**Enriquecer la carne de llama y la quinoa**

*En La Quiaca, un grupo de pequeños productores aborígenes le suma valor a la llama y a la quinoa.*

Agregar valor, crear fuentes genuinas de trabajo y evitar la migración a grandes ciudades, son algunos de los desafíos que se presentan en las regiones productivas.

En este sentido, resulta interesante conocer el caso de la Asociación de Pequeños Productores Aborígenes de la Puna, quienes hace tres años recorren más de 1.700 kilómetros para participar con sus productos de Caminos y Sabores, la feria del gran producto argentino.

Ubicada en el noroeste de Argentina, más precisamente en La Quiaca, la Asociación de Pequeños Productores Aborígenes de la Puna, está integrada por 10 comunidades de 35 familias que en la búsqueda del desarrollo de la cadena de valor y el aprovechamiento integral del animal, producen chacinados de llama y harina de quinoa.

La carne de llama representa la principal fuente de proteínas para los habitantes de la Puna.

A raíz de las grandes distancias que deben recorrer para comercializar sus productos, hace aproximadamente siete años que la asociación comenzó a elaborar salame de llama. “La carne de llama es muy difícil de transportar, ya que desde La Quiaca hasta San Salvador de Jujuy debemos recorrer 300 km, y como en su momento no era tan conocida y no se vendía mucho, tuvimos que buscar nuevas alternativas para aprovecharla. Así fue como empezamos a elaborar hamburguesas, milanesas, y después chacinados”, relató Diego Toconás, integrante de la Asociación.

Fiel al dicho “La unión hace la fuerza”, apuntó: “Dentro de la Asociación somos todos socios y nos hemos dedicado a agregar valor”. En su caso, es productor de llamas, trabaja en la planta de elaboración de chacinados y los fines de semana, en el campo.

“La llama debe tener dos años y medio para faenarla, es cuando más o menos tiene cierto peso. Si bien se podría faenar al año y medio o dos, pero para el productor no sería factible porque no dejaría la cantidad de carne que demanda”, explicó.

La red de productores está organizada de manera tal que los fines de semana buscan los animales para llevar al matadero y se arman las entregas para el lunes por la tarde. “Una vez que el animal llega a la planta, hacemos la distribución de las diferentes partes. Por ejemplo, la paleta y la costilla se destina para el salame; la pierna para hacer milanesa, y la parte de lomo para la bondiola”, y aseguró: “No se tira nada, utilizamos todo”.

**¿En qué se distingue del resto de los salames?**

Ante este interrogante, Toconás fue claro y contundente: “Los ingredientes son los mismos que se utilizan para elaborar el salame tradicional, (el que se consigue en cualquier lugar del país), la diferencia radica en la materia prima que sería la carne de llama, y el tiempo de secado”. En relación a esta última variable, comparó: “Actualmente hacen salame y a los dos o tres días lo sacan a la venta; mientras que nosotros los tenemos en los secaderos quince días como mínimo”.

Según los catadores, tiene un sabor agradable al paladar y magro. Al respecto, el productor experto señaló: “La carne de llama no posee tanta grasa, y es casi puro musculo. Tan es así, que informó: “El sistema de pastoreo natural genera una carne magra, con niveles muy bajos de colesterol. Si bien requiere de un servicio veterinario, en el norte, al no haber temperaturas extremas, la llama no tiene tanta enfermedad”.

Toconas confesó que probó otros tipos de salame y que es notable la diferencia. Por lo cual, el estacionamiento tiene un rol clave en el producto final.

Como proyecto a futuro, están evaluando la posibilidad de realizar salchicha de llama, con empaque en fresco.

**Harina sagrada**

Nativa de los países de la región andina, y conocida como la semilla sagrada de los Incas, el cultivo de la quínoa es estratégico en la zona de La Quiaca por su valor alimenticio, resistencia a la sequía y bajas temperaturas.

En este contexto, cabe resaltar que los criadores de llama, en su tiempo libre se dedican a sembrar quinoa. “Ellos nos venden, y en la asociación elaboramos harina de quinoa para marcar otra diferencia”, subrayó Toconas.

Al ser consultado por el agregado de valor al cultivo, expresó: “Primero, hay que lavar la quinoa en varias aguas; luego, realizar un secado; después pasarla por el molino y ya estaría lista la harina”. De lo contrario, si la quínoa no pasa por todo estos procesos, resultaría muy amarga y no se podría comer.

Pero el valor agregado a la quinoa, va mucho más allá de la harina. Tan es así que Toconas informó: “Hay otras organizaciones que están haciendo pochoclo, galletitas, alfajores, entre otros productos”.