



CUANDO LA GASTRONOMÍA ES EL ATRACTIVO TURÍSTICO.

PAG. 2



VENEZUELA Y SU COCINA DE FUSIÓN.

PAG. 2



ENTREVISTA A ROBERTO KILLMEATE, DIRECTOR DEL MERCADO DE LA ESTEPA.

PAG. 4

# CAMINOS Y SABORES



Foto: archivo Clarín

## EL CERCANO NORESTE

CARACTERIZADA POR LOS MÚLTIPLES CURSOS DE AGUA, LA SELVA Y LA DIVERSIDAD DE COLORES, DESDE MISIONES A ENTRE RÍOS Y DESDE CHACO A CORRIENTES, LA REGIÓN DE LA YERBA MATE, MÁS ALLÁ DE SER PATRIMONIO NATURAL, ABARCA UN ESCENARIO DE UNA RIQUEZA ARTÍSTICA EXCEPCIONAL.

Continúa en página 3.



## GASTRONOMÍA Y TURISMO

La antropóloga **Marcelo Álvarez** explica en este artículo cómo los particularismos culinarios pueden ser los atractivos principales para los turistas.

Como se ha confirmado en la última edición de la Feria Internacional de Turismo (FITUR) en Madrid, la gastronomía es uno de los objetos de interés del turismo en tiempos de crisis económica. Los turistas temporales prefieren movilizarse a lugares diferenciados, localizados y accesibles, donde los productos sumen generen sensaciones agradables para los sentidos, como es el caso de diversas expresiones de la vida rural, procesos artesanales, recursos turísticos y comidas con marca de tradición y sustentabilidad, fiestas y celebraciones, etc. Es un hecho que la cocina genera placer a los sentidos con una intensidad que otras manifestaciones culturales: no solo el gusto y el olfato (como las sensaciones de un plato de carne en salsa). En este contexto, además de ser un factor clave de satisfacción para los turistas, la gastronomía se integra en el elenco de "factores relevantes de decisión"; esto es, como uno de los factores "incluidos entre los

factores de decisión del viaje y elección del destino.

Un caso muy comentado es el de la marca turística francesa del País Cántaro, donde el proyecto original de visita a los castillos de los herejes se ha visto sobrepasado por el interés en la degustación del típico cassoulet de confit de pato. En palabras de Leo Moulin, los particularismos culinarios constituyen "una vía de penetración en la cultura de los otros y, por lo tanto, tienen que convertirse en uno de los intereses principales del deseo de viajar". Productos y platos contribuyen al conocimiento del lugar visitado, y como ha señalado Edgard Morin, "la comida hace que el turista pase de espectador a actor".

De hecho, las cualidades gastronómicas distintivas se han

convertido en un importante insumo para el desarrollo local a través de la construcción de una oferta turística dirigida: en varios países de Europa y América Latina se instalan como respuesta inmediata a la demanda creciente del "turismo de proximidad" y de las minivacaciones (los denominados "escapes gourmet").

Estas propuestas activan nuevas conductas para incursionar en la experiencia gastronómica: el acercamiento y la participación. En el primer caso se procura que el visitante conozca, deguste y aprecie los productos reconocidos como "tradicionales", "típicos", "de la tierra", "orgánicos" o "sustentables" y los platos locales, con inclusión de visitas guiadas a comunidades rurales, viñedos, ingenios, cafetales y plantaciones donde se puede observar el proceso de producción y elaboración de alimentos, bebidas y artesanías asociadas (ollas de barro, cerámicas y mantelería textil).

En el segundo caso se le propone al viajero apropiarse de la gastronomía local a través de su participación en actividades como cosechar y pisar las uvas, elaborar el aceite, hornear el pan, aprender la preparación de diversos platos en clases formales o informales y compartir diversas expresiones de la comensalidad cotidiana. El turismo gastronómico sube la apuesta: se organizan viajes a Sitios Notables del Gusto (Francia) y circuitos urbanos (Tomás Jofré, Paraná); las "rutas" alimentarias proponen itinerarios que recorren establecimientos agropecuarios, centros de producción y elaboración, agrotiendas, restaurantes y lugares de feria y celebración.

La tematización de la ruta no es otra cosa que la relación conceptual entre esos recursos, como aparece en los Caminos del Vino o la Ruta de la Yerba Mate. Por su parte, cocineros y restaurantes promueven localidades y productos asociados a través de la creación de nuevas marcas de cocina, como en los casos de la "cocina de altura" (Salta) y la "cocina volcánica" (La Garrocha, Cataluña).

Una geografía de los sentidos que confirma lo dicho por Juan Mari Arzak: "Tienes que saber que estás en un lugar distinto por lo que comes".



## EDITORIAL



Antes, para conseguir el queso de campo...



Antes, para conseguir el "queso de campo" era habitual trasladarse hasta algún pueblo rural de nuestro país; ahora, se ha convertido en algo normal comprarlo en el supermercado. Sin embargo, no hace tanto tiempo, nuestros abuelos conocían con detalle quiénes, cómo y dónde producían los alimentos que consumían sus familias.

Los modelos de producción y consumo alimentarios han sufrido grandes cambios en los últimos decenios, el proceso de modernización y globalización de todo el sistema agroalimentario favorecieron el crecimiento de la llamada "cadena larga" en condiciones de conectar la producción y el consumo a gran escala, con estrategias comerciales (constantes en las características merceológicas, flexibilidad en el aprovisionamiento, amplia variedad y desestacionalización de la oferta y el consumo) que han tenido como consecuencia la estandarización y la desterritorialización de los procesos productivos, con la consecuente reducción del ligamen con el contexto territorial.

En contravía a la gran distribución, la vuelta a la producción y venta de productos típicos y locales ha tomado en los últimos tiempos un gran auge en países de Europa y también en los Estados Unidos de América.

El término "cadena corta" es usado para definir el conjunto de iniciativas que componen estos "circuitos breves de producción consumo", también llamados "sistemas agroalimentarios alternativos" o "cadenas alimentarias sostenibles".

Las primeras experiencias de este tipo comenzaron en los países occidentales desarrollados alrededor de los años ochenta como formas organizativas de la re-localización de la producción y el consumo de alimentos. Estas iniciativas, en un primer momento, fueron sostenidas por productores y consumidores y, en un segundo, ha comenzado a contar con el apoyo de la administración pública, de asociaciones y movimientos sociales y de organismos de investigación.

La creación y multiplicación de mercados y ferias de productores, como así también la difusión de la modalidad "Km. 0" que promueve la venta de productos directamente desde las fincas a los consumidores, son utilizadas como importantes instrumentos en el sostenimiento de los procesos de desarrollo rural local.

Esperemos que estos vientos de cambio se instalen por nuestras latitudes.

Ing. Agr. Claudia Bachur  
Directora de Caminos y Sabores

## ¿QUERÉS CONOCER VENEZUELA? ¡ENTRÁ A SU COCINA!

Con raíces indígenas con influencias europeas y africanas, los venezolanos cuentan con una mesa culturalmente diversa, que encuentra en su plato nacional, el Pabellón Criollo, su ejemplo máximo.

Ana Piazzetta

La textura caribeña de varias frutas, la gastronomía venezolana tiene como fondo el ritmo de las selvas, playas, montañas y llanura. El sabroso acompañamiento de la música y de la danza popular dan un toque especial a cada preparación. Los pasapalos (picadas) a la par de la historia del nombre de algunas preparaciones como "Vuelve a la casa" o "Rompecolchones". Todo esto con ron y agua de coco, que da la melodía del Caribe, la gastronomía venezolana llega directo al corazón. Su mesa, resultado de la fusión de raíces indígenas con influencias europeas y africanas, es una muestra de la pasión y creatividad. Muchos platos típicos tienen como base el jojoto (mazorca de maíz), que se procesa con harina pan, precocida y es indispensable para cocinar las tradicionales arepas y preparar el plato navideño por excelencia que se asemeja al dulce del norte argentino, el dulce de leche con maíz desgranado y leche condensada. En la cocina la cachapa, el panqueque grueso que se cocina con queso y/o

manteca. En tanto que la yuca (mandioca) molida es el corazón del Casabe, pan aborigen, relleno con dulce de naíboa (una especie de melaza). Los platos más representativos del país contienen diversos ingredientes, entre los que se destacan las caraotas (porotos), el ñame (tubérculo similar a la batata), el ocumo (rico en almidón), las papas, los ajíes, y la caña de azúcar. Combinados, en general, con carnes, aves, pescados y mariscos, y sabrosas especias de la gastronomía africana.

El caso de los plátanos es particular, pues esta banana grande que se come tanto verde como madura, participa por igual de las comidas dulces y saladas, junto a una gran variedad de quesos blancos de poca maduración como el guayanés, el palmizulia o el queso duro de año. A la hora de los postres, dos de los que se destacan son el quesillo, parecido al flan casero, hecho a base de huevos, leche, vainilla, ron y caramelo y el dulce de lechoza (papaya verde) con clavos de olor y especias, bañado con almíbar.

Entre la enorme variedad de frutas está la parchita (maracuyá), el mango, la piña (ananá), y la patilla (sandía). Eso sí, a cualquier hora la refrescante chicha de arroz y el agua de coco son los elegidos de chicos y grandes.

Un ejemplo del universo cultural venezolano es el Pabellón

Criollo, platonacional, donde cada componente representa una etnia del país: el arroz simboliza la raza blanca, el plátano frito la raza aborigen, la carne mechada el mestizaje y las caraotas negras la raza africana. Y cómo dirían en Venezuela "Hasta aquí me trajo el río", o sea: por ahora hasta aquí llegamos.

### PABELLÓN CRIOLLO



#### Ingredientes

- 8 personas
- 350 gr. de arroz blanco;
- 600 gr. de caraotas negras (frijoles, porotos) puestas en remojo durante la noche;
- 200 gr. de cerdo ahumado cortado en cubitos o en tajadas;
- 4 clavos de olor;
- 1 1/2 kg. de carne (falda);
- 300 gr. de cebollas;
- 1 cabeza de ajo;
- 350 gr. de ajíes dulces;
- Pimentón a gusto;
- Sal y pimienta;
- 1 cubito de caldo de carne;
- 500 gr. de tomates sin piel ni semillas;
- Aceite de oliva, a gusto;
- 6 plátanos verdes.

#### Preparación

En una olla con un fondo de aceite dorar cebolla y ajo picado. Agregar el arroz y mezclar con cuchara de madera. Incorporar de a poco el doble de agua y sazonar con sal y pimienta. Cocinar a medio tapar a fuego bajo sin remover hasta que el agua evapore. Se apaga el fuego y se deja tapado. Hervir las caraotas (porotos negros) con el cerdo ahumado y 4 clavos de olor hasta que estén blandas. Una vez cocidas se las mezcla en un sofrito de cebolla, ajo y ají dulce. Hervir la carne con una cebolla, 2 ó 3 dientes de ajo, laurel y sal hasta que esté tierna. Retirar del caldo y desmechar en tiritas finas. Saltear la carne con una mezcla de ajos machacados, cebollas y ají dulce picado. Incorporar un cubito de caldo desmenuzado y suficiente agua (que no quede espeso ni aguado). Retirar del fuego cuando la carne quede tierna y gustosa.

**Sofrito** (salsa para acompañar)  
Dorar en aceite unos dientes de ajo y cebolla en cubitos e incorporar 150gr. de ajíes dulces. Agregar los tomates frescos pelados y cortados, sin semillas, condimentados con sal y pimienta. Cocinar a fuego lento hasta que los tomates estén cocidos.

DEL 13 AL 16 DE AGOSTO  
RURAL • BUENOS AIRES.  
SERVE SU STAND

011-4309-7663  
CONTACTO: KPELUSO@FYEA.COM.AR  
WWW.CAMINOSYSABORES.COM.AR



**Mamma Rosa**  
Alimentos Naturales  
Tacuarí 794 Las Heras Mendoza  
Tel: 0261-4302076 - Cel: 1560972360  
Lunes a viernes de 8 a 16 hs.  
contacto@mammamosa.com.ar  
www.mammamosa.com.ar

## EL CERCANO NORESTE

Caracterizada por los múltiples cursos de agua y la diversidad de colores, desde Misiones a Entre Ríos y desde Chaco a Corrientes, la región también abarca un escenario de una riqueza artística excepcional.

Por Diego Abdo

Desde su nacimiento, el movimiento chamamecero ha sabido pintar de pie a cabeza el patrimonio natural que comprende a todo la región del noreste. Los ríos, las cascadas, las selvas y la fauna, tan inabarcables como interesantes, han sido la base poética de las más importantes canciones. Conjuración de música, poesía y baile, el chamamé ("Cantos danzas", en guaraní) se gestó gracias a la inspiración y aporte, primero, de los guaraníes originarios, luego de las misiones jesuíticas, y más tarde de la inmigración europea.

Afianzado en Corrientes y Misiones, a finales de la década del '50 se extendió hacia las provincias de Chaco, Entre Ríos, Santa Fe y Formosa. De la mano de las migraciones internas llegó a la Ciudad de Buenos Aires, colándose por las calles de los cien barrios porteños.

Hoy en día forma parte del cancionero popular del sur de Brasil y Paraguay, y cobija un conjunto de artistas de invalorable calidad, como los actuales Raúl Barboza y el Chango Spaciuk y los pioneros Emilio Chamorro y Don Mario del Tránsito Cocomarola. En honor a este último, creador de la canción "Kilómetro 11", se instituyó por ley en Corrientes, el 19 de septiembre (día de su muerte), "El día del Chamamé".

### La capital nacional del citrus

Caracterizada como una de las actividades típicas más desarrolladas del noreste, la citricultura ubica en Concordia, Entre Ríos, su capital. De inviernos de heladas severas, las agradables temperaturas que se dan en otoño y primavera permiten la cosecha de las mandarinas, naranjas y limones.

Silvia Taylor trabaja junto a su marido en la quinta "Viejo Roble", en las afueras de la ciudad: "la cosecha lleva mucha mano de obra, porque es manual y requiere del podado de las plantas y el raleo de frutas para descartar las que no sirven". La exportación, en su mayoría, va dirigida hacia países de Europa.

Otros puntos significativos dentro del mapa nacional son las localidades de Mocoretá en Corrientes, y Federación y Chajarí, también en Entre Ríos. En Concordia los productores

están reunidos bajo el ala de la Asociación de Citricultores, que también se encarga de organizar la Fiesta Nacional de la Citricultura los primeros días de diciembre, en la que se llevan a cabo demostraciones de embalajes de frutas y degustaciones de jugos exprimidos. En la última noche se elige a la Reina Nacional de cada año.

### Expresiones de la memoria

Los wichi, como comunidad originaria, son toda una referencia del Chaco Salteño. Fueron sus primeros habitantes y los pioneros en conocer profundamente la selva para cazar y pescar.

Sus artesanías, por un lado, son la expresión de la memoria y el arte tradicional. Su elaboración, por el otro, es la ocupación de las mujeres y la principal fuente de ingreso de las familias. "Nos salvan, son nuestros salvavidas", explica el escritor Lecko Zamora, una de las cabezas de la Fundación Chaco Artesanal.

"Pienso, escribo, leo, grito, sufro y bailo en wichi", asegura con fuerza. Desde Puerto Tirol, a 12 kilómetros de Resistencia, Lecko visita las comunidades aborígenes de la zona para escuchar sus reclamos y necesidades. "Nos duele pero no vemos obligados a canjear nuestras artesanías por alimentos. Es la única manera que tienen muchos de los nuestros para llegar a la comida diaria", dice Lecko.

Esta es también parte de la realidad de las comunidades en la Argentina.

"Nuestras mujeres trabajan el hilado con hojas del chaguar, que son recolectadas, limpiadas y secadas para después ser teñidas con raíces de frutas, cáscaras y semillas", cuenta Zamora.

El resultado son bolsos, fajas, cinturones, carteras y pulseras de las más variadas. También son especialistas en el tallado del palo santo con incrustaciones de otras maderas como el guayacán y el quebracho.

"No olviden, porque olvidar es una forma de morir", me decía mi abuela y creo que es el sendero por el que debemos seguir", se espera Zamora.



Foto: archivo Clarín

Plantación de cítricos en Entre Ríos.

### El reinado de las "meliponas"

La apicultura siempre ha sido, en la Mesopotamia, un referente de su producción típica. La "melipona" o "yateí", en guaraní, es un de las especies de abejas sin aguijón más comunes del noreste. "Una colmena produce un litro de miel líquida por año, y la característica es que es totalmente natural, tal cual se extrae, se consume", cuenta Sergio Feversani, técnico del INTA de Oberá.

En Campo Ramón, un pueblo del departamento de Oberá, Misiones, los productores se dedican a su cría desde hace 40 años. "Coleccionamos unas veinte especies que traemos de distintas partes del país", explica Alfredo Holc, padre de 3 chicos, nieto e hijo de apicultores. Aplicada por los guaraníes como remedio casero para la gripe, en paños para heridas y jaleas, esta miel "limpia los pulmones, cicatriza las heridas y fortalece la piel", asegura. Así, de sabor fuerte y concentrado, hoy es un ingrediente que se utiliza en postres, té, café y ensaladas de frutas.

"La cría de estas abejas de dos milímetros de diámetro es apasionante, es un placer que se comparte en familia y hasta podría expandirse a las escuelas porque no hay peligro alguno", enfatiza Holc, que fue seleccionado el año pasado, por el movimiento Slow Food, para participar en Italia de Terra Madre: un encuentro mundial de productores de alimentos. "Se interesaban en nuestra

forma de criar e intercambiamos miel con criadores de otros países. Es un orgullo que por nuestro esfuerzo hayamos sido reconocido".

### De museos y turismo alternativo

Aunque parezca sorprendente en la región de las Flores, en Misiones, conviven la imagen de Ernesto "Che" Guevara con la tranquilidad que ofrecen los saltos, las cascadas y los laberintos vegetales. Compuesta por la unión de siete municipios posee una propuesta turística y social en común ubicada al costado del Paraná y a medio camino entre Posadas y las Cataratas del Iguazú.

El recorrido, que comprende unos 70 kilómetros, permite conocer los pueblos fundados por inmigrantes suizos y alemanes, como Ruiz de Montoya, de 7.000 habitantes, donde está la Iglesia Evangélica Suiza creada en 1944, hoy patrimonio religioso de la zona. Atravesando 20 kilómetros al norte se llega al Parque Natural Salto Capióvi, que en medio de un paisaje de cascadas y arroyos se luce con su centro de artesanías, los senderos, y la posibilidad de acampar.

En la localidad de Puerto Rico el Museo Raíces resguarda los objetos típicos que aún hoy siguen manteniendo intacta las tradiciones de los primeros inmigrantes.

En Caragatay, donde Ernesto "Che" Guevara vivió junto a su familia hasta los dos años de vida, se pueden recrear aquellos días mediante un

paseo por un sendero de interpretación hasta los restos de la vivienda, mirador al río Paraná.

Otro de los atractivos es el Parque Juan Vörtisch, un predio de seis hectáreas, con árboles centenarios, plantas autóctonas y un laberinto vegetal conformado con 1.715 metros de ligustrina. Allí se exponen cerca de 350 especies nativas que conforman un inolvidable regalo para la vista.

### La fiesta de la pesca

En Goya, Corrientes, se celebra uno de los eventos emblemáticos de todo el noreste argentino: la Fiesta Nacional del Surubí, el gran encuentro de pesca deportiva nocturna en río con devolución, considerado uno de los más importantes del mundo. Año tras año más de 150.000 personas entre competidores, turistas y espectadores en general se dan cita durante una semana en esta colorida ciudad.

La largada de las embarcaciones es el momento culmine: 500 lanchas rugen atravesando con firmeza el brazo del Paraná en búsqueda del mejor lugar para la pesca.

"Goya te espera, forastero pescador, con su leyenda y su noche tropical", invita el chamamé oficial de la fiesta que este año será del 26 de abril al 3 de mayo.

# UN MOTOR DE LA ECONOMÍA SOCIAL

Ex cura párroco, Roberto Killmeate dirige el Mercado de la Estepa, un ejemplo de asociatividad y autogestión del que participan unas 300 mujeres artesanas de toda la zona de Bariloche.

Por Marlene Bracht

A veinte kilómetros de la entrada a la ciudad de Bariloche, provincia de Río Negro, en la intersección de las rutas 23 y 40, se encuentra el Mercado de la Estepa, una organización pensada para integrar social y económicamente a los pobladores rurales de la zona. Creado en la localidad de Dina Huapi, en el año 2000, con el apoyo de la Asociación Civil Surcos Patagónicos, el Mercado reúne actualmente a más de 300 mujeres que se autogestionan para comercializar sus productos y rescatar la idiosincrasia de sus comunidades. Roberto Killmeate, su director, es un ex cura párroco fuertemente vinculado con las reivindicaciones de los pueblos originarios. Con vocación emprendedora y experiencia en el mundo rural, Killmeate lleva adelante un proyecto que ya tiene identidad propia.



Foto: Mercado de la Estepa

Artesanas del Mercado de la Estepa trabajando los tejidos.

## -¿Cómo nace el Mercado de la Estepa?

- Había un grupo de mujeres que ancestralmente venían trabajando y comercializando en forma informal tejidos que realizaban con los excedentes de la lana que producían como materia prima para el exterior. Lo tenían como una alternativa para sus ingresos familiares pero las ventas eran fluctuantes y las distancias entre

sus viviendas y los comercios donde los vendían dificultaban su distribución y no terminaba siendo rentable. Notamos esta necesidad y pensamos en construir un espacio en el que se nuclearan y volvieran visibles y accesibles estos productos regionales para el público y el turismo que visita la zona. En diciembre de 2003 inauguramos el edificio del Mercado, con 200 metros cuadrados de superficie

en los que se distribuyen las vendedoras con sus productos. De lunes a lunes son estas mujeres las que de manera rotativa se organizan para atender a los clientes, no hay intermediarios, no hay empleados, ellas mismas se han ido capacitando en la práctica y aprendiendo con el intercambio con la gente cuáles son las necesidades de los clientes y las correcciones que sus productos necesitan.

El Mercado de la Estepa recibe a las productoras y artesanas que se acercan espontáneamente con el único requisito de que sean pobladoras de zonas rurales aledañas y que produzcan artesanalmente aquello que vayan a vender, destinando el 10 por ciento de la ganancia al mantenimiento del Mercado. "Los productos llevan los nombres y fotos de quienes los realizaron y de qué lugar provienen, eso revaloriza a los productores y dignifica su trabajo", remarca Killmeate, al mismo tiempo que destaca el rol femenino en el día a día: "los hombres empiezan a darse cuenta de que sus mujeres están activas y que aportan al ingreso familiar".

"Presentamos una iniciativa popular con más de 13 mil firmas para que se apruebe el proyecto de Ley Sobre Economía Social y Mercados Productivos Artesanales. Con ese instrumento buscamos involucrar a los comisionados e

intendentes en la economía social", explica Killmeate, que en pocos días viajará a Estados Unidos invitado por la Universidad de Harvard para dar una conferencia sobre cómo funciona el Mercado de la Estepa. "Seleccionaron ejemplos de proyectos exitosos de organización social, me enorgullece contar nuestra experiencia por el valor democrático que tiene en beneficio del pueblo rural", cuenta.

"Tratamos de avanzar en temas que ayuden a la comunidad, con mejoras en sus ingresos que repercutan en su calidad de vida, educación y salud, aprovechando el reconocimiento que tiene el Mercado de boca en boca", reflexiona Killmeate.

El Mercado de la Estepa tiene una organización horizontal, que se maneja por un sistema asambleario de toma de decisiones. Esto, según Killmeate, afianza e iguala a todos los productores, dándoles protagonismo y pertenencia a sus propias iniciativas.

## LAS FIESTAS DE MAYO

### Fiesta Nacional de la Ganadería

En General Alvear, Mendoza, del 6 al 10 de mayo. Habrá jineteadas y espectáculos de artistas como los Quilla Huasi y Palito Ortega.

### Fiesta Nacional de la Olivicultura

Del 18 al 24 de mayo, en Almogasta, La Rioja. Entre las actividades habrá competencias deportivas, desfiles y torneos de canto.

### Fiesta Nacional del Té

En Campo Viera, Misiones, del 2 al 10 de mayo. El Chaqueño Palavecino y Los Tipitos, entre otros, formarán parte de la cartelera de espectáculos.



## XXXIV Fiesta Nacional del Surubí

26 de Abril - 3 de Mayo de 2009

Goya - Corrientes - Argentina  
www.goya.gov.ar



¡El concurso de pesca nocturna más grande del mundo!



Elección de la Reina  
Show de artistas internacionales  
Más de 700 participantes

Espacio de publicidad de la Provincia de La Pampa

8-9-10 DE MAYO PREDIO LA RURAL - SANTA ROSA. LA PAMPA

expo  
Pymes  
La Pampa

Una Provincia en Crecimiento!

Comienza la segunda edición de la exposición de Pequeñas y Medianas Empresas de La Pampa. Más de 300 empresarios de toda la provincia exponen una alta gama de productos locales.

- CAPACITACIONES
- RONDAS DE NEGOCIOS
- CONFERENCIAS

www.expopymeslapampa.com

expopymes@lapampa.gov.ar - +54 02954 - 422835/452639/452727

