**Los emprendedores del Fin del Mundo**

*La provincia de Tierra del Fuego vuelve a participar de la feria Caminos y Sabores con una batería de productos típicos de la región. Un repaso por las delicias que desembarcarán desde el punto más extremo y frío del país.*

Para los pequeños productores llevar adelante un microemprendimiento conlleva muchas alegrías y satisfacciones, pero también un notable esfuerzo. Y este sacrificio y dedicación se ve duplicado o triplicado cuando se realiza a miles de kilómetros de distancia, en un lugar precisamente conocido por ser el Fin del Mundo: Tierra del Fuego.

Este año la provincia más austral de nuestro país vuelve a decir presente por cuarto año consecutivo en la nueva edición de Caminos y Sabores, que se realizará del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural. Chocolates artesanales, productos y embutidos ahumados, cerveza realizada con agua proveniente de un glaciar y un exótico queso de oveja son algunos de los artículos con los que la región deleitará a los visitantes de la feria.

Todos los productos cuentan con el “Sello de calidad certificada Tierra del Fuego – Fin del Mundo”, una distinción que realiza la provincia a empresas que cumplen con ciertos estándares de calidad y una fuerte identificación territorial.

“Este programa nació con el objetivo de promover y diferenciar a los emprendedores locales, porque en realidad teníamos en la provincia muy pocos productos regionales y competencia de otras localidades, como por ejemplo el chocolate que venía de Bariloche”, explica Jessie Hernández, directora de Programas Productivos de Tierra del Fuego.

La herramienta ha demostrado ser muy efectiva para la incipiente economía regional en una provincia que se caracteriza por otro tipo de actividades, como la industria petrolera, el ensamblado electrónico y el turismo. Pero la tarea no es para nada fácil: al ya conocido problema de la alejada distancia con los centros urbanos, se agrega la falta de insumos y un régimen aduanero muy complicado.

“Sacar un producto de acá no es lo mismo que sacarlo de cualquier punto del país. Es una exportación, con despachante de aduana y con toda una serie de trámites que son bastante engorrosos. Por lo tanto, el hecho de que estas empresas sigan trabajando y sigan entusiasmadas es bastante loable”, asegura la funcionaria.

“Todas estas empresas han nacido muy pequeñas y crecieron poco a poco, con características muy particulares”, remarca Jessie Hernández, quien a su vez adelanta cuáles serán las novedades que traerá Tierra del Fuego a Caminos y Sabores.

“El atractivo de este año es que llevamos a un emprendedor que hace chacinados de oveja. Hace todo lo que es embutido seco de ovino, que es una particularidad porque no hay muchos en la Patagonia y en el país”, anticipa. También volverá a visitar el espacio de cocina de la feria el chef fueguino Jorge Monopoli, quién realizará platos con productos típicos de la provincia.

A su vez, Tierra del Fuego promete una infinidad de sabores ahumados que se logran a partir de la combustión de madera auténticamente patagónica. Y además, una cerveza artesanal con un plus muy llamativo: para su concepción utilizan agua proveniente de un glaciar.