**Una productora santiagueña elabora deshidratados naturales**

*Finca La Gringa es un emprendimiento joven santiagueño que produce frutas y verduras agroecológicas-deshidratadas.*

Con el pasar de los años, “El gran mercado argentino”, se ha ido aggiornando al paladar de los consumidores, incluyendo productos orgánicos, agroecológicos, variedades sin gluten y frutas de producción sustentable.

En este sentido, Finca La Gringa, es un emprendimiento oriundo de Santiago del Estero, que produce no solo frutas y verduras agroecológicas, sino que también son deshidratadas. Al respecto, su creadora Griselda Casasola, quien estuvo presente en la última edición de Caminos y Sabores, explicó: “Producimos de manera agroecológica y aplicamos una tecnología de deshidratación amigable con el medio ambiente”. Esto significa que pierden el 90% de agua, pero conservan sus capacidades nutricionales, sabor, y olor. “Lo mejor, es que prácticamente no tiene deshechos”, destacó.

En Villa Río Hondo, una comuna de aproximadamente 2.000 habitantes, ubicada a 14 km de las famosas Termas de Río Hondo, siembran y cosechan productos agroecológicos, es decir, que durante todo el proceso de producción no se aplican agroquímicos. En una segunda instancia, ingresan al laboratorio. Allí se lava, pela, pesa, pica y/o se corta según la fruta o verdura y directamente se lo coloca en el aparato de deshidratación.

Según detalló la productora, este aparato dispone de tecnología de avanzada con normas europeas que permite conservar la mayor capacidad y cantidad de nutrientes sin sacar el sabor, el olor, y color. Manteniendo su estado por varios meses. Al respecto, indicó que “los equipos convencionales utilizan resistencias eléctricas y corriente de aire caliente en donde se pierde la mayoría de los componentes organolépticos de los vegetales además de vitaminas sensibles al calor”.

**Problemas como oportunidad**

A raíz de la cantidad de frutas y verduras que no se comercializaba por falta de precio, de calidad en forma y tamaño, en 2017 surgió Finca La Gringa. Con gran esfuerzo y dosis de creatividad, Cassasola encontró una nueva forma de darle valor agregado al producto fresco.

Previo al proceso de deshidratación, implementaron otras alternativas de aprovechamiento, tales como: conservas, encurtidos, dulces, hasta que se llegó al método de deshidratación. En este sentido, cabe destacar que Nación Emprende financió la adquisición de maquinaria y construcción del laboratorio, y la inversión realizada permitió adquirir las habilitaciones bromatológicas y comenzar a comercializar los productos del emprendimiento.

**De la finca a la mesa**

Los productos de Finca La Gringa se pueden encontrar en blíster de 30 gramos. De acuerdo a los cálculos de Casasola, en cada uno se estarían consumiendo 300 gramos de fruta y verdura fresca.

Actualmente, ofrecen blíster de naranja, banana, manzana roja y verde; zanahoria rayada; zapallo cubeteado; cebolla en rodaja; pimiento en tiras; tomate en rodajas; espinaca picada; ajo picado; provenzal, y perejil picado. Se conservan hasta seis meses sin exposición al sol, son económicos, fáciles de transportar, y utilizar.

Por último, al referirse a su consumo, la emprendedora recomendó: “Las frutas se pueden ingerir como snack, en yogurt, granola, postre, o hidratar en agua tibia durante 20 minutos y utilizarlos en licuados o compotas”. En relación a las verduras, señaló que “se hidratan 20 minutos en agua tibia, y luego se incluyen en comidas crudas o cocidas según receta o gusto”.

Más información en: [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)