**Caminos y sabores, donde la tradición y el territorio se unen**

*Como en cada nueva edición, grupos de productores familiares que trabajan junto al INTA y a la Fundación ArgenINTA compartirán sus costumbres y comercializarán sus elaboraciones del 7 al 10 de julio en La Rural.*

En el marco de la iniciativa “Del territorio al plato”, 15 grupos de productores familiares –que trabajan junto al INTA y la Fundación ArgenINTA– participarán de la muestra Caminos y Sabores que se realiza del 7 al 10 de julio en La Rural. Allí, difundirán sus tradiciones culinarias, las técnicas productivas y los saberes locales que hacen a la identidad de cada territorio.

De acuerdo con Diego Ramilo –coordinador nacional de Transferencia y Extensión del INTA– desde el organismo y la Fundación ArgenINTA se busca facilitar la participación de los productores familiares en este tipo de ferias desde 2005 y visibilizar sus productos con identidad territorial con una marca cultural determinada.

“El año pasado participamos de 50 ferias, una de ellas fue Caminos y Sabores donde el monto de comercialización por el grupo de productores que participó alcanzó los 200 mil pesos, en la feria que acompañó la inauguración del monumento a Juana Azurduy  se llegó a los 900 mil pesos, en la Semana de la Agricultura, la Ganadería y la Pesca se alcanzaron  los 310 mil pesos”, indicó Ramilo.

Es así que los emprendedores familiares de las diversas regiones del país transmiten conocimiento y tradición mediante la elaboración artesanal de sus alimentos que comparten en espacios de encuentro como esta muestra.

De allí la importancia de la participación del INTA y de la Fundación ArgenINTA en la muestra, al buscar potenciar el acceso a nuevos mercados de los productores familiares, difundir los productos tradicionales y contribuir al conocimiento sobre los procesos de producción característicos de cada territorio.

Es que su participación en ferias y exposiciones a escala nacional permite fortalecer y compartir su trabajo, lo que mejora la competitividad de sus producciones y la calidad de vida de las familias.

**Alimentos y cocinas regionales, un mosaico de identidades**

Existe un vínculo estrecho entre el campo y la mesa de las familias que se ve reflejado en los alimentos consumidos y en las cocinas regionales. Es allí donde se visualiza el amplio mosaico de identidades y saberes locales.

Es mediante la participación de los emprendedores familiares en este tipo de muestras cómo se potencia la puesta en valor de los productos representativos de cada territorio y posicionarlos dentro y fuera del mismo.

De este modo, se busca generar nuevas oportunidades comerciales para los productores familiares y promover la inserción de sus productos en circuitos de comercialización más amplios y su consumo en otras regiones del país.

Desde 2005, el INTA acompaña la participación de más de 350 productores en Caminos y Sabores, pertenecientes a 175 grupos y proyectos, lo que grafica la representación federal del organismo y de la Fundación ArgenINTA.

Así, mediante el trabajo, se genera conocimiento y se rescatan saberes que mejoran la competitividad del sector agroindustrial argentino en un marco de inclusión social y desarrollo territorial sustentable.

**Caminos con sabores para todos**

Entre las experiencias que participarán se destacan la Cooperativa Nuevo Amanecer que actualmente procesa un promedio diario de 37 mil litros de leche. Creada en 2012 e incorporada a Cambio Rural en 2015, lograron la inscripción de 20 productos de la planta de Mar del Plata y 10 de Tandil.

Asimismo, Fruco es un grupo del Valle de Uco –Mendoza– incorporado en Cambio Rural II que agrega valor a los productos que originalmente se vendían a granel, como las aromáticas, legumbres y frutos secos y desecados.

También participará la Asociación Siempre Unidos Minifundios de Corzuela, formada en 2004 por el Proyecto Profeder Minifundio. Conformada por 65 familias campesinas ubicadas en quintas y chacras periurbanas y en lotes de colonias rurales del Chaco. Elaboran conservas artesanales con frutas y hortalizas agroecológicas.

Las Bodegas artesanales de la Patagonia Marítima dirán presente en Caminos y Sabores con su producción de los vinos casero-artesanales. Actualmente trabajan en la incorporación de tecnología, como tanques para la fermentación alcohólica de acero inoxidable y próximamente incorporarán una envasadora.

Los productores del Grupo de Cambio Rural II “Apicultura Diversa” de Córdoba participarán con sus mieles mono o multifloral pura y natural de alta calidad nutricional. También producen polen y propóleos.

Por su parte, la Asociación de Productores de El Hoyo de Chubut está integrada por 125 productores dedicados a las frutas finas, hortalizas, ganadería vacuna, ovina, avícola y porcina.

También participará el grupo apícola Los Chañares de Merlo integrado por once productores y unas mil colmenas con un promedio de producción de 18 kilogramos. Otro caso es el grupo de turismo rural Aromas del Campo Rural ubicado en Paraje 14 de la ruta provincial n°1, Entre Ríos, donde además realizan productos regionales derivados de los cítricos.

Asimismo, estará la Cooperativa de Monte Caseros, Mercedes y Esquina, un proyecto de agregado de valor en miel que logró la exportación directa a granel y ahora surge la inquietud de negociar la miel fraccionada para un mayor agregado de valor.

Los visitantes también encontrarán la Cooperativa Agroindustrial Kakán un grupo de Cambio Rural de Catamarca que producen pasas de higos, pasas de uvas y nueces.

También estará el grupo Halali, con sus mermeladas y encurtidos. También participará el grupo Amistad de Maipú, Mendoza, con mermeladas, dulces y frutos almibarados. Los dos grupos de Viñateros de Amaicha y Colalao del Valle compartirán sus premiados vinos caseros y artesanales.

Por último, estará EVICA, un grupo de 10 elaboradores de vino de Calingasta, San Juan. Este proyecto se creó con el fin de promover la actividad vitivinícola del territorio, el cual incluía asistencia técnica y las máquinas necesarias para la elaboración de vino.