de champagne





El final de una gran historia

Luego vinieron los años grises y más tarde los negros. En la década del '70 mantuvo una larga y dura lucha con las autoridades de fiscalización. La bodega comienza a envejecer. Los males se agravan. Al final, las multas y las sobremultas acabaron con su historia.

Hoy, si bien perdura el nombre de Barón de Río Negro, ya que la Cooperativa Frutivinícola Allen Limitada de la ciudad de Allen elabora vinos con dicho nombre, la edificación donde comenzaron y tomaron fuerzas estos productos se encuentra en ruinas.

El factor desencadenante, entre otros, de esta situación fue la gran nevada del año 1982, la que terminó destruyendo las instalaciones, constituyendo hoy una página aislada de la historia regional.

Hoy, pasear entre las paredes abandonadas del establecimiento, entre la maleza que todo lo abraza y no se detiene, seguramente nos llena de un sabor amargo, pero los recuerdos no se ensombrecen, perpetúan la actividad, la euforia, la vida que allí reinaba, el entusiasmo y el progreso que se conjugaron para que esta bodega acunara en su interior los mejores vinos del valle.

Jorge Piñeiro Pearson, sobrino de Miguel y Patricio Piñeiro Sorondo e hijo de Diego Piñeiro Sorondo, es el actual dueño de lo que queda de la bodega y de todas las instalaciones que la circundan.



Bodega Barón de Río Negro, 1942.

Laboratorio de la bodega

1942



1996



Parte posterior de la bodega

1942



1996



Interior y frente de la casa principal, 1996.





Trabajadores de la bodega en su tiempo libre, 1950



Bibliografía

Fuentes escritas

- Diario 'Río Negro'. Suplemento 86° Aniversario de Allen, sábado 25 de mayo de 1996, pág. 4, 5 y 16.
- Diario 'Río Negro'. Suplemento 85° Aniversario del diario, miércoles 30 de abril de 1997, pág. 16 y 17.
- Diario 'Río Negro'. Suplemento 87° Aniversario de Allen, domingo 25 de mayo de 1997, pág. 14.
- Mariani, María Inés. Tesis de Licenciatura en Historia, Contribución al conocimiento de algunos aspectos de la historia de Allen, Neuquén, 1986, pág. 65, 66 y 67.

Fuentes orales

Informante	Ocupación	Lugar y fecha de nacimiento	Fecha de llegada a la zona	Lugar y fecha de la entrevista	edad al momento de la entrevista
Juan Bautista Cardetti	Jubilado	Villa Valeria Prov. de Córdoba. El 18 de junio de 1912.	13 de enero de 1939	Junio de 1996, Allen.	84 años

Damiana Torres	Jubilada	Costa del Río Colorado. Prov. de Río Negro. El 9 de junio de 1918	en el año 1934.	Julio de 1997	79 años
----------------	----------	---	-----------------	---------------	---------

Miguel Genes	Jubilado	Allen . Prov de Río Negro. El 18 de febrero de 1917.	-----	31 de julio de 1997. Allen	80 años
--------------	----------	---	-------	----------------------------------	---------

Jorge Piñeiro Pearson	administra- dor de propiedades		-----	26 de mayo de 1996.	
-----------------------	--------------------------------------	--	-------	------------------------	--