**Productos regionales con nombres ingeniosos:**

**¡Conocé el origen!**

*Expositores de Caminos y Sabores comparten cuál fue la fórmula y la fuente de inspiración para elegir el nombre de su negocio.*

Las palabras tienen un gran poder hasta en los negocios. Para algunos elegir el nombre de su empresa puede convertirse en una pesadilla. Sin embargo, hay quienes lo tienen resuelto antes que el producto.

Cuando llega ese momento, es inevitable hacer un *brainstorming*, dar muchas vueltas, dudar entre varias opciones y frustrarse porque ya está registrado. Es un gran desafío elegir un nombre claro, fácil de pronunciar, sencillo, atractivo y memorable, entre otras características.

Curiosos por este tema, nos sumergimos en **El Gran Mercado Argentino de Caminos y Sabores** para conocer la creatividad e historia detrás de Pata Negra, Pal´Mate, Txapela, Cura Té Alma, Amancay y Don Melitón.

Fuimos hasta San Martín de los Andes. Allí, en 2016 nace **Pata Negra - Chocolates Artesanales**, de la mano de Rubén Otón y su esposa Débora Aquin. Él es español, ella, argentina y ofrecen productos en la Patagonia con una fusión equilibrada de granos de cacao procedentes de Brasil, Colombia y Ecuador. ¿Por qué Pata Negra? “**En España se les dice Pata Negra a los jamones, nosotros lo tomamos como sinónimo de calidad; además, con la idea de conservar algo de mi tierra**”, comentó Rubén.

**Cuando menos es más**

Ya en Ramallo, provincia de Buenos Aires, fuimos a conocer la historia de la familia Martínez, que elabora los bizcochos **PAL´MATE** desde 1999. Al principio fueron 3 kilos por día; a los meses, 50 kilos por semana, y actualmente, 300 kilos diarios.

“Estuvimos semanas y semanas analizando qué nombre ponerle al negocio. Al principio, pensamos en combinar las primeras sílabas de mi nombre y el de mis hermanos Sabina y Manuel, pero no nos convencía”, recordó Nerina Martínez, encargada general del negocio. Hasta que una tarde, Fabián, su papá, le comentó a Nancy, su mamá, que había encontrado el nombre perfecto para los bizcochos: **¿De qué manera se pide cuando vas a comprar algo para acompañar el mate?,** le preguntó.La respuesta de Nancy fue: **dame algo PAL'MATE.**

Así surgió el nombre de estos deliciosos bizcochos que empezaron a repartir en moto, yendo a los negocios del barrio y a los trueques que se hacían, producto de la crisis económica de aquel momento.

**Lo mejor de los dos mundos**

Desde 2016, Ainara Otaño junto a Xabier Aguirre se han propuesto desarrollar la **Sidra Natural Vasca Txapela** con manzanas de la Patagonia Argentina. Está elaborada 100% con manzanas seleccionadas del valle de Río Negro, no contiene azúcar, ni gas, ni agua agregada, su gasificación natural proviene de la fermentación de las manzanas utilizadas en su preparación.

**¿A qué se debe Txapela?** “Significaboina vasca. **Buscamos un nombre característico del país vasco, pero que también fuera representativo de Argentina**”, explicó Aguirre, hijo de vasco. Otro de los nombres que anduvo rondando en su momento fue Iñaki, pero ya estaba ocupado.

Cabe recordar que los primeros tamberos vascos se caracterizaron por el uso de la **boina vasca** (txapela en euskera), y ellos fueron los responsables de que por esta parte del mundo se usara la boina en los campos con bastante regularidad.

**Identificadas con la marca**

Del camino de las Bebidas, nos vamos a sumergir en el universo de las infusiones. En el corazón del país, a finales de 2012, nació **CURA TÉ ALMA**, cuando Belén Avico regresó a Río Cuarto después de haber vivido ocho años en Holanda. "Allí surgió mi pasión por el té, pero **nunca imaginé tener una empresa**”, contó.

Los paladares entendidos reconocen sus blends, y ya es una marca con alcance internacional que realza sus raíces cordobesas en las ferias más importantes, como por ejemplo: Caminos y Sabores.

**El amor que le pone Belén a la marca hace que el té cure el alma.** Habían intentado con varios nombres, pero ya estaban todos registrados. Después de muchos intentos frustrados, apareció el nombre indicado. “Con la diseñadora le estábamos poniendo todo para encontrar el mejor nombre: le estábamos poniendo el alma. Allí fue cuando reflexioné que **este té tenía algo especial como sus dueños**: va a curarTE el alma, entonces pensé que debía llamarse CURA TE ALMA”, cuenta su creadora.

**“Quien da una flor de amancay está ofreciendo su corazón”,** cuenta la leyenda. Bajo este mensaje, Silvia Bori, una joven oriunda de San Martín de los Andes, se inspiró al momento de elegir el nombre para su emprendimiento de alfajores artesanales, a los cuales llamó así: **Amancay**. “Si bien amancay es la flor típica del lugar donde vivo, también lo elegí porque **cada alfajor que entrego y regalo se lleva un pedacito de mi corazón**. Son completamente artesanales, los baño uno por uno con el tenedor; los dulces también son artesanales”, comentó muy orgullosa Bori.

En 2019, **Amancay** deleitó con sus alfajores de Maicena y rellenos con dulce de naranja, de leche y frambuesa a miles de visitantes en su paso por Caminos y Sabores. Además, la emprendedora patagónica, destacó que **Amancay Frambuesa obtuvo el 2° premio en la Fiesta Nacional del Alfajor.**

**Marca-homenaje**
“Hace años empezamos a idear una línea de dulces y mermeladas totalmente naturales que complementara a Valleverde, nuestra marca de conservas y ahumados vegetales”, relató Francisco Ponzinibbio, dueño de Don Melitón.

Una vez que tuvieron planteados los productos, comenzaron con el desarrollo de la imagen. “**La idea era asociar nuestra historia y orígenes a lo que queríamos ofrecer y Melitón Zabala era el punto en común en todo esto**”, explicó.

Don Melitón fue su tatarabuelo por línea paterna. **Como muchos inmigrantes, a los 16 años llegó a Argentina dejando atrás a su familia, en el País Vasco.** Años más tarde, **en La Plata, junto a otro inmigrante, puso una fábrica de licores y destilados.**

La historia continúa: “Cuando Isabel, una de sus dos hijas, cumplió 15 años, realizaron un viaje. Un cruce a Chile, atravesando la cordillera de los Andes, embarcándose precisamente en Bariloche, hoy nuestra ciudad. En su honor llamamos Don Melitón a nuestros dulces y mermeladas, productos totalmente naturales y sin el agregado de ningún tipo de aditivos ni conservantes”, relató muy contento Ponzinibbio.

Para terminar de redondear esta historia y recordar su paso por Bariloche, **recrearon junto a la fábrica el Hotel San Carlos, un pequeño museo dedicado a todos los viajeros**.

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