OVOP
Un pueblo, un producto
Argentina

OVOP
UN PUEBLO, UN PRODUCTO
- Buenos Aires -



MIEL DE TANDIL

Celebrando a Nuestros Productores

CATÁLOGO DE FRACCIONADORES DE MIEL DE TANDIL

Fraccionadores de MIEL de TANDIL

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
Municipio de Tandil — Lugar Soñado
UNICEN — Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires
CÁMARA AGROINDUSTRIAL DE TANDIL
CAMBIO RURAL
INTA — Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
INTI — Instituto Nacional de Tecnología Industrial

Presentamos el Catálogo de Productores del Grupo de Fraccionadores de Miel de Tandil, fruto de un esfuerzo conjunto iniciado en agosto de 2021, convocado por diversas instituciones y organismos técnicos.







LA UNIÓN HACE LA FUERZA: EL GRUPO DE FRACCIONADORES DE MIEL DE TANDIL

La conformación del Grupo de Fraccionadores de Miel de Tandil tuvo lugar a mediados de 2021, impulsada por la Cámara Agroindustrial de Tandil, con el objetivo de agregar valor e identidad a la miel producida en la región. Su principal desafío ha sido avanzar en la institucionalización y formalización de su actividad, con miras a la creación de una asociación que respalde su accionar.

El objetivo es mantener un grupo de trabajo consolidado y sostenible, enfocado en la calidad, protocolos de producción, buenas prácticas, y el cuidado del medio ambiente. Gracias al apoyo de un equipo técnico diverso y a la articulación interinstitucional, han logrado completar habilitaciones municipales y provinciales, obteniendo los registros RNE y RNPA para varios miembros, lo que ha mejorado significativamente su proyección de ventas.

Uno de los hitos importantes del grupo ha sido la obtención del sello territorial "Miel de Tandil", que busca resaltar las características distintivas del producto a nivel local, apoyándose en la iniciativa “Marca Ciudad” promovida desde el Acuerdo del Bicentenario.

@MIELDETANDIL • MIEL DE TANDIL

ÍNDICE:

MESA DE ARTICULACIÓN TERRITORIAL TANDIL ..... PÁG. 2
SELLO MIEL DE TANDIL ..... PÁG. 2
MARCO GEOGRÁFICO Y PRODUCCIÓN APÍCOLA EN TANDIL ..... PÁG. 3
HISTORIA DE LA APICULTURA EN TANDIL ..... PÁG. 3
ALELUYA ..... PÁG. 4
ALFA APICULTURA ..... PÁG. 5
CERROS DORADOS ..... PÁG. 6
CERROS VERDES ..... PÁG. 7
DEL TALLER ..... PÁG. 8
DON COLOMAN ..... PÁG. 9
DULZURA DORADA ..... PÁG. 10
EBEN EZER APICULTURA FAMILIAR ..... PÁG. 11
LOS CARDALES ..... PÁG. 12
SAN AMBROSIO ..... PÁG. 13
¿DÓNDE COMPRAR LA MIEL DE TANDIL? ..... PÁG. 14
SEMANA DE LA MIEL ..... PÁG. 14
TANDIL PARA DISFRUTAR ..... PÁG. 15
EN TANDIL SOY FELIZ ..... PÁG. 17
NUESTROS PRODUCTORES, NUESTRO ORGULLO ..... PÁG. 18

MESA DE ARTICULACIÓN TERRITORIAL TANDIL

Junto con el Clúster Quesero, el Grupo de Fraccionadores se encuentra integrado a la iniciativa “Un Pueblo, Un Producto” (OVOP) de Tandil. OVOP es el concepto de las actividades de desarrollo comunitario que revisan los recursos locales y agregan nuevos valores y diferenciación a los productos para potenciar la promoción y las ventas. OVOP se originó en 1979 en la prefectura de Oita, Japón, y desde entonces ha sido implementado en más de 70 países a través de la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA).

En Argentina, se lleva a cabo el Proyecto para el Desarrollo de Cadenas de Valor Inclusivas Orientadas al Mercado bajo el Concepto OVOP Argentina en colaboración con la Secretaría de Niñez Adolescencia y Familia del Ministerio de Capital Humano (ex Ministerio de Desarrollo Social), el Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto, y JICA. Este proyecto se está ejecutando desde 2019 y se extenderá hasta 2025.

En Tandil, el Proyecto OVOP es desarrollado de forma articulada entre el Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica de la Provincia de Buenos Aires, el Municipio de Tandil, el Clúster Quesero e instituciones locales con el objetivo de contribuir al desarrollo de las comunidades potenciando productos y servicios con identidad local.







SELLO MIEL DE TANDIL

Durante estos años, el grupo se ha dedicado a desarrollar un sello de calidad para sus productos, comenzando con un autodiagnóstico que evaluó fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas. A partir de este diagnóstico, establecieron líneas de acción claras para mejorar la calidad y la sostenibilidad de su miel. Actualmente, están implementando un sistema de auditoría que protege y controla el Sello "Miel de Tandil", buscando posicionar el producto en el ámbito nacional.

El Sello "Miel de Tandil" simboliza el compromiso de los productores con la excelencia y la sostenibilidad, y representa un logro significativo en el reconocimiento de la miel de Tandil, tanto a nivel nacional como internacional.

El sello “Miel de Tandil” resalta la riqueza de la producción apícola en un contexto ambiental único, donde las sierras ancestrales de la región ofrecen un hábitat privilegiado para las abejas. Este distintivo celebra la historia de los productores locales, quienes, con un profundo respeto por la tierra, han cultivado un saber hacer que se transmite de generación en generación. Su compromiso con la mejora continua de los procesos asegurando una miel de calidad superior también promueve prácticas sostenibles que protegen la biodiversidad y el equilibrio ecológico. Al elegir “Miel de Tandil”, los consumidores no solo saborean un producto excepcional, sino que también apoyan una forma de producción agropecuaria que honra la tradición y la naturaleza.

Los objetivos de aplicar el Sello “MIEL DE TANDIL” se resumen en tres pilares, a saber:

· Promocionar la miel producida y procesada en el Partido de Tandil y zona de influencia.
· Diferenciar la calidad de dicha miel
· Lograr el reconocimiento del producto diferente por parte del público consumidor.

MIEL de TANDIL

Actualmente son 7 las empresas fraccionadoras (de las 11 que integran el grupo) que están en la etapa inicial de cumplimiento del protocolo para obtener el Sello en sus productos. El resto se encuentra en el período de transición para el ingreso al mismo.

MARCO GEOGRÁFICO Y PRODUCCIÓN APÍCOLA EN TANDIL

El Partido de Tandil cuenta en la actualidad con 50.000 colmenas en producción determinando que hay 1 colmena productiva por cada 10 has de superficie. Dichas colmenas se alojan en 700 apiarios que son atendidos por unos 200 apicultores locales.

Las características geográficas del Partido son de llanura con serranías bajas donde predominan cultivos agrícolas y pasturas destinadas al consumo animal (ya sea para producir carne o leche). Además cuenta con gran variedad de árboles y arbustos, varios de los cuales son de interés apícola, es decir aportan néctar y polen.

En resumen, podemos aseverar que la base floral de la miel producida en Tandil y alrededores está dada por plantaciones de girasol, trébol, alfalfa, cardo, nabo, acacia, eucaliptus, retamas, chilcas, zarzamoras, menta, melilotus y lotus.

HISTORIA DE LA APICULTURA EN TANDIL

La historia de la apicultura en Tandil tiene sus raíces a fines del siglo XIX, en una época en la que la producción rural dominaba la economía local. Aunque algunos registros tempranos mencionan la extracción de miel para el consumo personal, fue en 1925 cuando la apicultura comenzó a tomar relevancia comercial. Avelino Martínez Estévez, un inmigrante gallego que llegó a Argentina en 1912, es considerado uno de los pioneros de la actividad en Tandil. A partir de la donación de colmenas por parte de la familia Piñero, Martínez Estévez estableció su apiario, marcando el inicio formal de la producción apícola en la región.

Durante las décadas siguientes, la apicultura en Tandil experimentó un notable crecimiento, en parte gracias a la adopción de tecnologías innovadoras como la colmena Langstroth, un diseño que permitió una mayor eficiencia en la cosecha de miel. En 1938, la creación de la Sociedad Argentina de Apicultores (SADA) brindó un importante respaldo al sector, facilitando el acceso a nuevos conocimientos y técnicas. Además, la expansión de la actividad fue impulsada por políticas gubernamentales que promovieron la producción agropecuaria en la región pampeana, de la cual Tandil formaba parte.

En 1939, en un predio ubicado frente a Sans Souci, Manuel Carrasco, quien había aprendido el oficio en su tierra natal (Luzón, Guadalajara, España) de parientes que poseían colmenas, instaló unas 70 de tipo rústico. Estas tenían las cámaras de cría de cemento, con cuadros no estándar y las alzas melarias de madera –

El desarrollo de la apicultura local no estuvo exento de desafíos. En la década de 1970, se detectaron los primeros casos de Varroa destructor, un ácaro que causó importantes pérdidas en las colmenas. A pesar de esto, la apicultura tandilense continuó consolidándose, en parte gracias a la colaboración entre los productores locales y la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (UNCPBA), que desempeñó un papel clave en la investigación y capacitación apícola.

En 1984 se fundó la Cooperativa Apícola de Tandil, una organización que marcó un hito en el asociativismo local. Este trabajo colaborativo permitió a los apicultores enfrentar de manera más efectiva los retos del mercado y mejorar la calidad de sus productos. La década de 1980 también estuvo marcada por el inicio de exportaciones de miel fraccionada desde Tandil, un logro que posicionó a la ciudad como un actor relevante en el comercio apícola internacional.



Empleados desoperculando cuadros



Cosecha de miel en Tandil, 1975

Actualmente, Tandil es uno de los principales productores de miel de la provincia de Buenos Aires, con más de 50.000 colmenas registradas. La apicultura sigue siendo una actividad fundamental en la región, impulsada por la innovación tecnológica, el trabajo asociativo y el apoyo de instituciones académicas y gubernamentales. La historia de la apicultura en Tandil es un testimonio del esfuerzo continuo por mantener y mejorar una actividad que ha sido parte integral de la identidad productiva de la ciudad durante más de un siglo.



Fuente de texto e imágenes: Basualdo, M.; Barandiarán, L.; Nogar, L.; Zuccarino, M. (2023). Historia de la Apicultura: Tandil. 1823-2023. ISBN: 9786319024500; Edición: 2º **Compralo en Libreria Alfa (Pinto 736), La Casita Azul (Pje. Fournier 19) y La Bullanga (Av. Colón 1479).**



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Aleluya



Desde 1987 este emprendimiento se funda en la creación de soluciones innovadoras para acercar la apicultura y sus productos al público masivo. Somos unas 20 familias en armonía con los apicultores de la zona. Nuestras especialidades llegan a las más importantes cadenas de supermercados del país y se han exportado a más de 25 países. Hemos sostenido operaciones con muchos países destacándose clientes en Finlandia, Brasil, Paraguay, Estados Unidos. En 2014 comienza una mayor profundización de la estrategia de valor multiplicando las presentaciones en salsas y alianzas estratégicas con importantes nuevas cadenas de valor.

En Aleluya ofrecemos mieles líquidas y untables. También nuestras Salsas y Especialidades, todas hechas con miel 100% pura y natural del panal a tu mesa.
En Aleluya trabajamos con trazabilidad desde el primer tambor recibido. Integramos una red conformada por más de 200 apicultores. Elegimos productores de Tandil y la cuenca del mar y sierra para reducir el impacto ambiental que generan los traslados y trabajamos bajo un modelo de agricultura ecológica y sostenible.
Nos apasiona lo que hacemos, creemos en el valor de la calidad.



Contacto
2494 440676
@mielysalsasaleluya
www.mielaleluya.com.ar

MIEL DE TANDIL



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Alfa Apicultura



Micaela Christensen y Rubén Montero

Rubén es agrónomo y Micaela es Técnica en Producción Apícola. Iniciaron como productores y también asesorando a otros emprendimientos. Luego, ante la falta de un distribuidor de insumos y herramientas, fueron creciendo por ese lado también. Elaboran miel de abeja, miel cremosa, miel en panal, miel con frutos secos, polen, jalea real y una completa línea de cosmética.

"Aprendimos a convertir nuestra pasión en un trabajo. Crear una familia y una empresa, fué un desafío. El amor por nuestra actividad es el motor que nos impulsa hacia nuevos horizontes"

La miel del Bicentenario de Tandil

A inicios de 2023, Micaela y Ruben obtuvieron el 1° premio en el concurso para obtener la mejor miel del Bicentenario de Tandil.



Contacto
Zona industrial, Tandil.
2494 479357
@alfa_apicultura
Mail: alfa.apicultura@gmail.com
www.alfaapicultura.com.ar

MIEL DE TANDIL



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Apícola Cerros Dorados



Familia Díaz

Actividad iniciada por mi padre Eduardo Anibal Diaz a los 18 años. Fue incrementándose año a año en el volumen y producción, nosotras como herederas deseamos elevar y profundizar el concepto de la actividad apícola y sus derivados.

Se extraen las alzas de los apiarios, en la sala de extracción se desopercula, se lleva a los decantadores, paso siguiente se llenan tambores de 300 kg. para exportación, otro porcentual de tambores pasa por filtros para fraccionamiento.



"Respetar a la abeja, analizar su estructura de cooperación en la colmena es defender la alimentación en el mundo"

Se realizarán envases de 500 grs. y 1 kilo en envase de vidrio y PET.

Contacto
Calle N° 9, 186, zona industrial, Tandil.
2494 588362

MIEL DE TANDIL



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Cerros Verdes

Mario Daniel Fernández

Hace 30 años, Mario elabora productos a base de propóleo de forma totalmente natural, sin aditivos, sin conservantes y sin colorantes. El propóleo es una sustancia resinosa que las abejas recolectan de la naturaleza y la utilizan en la colmena para sellar grietas y protegerla de bacterias, hongos y preservar la higiene.



"Desde las sierras más antiguas del mundo, producimos medicina con ciencia natural a base de propóleos y miel"



Único en la Provincia, algunos de los productos son: revitalizante corporal, desodorante bucal en spray, ungüentos y colirios, así como caramelos duros de propóleo.





Contacto
2494 433861 (Andrés) 2494 464787 (Daniel)
@propoleos.cerrosverdes

MIEL DE TANDIL



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Miel Del Taller

Taller Protegido
Desde 1983, el Taller Protegido Tandil es una de las organizaciones sociales más conocidas y perdurables de nuestra ciudad, por ella pasaron cientos de hombres y mujeres, voluntarios y profesionales, que trabajan para dar un espacio de oportunidades laborales a personas con discapacidad.



"Somos una asociación civil dando oportunidades de trabajo a personas con discapacidad"

Miel en presentación de 500 grs. y 1 kilo en vasijas artesanales, licor de miel y budines con miel. Llegado del tambor del productor calentado, filtrado y decantado, fraccionando en los distintos envases.



Contacto
25 de Mayo N° 339, Tandil
(0249) 443 0851
2494 599805
@tallerprotegidotandil
Taller Protegido Tandil

MIEL DE TANDIL



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Don Coloman

Familia Corbetta

La marca de miel Don Coloman surge en el año 2013 como emprendimiento de la familia Corbetta, en la localidad de Tandil. La base del emprendimiento se ubica en el paraje de Cerro Leones, y los apiarios se encuentran ubicados en la zona serrana de Tandil. La miel Don Coloman se caracteriza por su transparencia y claridad en el color, de fina granulación originada por el origen floral; bondades que permiten obtener en el paladar del consumidor esa agradable sensación de dulzura y suavidad que hacen de la misma un producto único.



"El dulce sabor de las sierras tandilenses"

La miel de Cerro Leones

Situada en el Paraje de Cerro Leones, a escasos 10 minutos del centro comercial de Tandil, lugar histórico por la instalación a fines del siglo XIX de una cantera para la producción de piedra granítica, la cual atrajo a miles de inmigrantes que echaron sus raíces culturales y familiares en la zona. Hoy desactivada esa actividad, da lugar a la instalación de este emprendimiento apícola en una zona extraordinaria por su belleza natural y tranquilidad.



Contacto
Cerro Leones, Tandil.
2494 468605 - 2494 605742 - 2494 605806
@miel_doncoloman_Tandil
DonColoman

MIEL DE TANDIL



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Miel Dulzura Dorada



Roxana Nini y Alejandro Keegan

Comenzamos el emprendimiento de fraccionado de miel en 2020, y estamos felices de poder tener nuestra propia sala de fraccionado para nuestra miel Dulzura Dorada. Nuestro objetivo es llevar siempre al consumidor productos amigables a la salud y al medio ambiente.

Miel de Tandil 100% natural



Componen la familia de productos de Dulzura Dorada la miel en pote de kilo, pote de ½ kg. PET, pote de ½ kg. de vidrio, pote de ¼ kg. de vidrio y en un ecológico packaging de ½ kg. compostable. También caramelos de miel y propóleo, y paletas de miel.
Además, miel en panal, polen, jalea real y propóleo.

Contacto
Miel, caramelos de miel, paletas de miel
Garibaldi 1656, Tandil (local con venta al público)
2494 608794
@dulzuradorada

MIEL DE TANDIL



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Eben Ezer

Familia Amores

Jorge Alberto Amores, apicultor con mucha experiencia, desde los 16 años y Norma Beatriz Vega, casados hace 35 años, empezamos el emprendimiento en el año 2016 con mucho entusiasmo y en 2021 nos unimos al grupo de fraccionadores y estamos muy contentos de trabajar con ellos. El apiario se encuentra en un lugar agroecológico, en un microclima con una boscosidad de zarzamora, la que le da un especial sabor a la miel.

Somos un matrimonio de productores de miel, con la experiencia de haber practicado apicultura migratoria hacia Santiago del Estero y Entre Ríos, también en nuestra zona de Tandil. También hemos agregado derivados de la miel: panificados. Le damos gracias a Dios.



Miel agroecológica de Tandil

Potes de 1 kg y ½ kg de vidrio. Budines de miel y jengibre e integral. Galletitas de miel con semillas.



Contacto
2494 211606
@eben_ezer_apicultura

MIEL DE TANDIL



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Los Cardales Miel



Facundo Althabe y Amalia Ponssa Otero

Este emprendimiento comenzó a fines de 2019 en la ciudad de Tandil. Comenzamos con 12 colmenas y luego incrementamos la cantidad a medida que la demanda de nuestra miel aumentaba.

En la actualidad con la empresa ya consolidada nos enorgullece mirar el camino recorrido con grandes distinciones a nivel provincial. Buscamos seguir creciendo y mejorando nuestros productos.

Nos encargamos de todos los procesos productivos. Desde el desarrollo y cuidado de las colmenas, como cosecha y extracción, hasta el fraccionamiento y venta a comercios del producto final.

"Siendo la segunda generación de apicultores continuamos avanzando con la pasión y ganas que nos destaca"



Producimos miel clásica: 250 grs., 500 grs. y 1 kilo y miel cremosa: 250 grs. y 500 grs. Debido a la ubicación geográfica de las colmenas y la floración que se encuentra en la zona, las abejas recolectan el polen y néctar de una admirable calidad.

No es casualidad que nuestro producto fue doblemente premiado en distintas ediciones del concurso provincial de miel.

Contacto
Estación Iraola, Tandil
2494 377573
@loscardalesmiel
facundoalthabe@gmail.com

MIEL DE TANDIL



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Miel San Ambrosio



San Ambrosio es una empresa familiar de apicultores que, desde hace 20 años, se dedica a producir miel de abejas de la más alta calidad. Nuestros apiarios están estratégicamente ubicados en diversas zonas rurales de Tandil, lo que nos permite ofrecer una miel excepcionalmente pura y natural.

Nos especializamos en miel fraccionada, con un enfoque particular en nuestra famosa miel cremosa. Esta variedad, muy apreciada por su textura suave y sabor único, se encuentra en los principales mercados y tiendas de productos regionales de Tandil.

La marca San Ambrosio fue fundada en 2006 como un proyecto familiar. Desde entonces, Joaquín González ha sido un pilar fundamental en su desarrollo, llevando adelante la tradición familiar con dedicación y pasión.

"Directo del corazón de las sierras de Tandil nace Miel San Ambrosio"

Ofrecemos dos variedades principales de miel:

- Miel Cremosa: Obtenida mediante un proceso mecánico que desintegra los cristales de la miel una vez cristalizada, resultando en una textura suave y cremosa.
- Miel Líquida: Consistencia con la que sale la miel de la colmena, manteniendo siempre su pureza y calidad.

Nuestras mieles están disponibles en presentaciones de 1 kg, ½ kg y ¼ kg.



Reconocimientos:

- 2021: Primer puesto en el concurso provincial de mieles en la categoría de mieles fraccionadas, organizado por el Ministerio de Desarrollo Agrario.
- 2023: Segundo puesto en el mismo concurso, reafirmando nuestro compromiso con la calidad.

Contacto

Paraguay 150, Tandil - 2494 624198 - @mielsanambrosio

MIEL DE TANDIL

¿DÓNDE COMPRAR LA MIEL DE TANDIL?

ESTANCIAS INTEGRADAS
SAN LORENZO 196

DULZURA DORADA
GARIBALDI 1656

LA FATTORIA
SANTAMARINA 287

NATURALMENTE
SANTAMARINA 59

DON ROSENDO
RIVADAVIA 2

ALMACÉN SERRANO
GRAL. RODRÍGUEZ 2

SUELTO Y NATURAL
BELGRANO 399

MARGHERITA QUESOS DE TANDIL
SAN MARTIN 902

DIETÉTICA RAÍCES
ALEM 577

LAS 2 MARÍAS
DUFFAU 567

BAR EL CERRO
JUAN B AGUIRRE 2498

SYQUET
MITRE 599

REGIONALES LA JUANITA
RUTA 226 KM 169

MIEL ALELUYA
LAVALLE 1168

TALLER PROTEGIDO TANDIL
25 DE MAYO 339
PUESTO TERMINAL DE OMNIBUS DE TANDIL
PUESTO PLAZA INDEPENDENCIA – PINTO ESQ. GRAL. RODRIGUEZ

MIEL EBEN EZER
LAPRIDA 1230 - 2494 211606
EBENEZERAPICULTURA

MIEL CERROS DORADOS
CALLE N°9, 186 ZONA INDUSTRIAL TANDIL
2494 588362

SUPERMERCADOS MONARCA
SAN MARTÍN 534

LOS QUESERITOS
AV. ESPAÑA 172

PROPÓLEOS CERROS VERDES
2494 433861 (ANDRÉS) 2494 464787 (DANIEL)
PROPOLEOS.CERROSVERDES

VITALCER
9 DE JULIO 440

ESCANEÁ EL CÓDIGO QR Y CONOCÉ TODOS LOS LUGARES PARA COMPRAR LA MIEL DE TANDIL

SEMANA DE LA MIEL

Desde el año 2017, a propuesta del Consejo Nacional Apícola, el entonces Ministerio de Agroindustria estableció la "Semana de la Miel" mediante la Resolución 95/2017, con el motivador lema “Súmale miel a tu vida”.



Esta campaña- que se desarrolla todos los años del 14 al 20 de mayo - tiene como objetivo promover el consumo de miel y resaltar la importancia de la apicultura y las abejas melíferas en nuestro ecosistema.

La Mesa Apícola de Tandil ha adoptado esta propuesta con entusiasmo y, desde entonces, organiza y participa en diversas actividades destinadas a fomentar el consumo de miel en la comunidad. Estas iniciativas buscan no solo informar sobre los beneficios de la miel, sino también destacar su papel vital en la producción alimentaria y el cuidado del medio ambiente.

En Tandil, durante dicha semana se programan y realizan diferentes actividades referidas a promocionar el consumo y las propiedades de la miel y demás subproductos de las colmenas, como ser: charlas didácticas en escuelas pre escolares y de educación primaria, degustaciones abiertas al público en general, promoción de platos elaborados con miel en sitios gastronómicos locales, elaboración de panificados con miel para desayunos en hoteles y cabañas, etc.

Todas estas acciones cuentan con el apoyo del gobierno local, provincial y nacional, así como también de la prensa que le da una amplia repercusión a dichos eventos. Esto permite que no solo el público local sino que también se acerquen a la ciudad gran cantidad de turistas de la zona para presenciar dichas actividades.



TANDIL PARA DISFRUTAR

Tandil es una localidad intermedia ubicada en el sudeste de la Provincia de Buenos Aires. Fundada en 1823, actualmente cuenta con una población de 150.162 habitantes y una superficie de 4.935 km², la cual abarca tanto la ciudad como sus pueblos aledaños de características rurales. Su territorio se erige en la pampa húmeda, sobre un conjunto de sierras, cerros y lomadas conocido como el "Sistema de Tandilia".

Existen numerosas versiones sobre el origen del nombre de la ciudad de Tandil. Uno de los más aceptados recurre a los vocablos mapuches o araucanos, donde Lil (una deformación de Dil) equivale a "roca" o "peñasco". En cuanto a Tan, se dice que deriva de Thau, lo que significa "latir". Así, Tandil significaría "piedra que late" en clara alusión a su reconocida Piedra Movediza.







Caracterizada por su diversificado e institucionalizado aparato productivo y económico, Tandil cuenta con actividad económica primaria, secundaria y terciaria, con sectores de gran dinamismo y en constante crecimiento como el agropecuario, manufacturero, la metalúrgica, la construcción, el turismo, la gastronomía, el software y los servicios tecnológicos, entre otros. Dicho entramado socio-productivo se ha institucionalizado a lo largo de los años, coexistiendo en la ciudad numerosos grupos asociativos y entidades que representan a los distintos sectores económicos, como así también existen diversos espacios de gestión asociada y concertación público-privada entre el Municipio, el sector privado y académico, y la comunidad.

Según el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Tandil es una de las ciudades intermedias con mejores niveles de calidad de vida de Argentina. Su estratégica posición geográfica, su bajo nivel relativo de conflictividad social, sus elevados niveles de participación, su alto grado de articulación institucional y su ecosistema emprendedor pujante permiten un desarrollo económico y social armónico, que ha llevado a la ciudad a ser referente regional, nacional e internacional respecto de su gestión territorial.

Conocé todos los atractivos turísticos de Tandil escaneando este código QR:

Dirección de Turismo Tandil
turismo@tandil.gov.ar
@tandil.turismo
2494 513255



EN TANDIL SOY FELIZ

Enmarcada en el sistema serrano más antiguo del mundo, Tandil se posiciona como una de las ciudades argentinas con más afluencias de turistas. Sus paisajes, paseos y espacios verdes; su gastronomía; sus eventos y festividades; y su amplia oferta turística, la convierten en un lugar especial para el descanso y la recreación.

Estas características únicas se complementan con una adecuada infraestructura de alojamiento, la práctica de actividades al aire libre, junto a una gran diversidad de propuestas culturales y deportivas para toda la familia. Además, los productos tradicionales y artesanales y los establecimientos gastronómicos son un punto sobresaliente de la identidad tandilense: **quesos, chacinados, cerveza artesanal, vino, conservas, miel…** todos hacen de la mesa un lugar de encuentro y disfrute difícil de olvidar.











NUESTROS PRODUCTORES, NUESTRO ORGULLO

El gen del asociativismo y el emprendedurismo se encuentra desde los orígenes de Tandil. Hoy en día Tandil cuenta con productores de **queso**, **miel**, **cerveza**, **salame**, **cuchillos**, **vinos**, **dulces**, **conservas**, entre otros que se nuclean en asociaciones que dan cuenta del potencial del ecosistema agro-industrial de Tandil y su región.

Conocé más sobre los productores de Tandil ingresando a: https://tandil.tur.ar/productores/









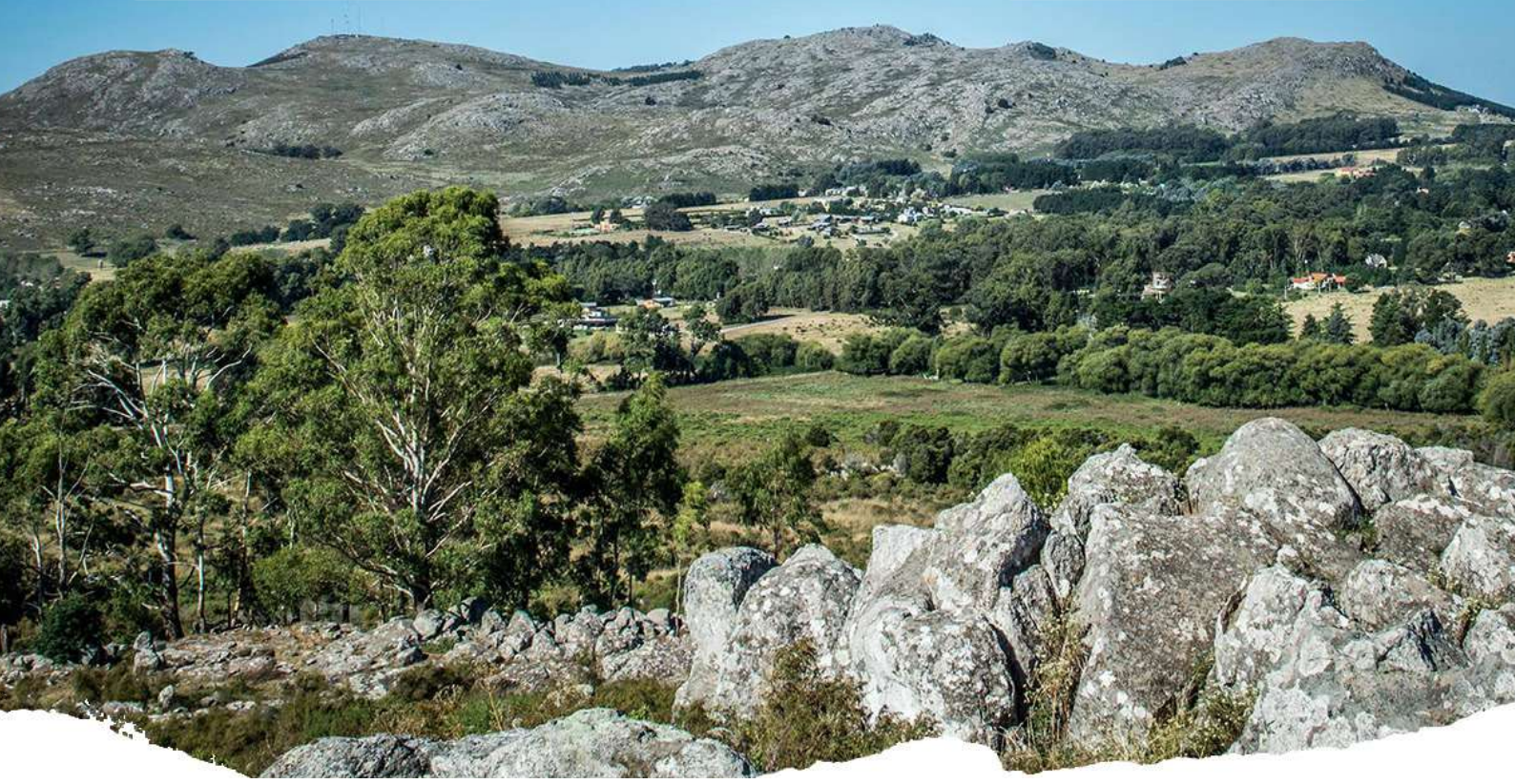












APOYAN:

Agencia de Cooperación Internacional del Japón

Secretaría de Ninez, Adolescencia y Familia

Ministerio de Capital Humano

Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto

Presidencia de la Nación
República Argentina

OVOP Un pueblo, un producto Argentina

Anexo 20
Hojas de Productores

1. Hojas de Productores (Catamarca)
2. Hojas de Productores (Chaco)
3. Hojas de Productores (Misiones)
4. Hojas de Productores (Salta)
5. Hojas de Productores (Tandil)
6. Hojas de Productores (Almirante Brown)
7. Hojas de Productores (Marcos Paz)
8. Hojas de Productores (San Martín)

Misky Pakany "Dulce Amanecer"

SAN JOSÉ - SANTA MARIA
CATAMARCA



"Me gusta enseñar para que otras personas también puedan vivir de esto"

Silvina Fuensalina

Se dedica a la producción de productos regionales desde hace 20 años. Ofrece una amplia gama de productos como masas y dulces regionales de membrillo, cayote, de leche y durazno, arrope de chañar, algarroba y uva, capia y quesadilla. Además, se dedica a la producción agrícola de comino, pimentón, durazno, nogal y membrillo.



Maestra de lo regional

Silvina forma parte del grupo Musquy donde ofrece talleres de dulces regionales.

DONDE SE ENCUENTRA

La Puntilla – Ruta 40 - San José
Santa María - Catamarca

3838408419

PRODUCTOS QUE OFRECE

Dulce de:

- Cayote
- Leche
- Membrillo
- Durazno
- Arrope de chañar
- Capia y quesadilla

Off Road Moto bar

SANTA MARIA - CATAMARCA



Es importante destacar que poseen un sello de calidad en gastronomía a nivel nacional

Rosa y Edgardo

Son los dueños del restaurante temático donde ofrecen comida gourmet, gastronomía de autor y comidas regionales. Inició hace 2 años y es atendido por sus propios dueños. Realizan espectáculos en vivo, presentaciones de libros, desfiles, apostando fuertemente a lo cultural.



Marcando la diferencia

Ofrecen platos diversos con ingredientes no muy comunes de la zona, se destacan los camarones, el risotto con hongos, el turrón de malbec, entre otros. Además realizan un rescate de ingredientes regionales como patay, arrope de uva, nueces, pasas de uva, queso de cabra y quinoa.

DONDE SE ENCUENTRA

Barrio 4 de enero, casa 31
Santa María - Catamarca

3838600600 / 3838600494

@offroad.motobar

SERVICIOS QUE OFRECE

- **Regional:**

-Gastronomía con ingredientes locales

- **Eventos Culturales:**

-Taller de lectura y escritura, presentación de libros, poesias y distintos géneros literarios
-Desfiles textiles, números artísticos, etc.

Pachita Excursiones

ANTOFAGASTA DE LA SIERRA
CATAMARCA



"Caminos de tierra y paisajes infinitos: Antofagasta es un poema en el desierto.".

Descubre la esencia de Antofagasta de la Sierra con nuestro emprendimiento familiar, donde cada excursión se convierte en una experiencia inolvidable. Te invitamos a explorar maravillas naturales como el majestuoso Volcán Galán, el sorprendente Salar de Antofalla, el singular Campo de Piedra Pómez, el impresionante Salar del Hombre Muerto y la fascinante formación de El Peinado.



Artesanías que reflejan el alma de nuestra tierra.

En nuestro local, encontrarás una variedad de artesanías que reflejan la rica cultura de la región, perfectas para llevar un pedacito de este mágico lugar contigo.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Calle La Rioja S/N, Barrio Centro, El Peñón

3834021485

PACHITA VIAJES Y TURISMO

pachitaregionales

PRODUCTOS / SERVICIOS QUE OFRECE:

- Excursiones.
- Artesanías.
- Alojamiento.

Pakari

LONDRES - CATAMARCA



"Experiencias que transforman"

AMOR POR LO NUESTRO

Pakari es un emprendimiento iniciado por Gloria Robles, Silvina Aybar y Hugo Robles, tres londrinos que guiados por el amor a su pueblo y las ganas de verlo prosperar, emprendieron la creación de un proyecto donde dar a conocer las bellezas naturales y culturales de Londres.
En las actividades que ofrecen convergen conocimientos científicos y saberes ancestrales para ofrecer experiencias turísticas únicas.
A través del emprendimiento buscan impulsan la cooperación entre diferentes actores locales como artesanos y prestadores de servicios turísticos y fortalecerse en conjunto.



EXPERIENCIAS DE ECOTURISMO

Las experiencias que ofrecen buscan que quien las vivencie adquiera nuevos conocimientos que transformen su relación con el medio natural y promuevan la valoración de los saberes ancestrales. Se ofrecen experiencias botánicas, salidas fotográficas para conocer la historia de Londres, astroturismo, bioconstrucción, entre otras.

DONDE NOS ENCUENTRAN

B° San Martín casa n° 23, Londres, Belén, Catamarca

3835563221 / 3835538228

Pakari Experiencias

@pakariecoturismo

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Experiencias botánicas
- Visitas guiadas en Londres
- Talleres de saberes ancestrales

Paraje La Jarilla

LONDRES - BELEN
CATAMARCA



"Conociendo las tierras londrinas y degustando una excelente gastronomía."

Silvia junto a su esposo

Nos ofrecen un paquete lleno de buenas experiencias.
El paraje está formado por un grupo de personas que aprecian la vida y el arte de la naturaleza, uniendo sus conocimientos se animaron a emprender acciones que ayudan a mejorar el entorno en el que habitan.



Una conexión con la naturaleza

En este establecimiento podremos apreciar la naturaleza llevando a cabo el recorrido por las tierras del Shincal y disfrutar de las mejores comidas típicas de la región.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Ruta N40 (a 200 mts. del Balneario Municipal) - Londres - Belén.
3835412683 / 3835413397
Paraje La Jarilla
cartesana2014@gmail.com

PRODUCTOS QUE OFRECE:

- Comidas regionales
- Asado a la estaca (fines de semana),

HORARIOS DE ATENCIÓN

Viernes, Sabado y Domingo:
11 a 17hs y de 19 a 00hs (noche)

Pizzeria El Chelko

LONDRES - BELEN
CATAMARCA



"Chelko: Un rincón gastronómico en Londres, Belén".

En el corazón de Londres, departamento Belén, se encuentra Chelko, un acogedor comedor familiar que desde 2019 deleita a sus clientes con deliciosas pizzas, calzonne y platos regionales.



El Chelko es un lugar para disfrutar

El ambiente es una casa histórica, familiar y acogedora, es un espacio recomendado para ir en familia o con amigos y disfrutar de los mejores platos de comida regional.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Juan Pérez de Zurita, sobre Ruta Nacional 40 - Londres, departamento Belén.
3835534050
El_chelko
sildelhuerto19@gmail.com

PRODUCTOS QUE OFRECE:

- - No te pierdas la pizza Chelko, es la estrella de la casa (cebolla, nuez y roquefort)
- - Prueba los postres con dulces de la zona, una delicia para degustar.
- - Pide las minutas y comidas regionales para probar la auténtica cocina local.

Pucarilla

SANTA MARIA - CATAMARCA



"Pucarilla, en "quechua", significa "Pequeña Fortaleza"

El inicio de un sueño

Nuestro emprendimiento nace en el año 2013, es de carácter familiar, rescata la tradición textil de nuestra región, la que fue transmitida de generación en generación con la aplicación de otras técnicas, las que le dan mayor valor artístico. El objetivo principal es la Preservación de tradiciones, técnicas, patrones y símbolos, manteniendo vivas las prácticas culturales y protegiendo la identidad local, incorporando nuevas influencias adaptándose a las demandas del mercado moderno, generando la fusión de lo antiguo con lo contemporáneo; resguardando no solo las técnicas textiles, sino también valores como el trabajo en equipo, la paciencia y perseverancia.



Circuitos temáticos

Nuestro emprendimiento produce chalinas, ponchos confeccionados en bastidores, caminos de mesa y fajas elaboradas en telar mapuche, las que vendemos en ferias y en el mercado local.

DONDE SE ENCUENTRA

Casa N° 5 Barrio Los Sauces – Santa María
3838485417 - 3838412507
@pucarilla
Pucarilla

SERVICIOS QUE OFRECE

- Chalinas
- Ponchos
- Caminos de Mesa
- Fajas
- Tapices
- Tejidos decorativos,
- Mantas
- Bufandas
- Pie de cama
- Cobertores

Regionales Killari

SAN JOSE - SANTA MARIA
CATAMARCA



"Encontré una salida económica en este trabajo"

Susana Ibañez

Es una productora de la localidad de San José Norte, que rescata saberes ancestrales a través de sus variadas producciones. Realiza masas regionales, dulces regionales y cestos de poleo, también se dedica a la agricultura produciendo maíz capia, un producto típico de la zona utilizado para hacer la capia. Además realiza comidas regionales como locro, empanadas, frangollo, tamales, humitas.



Cestos de poleo

Susana forma parte del grupo Musquy donde ofrece cursos de elaboración de cestos de poleo. El poleo es una planta nativa aromática de la zona que se usa en el mate, pero además sus tallos por ser de gran resistencia se utilizan para realizar canastos trenzados con variadas formas.

DONDE SE ENCUENTRA

San José Norte, km 4254
Santa Maria - Catamarca
3813461548

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Comidas regionales
- Dulces regionales
- Masas regionales
- Canastos de poleo

Rua Chaky

BELÉN - CATAMARCA



"Rua Chaky": Hecho a mano

Un emprendimiento familiar

Ramón Baigorria y Graciela Carrasco, junto con sus hijos Daniela, Agostina e Ignacio, llevan adelante el emprendimiento familiar.
"Rua Chaky" surgió en el año 1995 durante la crisis en Argentina y ya lleva casi 30 años de trabajo.
Se especializan en tejidos artesanales, conservando las técnicas ancestrales pero con una impronta propia, más urbana y adaptada a la moda.
Sus prendas participaron en eventos de nivel internacional como la Fashion Week de Milán y París.



Realizan tejidos livianos que pueden ser usados en diferentes climas y aplican estampados con la técnica de transferencia botánica en lana de oveja en una variedad de productos, incluyendo ruanas, chales, caminos, almohadones y el tradicional poncho.

Producto destacado: Poncho Bandera

DÓNDE NOS ENCUENTRAN

Rivadavia 447 (Belén - Catamarca)
3835- 521144
ruachaky@hotmail.com
Rua-Chaky
rua_chaky

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Ruanas
- Chales
- Caminos
- Almohadones
- Ponchos

Taller de Cerámica "Elementa"

SANTA MARIA - CATAMARCA



María Vargas

Estudió cerámica en paralelo a acompañante terapéutica. Hace 20 años empezó con la cerámica y hace 12 se dedica exclusivamente a esto.
En su trabajo interconecta sus dos profesiones, dicta talleres para niños y adultos donde asisten personas que buscan además de aprender la técnica un espacio de contención.
Cuando transmitimos el oficio no dejamos de lado que el otro es ser. A través de la conexión con el barro, las manos se tranquilizan y se conectan con su propio ser.



Colores intensos, esmaltado: técnica donde la pieza levanta mucha temperatura. Pintura en el interior como reflejo del trabajo interior de la persona y para darle color al ser de cada uno.

DONDE LA ENCUENTRAN

Feria Arcoiris: En plaza principal de Santa Maria, los dias sábados.
Taller: san Martín 348
3838496304
marthavargas590
Martha Vargas

PRODUCTOS QUE OFRECE

Utilitario:
- cuencos
- vasos
- mates
- ollas
- platos
- puquitos

Decorativo:
- lámparas
- bachas de baño
- guardas (azulejos)

Tinku Kamayu "Cooperativa Textil Artesanal"

SANTA MARIA - CATAMARCA



"Reunidas para trabajar"

Son un grupo de artesanas hilanderas y tejedoras que nace en la crisis de 2001, con humildad, paciencia, perseverancia y creatividad trabajan todo el proceso artesanal, transformando la lana de oveja y fibra de llama en prendas con diseños únicos de técnicas ancestrales.
Fueron las creadoras del poncho santamariano que representa a la localidad de santa maría.



Ofrecen una amplia variedad de productos entre ellos su producto estrella "el poncho santamariano"

DONDE LA ENCUENTRAN

Loteo Los Terebintos Zona Norte
Lampacito - Santa María - Catamarca
3838496304

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Poncho
- Ruanas
- Chales
- Sacos
- Chalecos
- Caminos de mesa
- Funda de almohadones
- Pie de cama
- Sobres
- Cartucheras
- Mochilas

Valle Andino

SANTA MARIA - CATAMARCA



"Emprendimiento en artesanías en madera"

De Patricia Flores y Esteban Costabel
Nuestro emprendimiento surgió mediante la necesidad de realizar trabajos artesanales con maderas de descarte y fibrofacil, colaborando con el medio ambiente.
El fibrofácil es un aglomerado que se realiza solo con las ramas de los arboles sin cortarlos y el material de descarte, reutilizamos los sobrantes de maderas de los carpinteros de la zona.
Con ellos realizamos juegos didácticos y de ingenio y cajas, portallaveros, cuadros y algunos productos con motivos autoctonos con identidad Santamariana.



La pintura es artesanal (pintura a mano).
Tambien en la pintura se trabaja con acrílicos y barnices al agua cuidando el medio ambiente y la salud de los más pequeños que juegan con los encastres y rompecabezas.

DONDE SE ENCUENTRA

Centro de Artesanos calle Sarmiento y Belgrano
Santa María - Catamarca
@AnunciarteSantaMaria (Patri.Anunciarte)
1138477300/3813493970

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Tangram
- Encastres
- Rompecabezas
- Juegos de ingenio
- Veladores
- Portallaveros
- Portarrollos
- Cuadros de tela
- Pintura artística
- Retratos
- Decorativos

SUACHA

Comidas y productos regionales y andinos

VILLA VIL, BELÉN
CATAMARCA



"Suacha es un proyecto familiar donde la intención es que te sientas en casa"

FAMILIA SUAREZ CHAVEZ

Nancy Chavez y Nicandro Suarez son pareja y entre los dos crearon el emprendimiento en 2018.
Después de un curso de turismo y motivados por el deseo de mostrar al mundo la gastronomía andina empezaron a realizar platos con quinoa, tanto dulces como salados y utilizando la harina y el grano entero. Hoy en día son reconocidos por sus platos con este maravilloso alimento ofrecido en el comedor que se ubica en su casa en Villa Vil y que es atendido por ellos mismos.



¿QUÉ ES LA QUINOA?

Es un grano nativo de Sudamérica que ha sido cultivado por los pueblos originarios. Es considerado un superalimento por tener un alto valor nutricional y contenido de proteínas y aminoácidos esenciales. Su sabor es agradable y puede consumirse en diferentes comidas tanto dulces como saladas.

DONDE NOS ENCUENTRAN

B° Virgen del Valle, Villa Vil - Belén, Catamarca

3835 - 551715 / 3835 - 526756

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Platos criollos
- Masas dulces
- Postres con agregado de quinoa
- Pan y tortillas caseras

Las Violetas

BELÉN - CATAMARCA



"Queremos invitar a los visitantes a ser parte de nuestras tradiciones"

DORINDA CARRASCO

Es productora y dueña del local de venta de productos regionales "Las Violetas". Hace 23 años cuando nació su hija llamada Violeta igual que su madre, decidió empezar con su emprendimiento como una forma de subsistencia. Hoy produce ella misma los productos que vende en su tienda.

TRADICIONES QUE PERDURAN

Los productos que ofrece Las Violetas son realizados de forma totalmente artesanal con insumos de la zona sin aditivos ni conservantes agregados.
Dorinda realiza los productos junto a su familia respetando las tradiciones de sus antepasados. Las nueces confitadas son su especialidad y las realiza de manera artesanal



¿DÓNDE SE REALIZAN?

Dorinda junto a su familia cosechan y producen productos totalmente artesanales conservando las tradiciones de sus antepasados en su finca "Don Brófilo Carrasco" en La Puntilla de Belén y en "Las Granadillas" en Pozo de Piedra.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Av. Calchaquí 530 - Local 6
Belén, Catamarca

383 - 4927236

Las Violetas

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Pulpa de nuez
- Nueces confitadas
- Dulces de frutas de la zona
- Especias
- Hierbas medicinales
- Aceites
- Conservas

Pascuala Quispe

LONDRES - BELÉN
CATAMARCA



"A los 9 años aprendí a urdir y más adelante a tejer con mi madre. El tejido fué mi medio de subsistencia toda la vida"

UNA VIDA EN EL TELAR

Pascuala es artesana del telar, desde muy pequeña se dedica al tejido en telar criollo y transmitió sus conocimientos a su hija con quien realiza esta labor en la actualidad. Realiza la guardatada, técnica de teñido de la fibra característica de Londres.

ALFARERÍA TRADICIONAL

Pascuala es artesana alfarera también, aprendió este arte de su madre desde muy pequeña. Realiza piezas mediante la técnica artesanal ancestral, sin moldes ni torno.



TINTES NATURALES

Utiliza tintes naturales como el algarrobo para el marrón oscuro, nogal para el marrón claro, yerba mate para el verde y hojas de duraznero también, jarilla para el verde clarito, hojas de mora para el amarillo, remolacha para el rojo y zanahoria el naranja.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Juan Calchaquí S/N,
Barrio El Canal
Londres, Catamarca

(03835) 55-2292

Pascuala Quispe

Artesanías "La Pintuna"

LONDRES - BELÉN
CATAMARCA



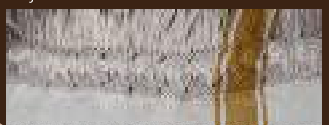
"Tejer en mi pueblo es un orgullo"

ALICIA DÍAZ "DOÑA CHICHI"

Alicia realiza prendas en telar criollo en fibra de alpaca y de oveja. Aprendió este arte de su madre a los 15 años y más adelante la guardatada típica de Londres. Alicia tiene su propia marca "La Pintuna". Periódicamente recibe turistas en su casa donde muestra sus tejidos y su telar.

BUFANDAS DE ALPACA

Los corbatines de lana de alpaca son prendas livianas y suaves de tonos blanco y beige principalmente. La fibra de alpaca es fina, es por esto que el tejido con ella implica mayor dedicación y delicadeza comparado con otras materias primas como por ejemplo la lana de oveja.





DONDE LA ENCUENTRAN

Calle Rancho Grande S/N
Londres, Catamarca

(03835) 404560

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Corbatines
- Ponchos
- Ruanas

Artesanías Salvatierra

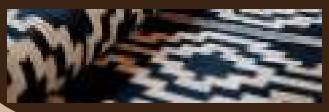
LONDRES - BELÉN
CATAMARCA



"Tejo desde que me levanto hasta la noche, es mi pasión"

GRACIELA SALVATIERRA

Desde pequeña empezó a tejer con sus padres y durante toda su vida fue su medio de subsistencia. Empezó haciendo alforjas y vendiendo en Belén y más adelante pudo conseguir compradores de otras provincias.
Graciela participó en numerosos encuentros de artesanos y ferias en Argentina y en el exterior como Chile y Malasia. Recientemente ganó el primer premio en la Fiesta del Poncho 2023, además un poncho de ella representará a Argentina en la Cumbre del G-20 en Nueva Delhi.
Transmitió sus conocimientos a toda su familia con quienes en la actualidad realiza esta labor en el taller que se encuentra ubicado en el patio de su casa y donde se pueden ver más de 10 telares criollos instalados.



TÉCNICA GUARDA ATADA

La guarda atada es una técnica de teñido del hilo para la realización de prendas tejidas en telar. Consiste en atar los hilos de manera que los sectores cubiertos no se tiñan y mantengan un color diferenciado. Es una técnica que nació en Londres y fué transmitida de generación en generación.

DONDE LA ENCUENTRAN

Barrio El Canal S/N
Londres, Catamarca

3835 - 555011

Ponchos Salvatierra

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Ponchos
- Ruanas
- Cubrecamas
- Caminos de mesa
- Entre otros

Yamil Gutierrez

LONDRES - BELÉN
CATAMARCA



"Para mi tejer es algo hermoso. Uno siente pasión por los colores y el diseño de cada prenda. Saber que a alguien le guste mi trabajo me hace sentir feliz"

FAMILIA GUTIERREZ

Yamil es la generación más jóven de una familia de tejedores. Aprendió a tejer desde niño mirando y ayudando a su madre. Primero aprendió a torcer y ovillar el hilo, luego a urdir, enlisar y finalmente a tejer. De su madre también aprendió la técnica "ojo de perdiz", además otras como el cardoncillo, la varilla quebrada, la guarda atada, el doble faz, el laboreo en peinecillo y a teñir con tintes naturales.



ARTESANO JÓVEN

Su trabajo fue reconocido y premiado en numerosas oportunidades. Obtuvo el primer premio "Artesano Revelación 2022", segundo premio "Estímulo Joven Catamarqueño 2022" con su poncho de vicuña degradé en los colores naturales, tejido en telar criollo. El proceso llevó 5 meses de trabajo desde el comienzo de hilado hasta su finalización.

DONDE LO ENCUENTRAN

Barrio Nueva Esperanza casa N° 15
Londres, Catamarca

3835 434735

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Ponchos
- Chales
- Ruanas
- Corbatines
- Pullos
- Peleros
- Caminito de mesa
- Alfombras

Andrea Gutierrez

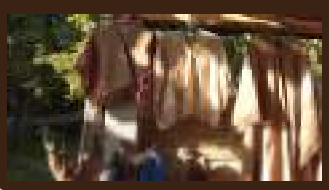
LONDRES - BELÉN
CATAMARCA



"El telar me significa algo que se lleva en el corazón, algo que realizo desde niña. El día que no tejo estoy triste, el telar es un tesoro para mí. Gracias a Dios que una puede trabajar, siempre llevo mi tejido a donde voy"

ANDREA GUTIERREZ

Es oriunda de Laguna de Blanca donde aprendió de su abuela a tejer a los 10 años. A los 35 años se trasladó a vivir a Londres donde continuó tejiendo junto a su familia. Durante toda su vida el tejido fue un medio de subsistencia. En la actualidad tiene su taller en su casa donde teje con sus hijos, nueras y marido. Y vende sus productos en su local ubicado en su domicilio.



TÉCNICA OJO DE PERDIZ

El diseño ojo de perdiz es un diseño muy complejo que se realiza en telar criollo a peine con 8 lisos y dos colores, uno de urdido y otro de tramado. El resultado es una trama con rombos concéntricos muy pequeños que se asemejan al plumaje de las perdices

DONDE NOS ENCUENTRAN

Barrio Nueva Esperanza casa N° 15
Londres, Catamarca

3835 - 513867

Andrea Gutierrez Poncho Belén

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Ponchos
- Ruanas
- Caminos
- Medias
- Guantes
- Chulos
- Corbatines
- Peleros
- Pullos
- Chales

Acha Gay Cerámica de Arte Indígena

HUALFÍN - BELÉN
CATAMARCA



"Nos sentimos orgullosas de rescatar nuestras culturas originarias"

PAULA CANCHI Y NILDA CHAILE

Acha Gay significa hermosa herencia en Quechua. Es un emprendimiento de alfarería que iniciaron Nilda y Paula a partir de un taller dictado por el Municipio. Hoy en día son ellas mismas quienes dictan capacitaciones junto a un grupo de 8 integrantes y tienen la ilusión de que muchas más personas se sumen a aprender.



ARCILLA LOCAL, CULTURA ORIGINARIA

La arcilla que utilizan es de la zona y necesita un largo proceso totalmente artesanal de preparación para ser utilizada, la cual debe estar mínimamente 15 días en remojo y luego lavarla para eliminar minerales como bicarbonato y yeso, luego se realiza un proceso de secado y golpeado de la arcilla donde posteriormente inicia la fase de moldeado y horneado.
Las piezas están inspiradas en las culturas originarias Aguada, Cóndor Huasi, Santa María y Hualfinense.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Ex Ruta 40, Barrio La Primavera
Hualfín

3835 431285 | 3835 520065

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Pucos
- Vasos
- Macetas
- Máscaras
- Ollas
- Pipas
- Porta sahumerios
- Candelabros

Puntos Creativos

HUALFÍN - BELÉN
CATAMARCA



" Tejer es un arte que aprendimos a valorar desde chicos"

ILDA RAMONA CARRIZO

Con tan solo 6 años Ilda empezó a hilar junto a su familia en su humilde hogar. Más adelante aprendería a tejer y con su cuñada emprenderían su propio proyecto junto a otras mujeres de la comunidad. Hoy en día ella realiza sola el trabajo en su casa.



CONSERVANDO TRADICIONES

Ilda es una de las pocas teleras que continúan hoy en día tejiendo en telar criollo en su localidad. Realiza productos en lana de oveja y también tejidos en crochet y dos agujas.
Forma parte del grupo "Amigos del Arte Regional" con quienes se reúnen para realizar ferias y compartir experiencias.

DONDE LA ENCUENTRAN

- Calle Belgrano, Barrio La Costa S/N Hualfín
- 3835 413634
- Ilda Gonzalez

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Frazadas
- Pie de cama
- Polaina
- Guantes
- Y otras cositas

Tejiendo Sueños

LAS BARRANCAS,
POZO DE PIEDRA
BELÉN - CATAMARCA



"Me gustaría poder enseñar y transmitir para que no se pierda la cultura"

ADOLFO REALES

Es oriundo de Las Barrancas, desde los 6 años empezó a hilar y a los 9 años tejió su primer poncho de oveja. Durante gran parte de su vida criaba y obtenía su propia lana de oveja, en la actualidad la compra. Para la producción de sus prendas utiliza lana de oveja e hilos industriales y utiliza las técnicas de telar criollo, telar cuadro, telar triángulo, telar maría, telar inkle, dos agujas y cinco agujas.





FERIA DINÁMICA HUSOS Y MUYUNAS

Adolfo junto a otros artesanos y artesanas de la jurisdicción de Pozo de Piedra organizan de manera autogestionada cada año la feria en la localidad de Cóndor Huasi.

DONDE LO ENCUENTRAN

- Calle principal S/N, Las Barrancas, Pozo de Piedra, Belén, Catamarca
- 3835 445819
- adireales
- adi-lecaroficial

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Pullos
- Ponchitos
- Triángulos
- Cuadros
- Ruanas
- Medias
- Gorros
- Bufandas

La Yuyería Saberes ancestrales

BARRANCA LARGA, VILLA VIL
BELÉN - CATAMARCA



MUJERES ORGANIZADAS

La Yuyería nació de un proyecto dentro del Museo Rural Comunitario del Valle El Bolsón y hoy forma parte del Ecolaboratorio del mismo. Creció gracias al apoyo y colaboración de la Municipalidad Termas de Villa Vil y el Colectivo Interdisciplinario e Intercultural de los Valles Altos de Catamarca.
Es llevada adelante por un grupo de cinco mujeres que tiene como interés recuperar el valor de los saberes ancestrales sobre las plantas medicinales de la zona y elaborar distintos productos a partir de las mismas.



SABERES ANCESTRALES

Este emprendimiento busca un fortalecimiento hacia el interior de su comunidad, conversando con abuelos y abuelas y transmitiendo estos saberes a las nuevas generaciones. También hacia afuera, abriendo el diálogo con el conocimiento científico y tecnológico para mejorar la calidad en la elaboración de sus productos, así como la promoción de los mismos para locales y visitantes

DONDE NOS ENCUENTRAN

- Museo Rural Comunitario, Ruta N°43, Barrio San Cayetano, Barranca Larga, Villa Vil, Catamarca.
- Lun a Vie de 8 a 12 h y de 14 a 18 h
- 3835 447253 / 3835 415599
- La Yuyería - Saberes Ancestrales

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Ungüentos
- Cremas
- Jabones
- Bálsamos
- Licores
- Hidrolatos
- Yuyos
- Sahumos

Doña Emelda

PUERTA DE CORRAL QUEMADO
BELÉN - CATAMARCA



"El tejido está tan arraigado en mí que lo necesito"

RAMÓN QUIROGA

Empezó a tejer siendo adulto, primero por curiosidad y luego porque encontró salida laboral con este arte. Hoy en día el tejido es un estilo de vida, su afición y algo que no le puede faltar en su tareas diarias. Mucho de lo que produce, lo comercializa en otras provincias.



FAJAS TEJIDAS

Ramón se especializa en las fajas tejidas en telar criollo. Recibe pedidos de diferentes lugares en todo el país como Córdoba, Corrientes, Salta y Buenos Aires

DONDE NOS ENCUENTRAN

- Puerta de Corral Quemado Belén, Catamarca
- 383 4507749
- ramon_quiroga.169
- Ramón Quiroga

PRODUCTOS QUE OFRECEMOS

- Fajas
- Ponchos
- Chales
- Ruanas
- Entre otros

Carlos Quiroga

SAN FERNANDO
BELÉN - CATAMARCA



"El telar me da paz, tranquilidad, es algo lindo. No es vida ver el telar sin hilo"

LA VIDA EN EL TELAR

Aprendió a hilar a los 8 años con su abuela Valeria Ramos y su madre Carmen Quiroga. A los 10 años, cuando tuvo el hilo suficiente, realizó su primer puyo. Durante su adolescencia cambiaba las prendas tejidas por otras vestimentas y proveeduría. Hoy con 48 años, este arte sigue siendo parte de su vida



ENLISADO SOLTERO

Carlos es creador del enlizado soltero que se diferencia del tradicional porque las hebras que sostienen la trama están separadas.

DONDE NOS ENCUENTRAN

- Barrio Virgen del Valle, El Eje, San Fernando, Belén, Catamarca
- 383 5445510
- Carlos Quiroga

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Ponchos
- Alforjas
- Ruanas
- Fajas
- Flecos
- Puyos
- Entre otros

Ramona del Carmen Macias

BELÉN - CATAMARCA



"Mis productos están hechos con mis propias manos, a veces me lleva mucho tiempo realizar una prenda, a cada uno les dedico tiempo y cariño. Es algo que me gusta y lo disfruto".

TRADICIÓN FAMILIAR

Ramona es una de las artesanas más longevas de la Ciudad de Belén, siempre vivió en el Barrio El Molino. Con apenas 12 años aprendió el oficio del tejido de su madre con quien desde pequeña juntaba las plantas para dejarlas secar y teñir la lana, también realizar el hilo. Siguiendo con el legado transmitió a sus seis hijos sus conocimientos. Es una reconocida telera de Belén y hace más de 20 años participa en el Festival del Poncho



TEJIDO EN LANA DE OVEJA Y LLAMA

Los tejidos que realiza son en lana de oveja y llama. A veces con colores naturales y otras teñidas con coloridos tonos. Sus prendas tienen un valor propio y característico de lo cual ella se siente orgullosa.

DONDE LA ENCUENTRAN

- Pasaje Virgen del Valle, Barrio El Molino, Belén, Catamarca
- 03835 463857

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Ponchos
- Puyos
- Fajas
- Ruanas
- Corbatines
- Chales

Agustina Guillen

BELÉN - CATAMARCA



"El tejido es algo que viene de mi familia, mi abuela tejía"

VICUÑA FIÑA

Agustina se especializa en el tejido con fibra de vicuña. Al igual que numerosas artesanas de Belén, realiza las prendas más finas y livianas de la Ruta del Telar. Este trabajo requiere mucha delicadeza desde la realización del hilo hasta el tejido de la prenda.



TERMINACIONES Y BORDADOS

Las prendas son terminadas con los característicos flecos de diversos diseños y además hermosos bordados de flores y motivos incaicos.

DONDE LA ENCUENTRAN

- Barrio 90 viviendas casa N°21, Belén, Catamarca
- 383 4971303

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Ponchos
- Ruanas
- Corbatines
- Chales
- Frazadas

Productos San José

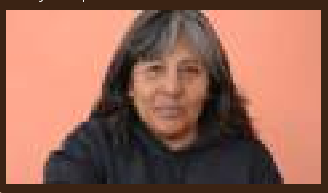
PUERTA DE SAN JOSÉ
BELÉN - CATAMARCA



"Las cosas hechas en casa también llevan una historia que marcan con amor"

GREGORIA GUERRERO

A partir de los conocimientos previos heredados por sus padres y de la situación económica que atravesaba, decidió emprender con venta de productos regionales que realizó desde siempre para el consumo propio. Desde ese momento, y con el entusiasmo de que sería un ingreso económico muy favorable, empezó a capacitarse y aprender de a poco nuevas cosas y métodos para la elaboración de sus productos. Hoy en día puede ofrecer una variedad de productos y con el mejor empeño.



QUESILLO DE CABRA

El quesillo es el producto estrella de mayor demanda de Gregoria. Lo realiza con leche de cabra el cual tiene una textura compacta con aroma y sabor intenso. La leche es colada en un envase en donde se le adiciona un suero para conseguir la "cuajada". Esta se cocina en agua hirviendo y al mismo tiempo se le va dando la tradicional forma aplanada y ovalada.

DONDE NOS ENCUENTRAN

- Ruta N°125, Puerta de San José, Belén, Catamarca
- 3835-510516

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Dulces de membrillo
- Dulce de durazno
- Dulce de cayote
- Arrope de uva
- Vino criollo
- Chicha
- Jigote
- Quesillo
- Nueces confitadas
- Pan casero
- Variedad de yuyoss

Productos Regionales San Expedito

PUERTA DE SAN JOSÉ
BELÉN - CATAMARCA



"Sigo el ejemplo que me dejaron mis padres"

ELENA PAZ GUERRERO

Inició con el emprendimiento como forma de subsistencia ante la falta de otros empleos. Así fue como decidió empezar a vender y distribuir productos de su región. Actualmente sigue creando y vendiendo todo lo que hace.



DULCE DE DURAZNO

Elena destaca el dulce realizado con duraznos de la zona, como uno de sus productos estrella. Este se realiza extrayendo la cáscara y el carozo del fruto para luego cocinarlo con azúcar hasta que se deshace la pulpa.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Ruta N°125, Puerta de San José, Belén, Catamarca

3835 690674

PRODUCTOS QUE OFRECEMOS

- Nueces confitadas con fondant y con chocolate
- Mermelada de membrillo
- Dulce de durazno
- Ají en escabeche
- Arrope de chañar
- Empanadillas de nuez y cayote
- Masas dulces

Cooperativa Mesa Local de Laguna Blanca

LAGUNA BLANCA
VILLA VIL , BELÉN
CATAMARCA



"Mantenemos las tradiciones que nos enseñaron nuestros antepasados."

UN GRAN EQUIPO

La Cooperativa Mesa local de Laguna Blanca ltda. Es un grupo de artesanos y productores de la localidad. Su principal actividad es la artesanía textil de vicuña, además trabajan con fibra de llama y lana de oveja. Realizan el trabajo desde la obtención de la fibra hasta la elaboración de tejidos y prendas. Trabajan en telar criollo conservando diversos diseños tradicionales.



CHAKU UN EVENTO COMUNITARIO

La obtención de la materia prima se realiza a través del Chaku un evento a cargo de la cooperativa que consiste en el encierro de las vicuñas, su esquila y posterior liberación a su ambiente natural.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Laguna Blanca, Belén, Catamarca a 3200 m.s.n.m.

3835 414430

mesalocal.lb@gmail.com

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Chales
- Corbatines
- Ponchos
- Ruanas
- Guantes
- Peleros
- Entre otros

Productos San Cayetano

PUERTA DE SAN JOSÉ
BELÉN - CATAMARCA



"Este trabajo significa algo que nace desde el corazón"

ELISA AGUIRRE "DOÑA LISHO"

Aprendió a realizar productos de repostería tradicional de su madre. Realiza todo tipo de masas regionales y dulces realizados con frutas locales. Es reconocida en su pueblo por la calidad de sus productos.



REPOSTERÍA REGIONAL

Doña Lisho se especializa en las masas dulces regionales como tortitas de turrón, rosquetes y también empanaditas de nuez y miel.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Ruta N°125, La Estancia, Puerta de San José, Belén, Catamarca

3835 403687

PRODUCTOS QUE OFRECEMOS

- Rosquetes
- Turrones
- Tortas de turrón
- Empanaditas de nuez con miel
- Gaznates
- Dulce de durazno
- Alfajores
- Nueces confitadas
- Pelones en almíbar
- Quesadillas
- Dulce de higo

Cerámicas Amanda

PUERTA DE SAN JOSÉ
BELÉN - CATAMARCA



"Hago este trabajo porque me gusta y quisiera que la gente lo conozca"

AMANDA SARAPURA

Oriunda de la localidad de La Ciénaga, comenzó a aprender alfarería en el año 2014 a partir de un curso. Realiza réplicas de cerámica de culturas originarias y disfruta mucho este arte además de ser un sustento económico. Ella se pone a moldear y siente que la inspiración le nace, como si su creatividad viniera de sus ancestros.



PIEZAS MÁGICAS

La arcilla lleva un proceso de preparación antes de poder realizar las piezas. Se debe humedecer y lavar para retirar las impurezas. Luego se arma la pieza y cuando está totalmente seca se lleva a horno de barro donde se cocina por aproximadamente ocho horas. Dice Amanda que cuando las piezas arden ya están listas. Para darle color se le agrega estiércol. El de llama dará un color negro intenso y el de vaca más grisáceo. Una vez hecho este proceso se dejan en el horno y al día siguiente estarán listas

DONDE LA ENCUENTRAN

Estación Ruta del Telar Puerta de San José, Ruta N°125, Puerta de San José, Belén, Catamarca

3835 112941

PRODUCTOS QUE OFRECEMOS

- Tazas
- Pucos
- Azucareras
- Adornos
- Vasijas
- Platos

Artesanías INNOVA

SAN FERNANDO
BELÉN - CATAMARCA



"A la mayoría nos gusta este trabajo porque es una herencia de nuestros antepasados"

GRUPO DE ARTESANAS

A partir de un programa de asistencia obtuvieron las herramientas necesarias para empezar a trabajar en conjunto en la casa de San Fernando, ubicada en la ciudad de Belén. La mayoría provenientes de familias de tejedores, encontraron en este arte una salida laboral y una manera de ayudar a sus familias.





DESDE LO TRADICIONAL HACIA LO INNOVADOR

INNOVA es un emprendimiento que conserva las tradicionales técnicas de tejido, al mismo tiempo crea nuevos horizontes a través de la utilización de las telas en la confección de diferentes productos como billeteras, porta agendas, almohadones, bolsos, entre otros.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Casa de San Fernando - Av Calchaquí 330, Belén, Catamarca

3835407601 / 3835400354

Artesanías INNOVA

artesanias_innova10

PRODUCTOS QUE OFRECEMOS

- Ponchos
- Ruanas
- Fajas
- Chalinas
- Chalecos
- Polainas
- Almohadones
- Porta agendas

Túru Warmi

CÓNDOR HUASI
POZO DE PIEDRA
BELÉN - CATAMARCA



"Nos une la pasión por este arte "

MUJERES DE BARRO

Turu Warmi o Mujeres de Barro es un grupo de seis mujeres artesanas de la localidad de Cóndor Huasi unidas por una misma pasión, la alfarería. Son parte del emprendimiento que nació hace seis años y actualmente tienen su lugar en el Salón de Artesanos "Francisca Ramos". Crean réplicas de las culturas Cóndor Huasi, Ciénaga, Aguada, Belén y Santa María.



DE PRINCIPIO A FIN

Las mujeres integrantes del emprendimiento realizan las tareas desde la búsqueda y elaboración de la greda o arcilla, recolectada en la misma localidad. También el armado y posterior quema de las piezas en horno de barro.

DONDE LO ENCUENTRAN

Salón de artesanos "Francisca Ramos", Cóndor Huasi, Pozo de Piedra, Belén, Catamarca

3835 529281

Turu Warmi

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Réplicas
- Ollas
- Macetas
- Figuras
- Porta sahumerios
- Candelabros
- Adornos

Desafiando al Telar

LAGUNA BLANCA - VILLA VIL
BELÉN - CATAMARCA



"Este trabajo significa mucho para nosotros, es nuestro medio de subsistencia".

Un gran equipo

Saúl Albino Suárez. Jovita Gutierrez, Natalia Eliana Suárez, Jaime Iván Suárez. Jose Guido Suárez y Santos Eladia Gutiérrez, son familia y juntos emprendieron este sueño de mostrar al mundo lo que saben hacer. Tejen desde siempre, pero en el año 2021 llamaron a su emprendimiento "desafiando al telar" como un camino propio de descubrimiento y objetivos a cumplir. Trabajan la fibra de vicuña, llama y lana de oveja y sus prendas fueron premiadas en la provincia como reconocimiento a su diseño y calidad.



Recuperando saberes

Este grupo ha realizado un importante trabajo de recuperación de diseños ancestrales que estaban siendo olvidados, tales como el Barragan, el Zondeado y el peinadillo y han creado otros como la "flor de la puna" cuya autora es Jovita Gutierrez.

DONDE NOS ENCUENTRAN

La Lomita - Laguna Blanca (Belén - Catamarca)

3835-403954

@artesania_lagunablanca

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Ponchos
- Ruanas
- Chales
- Mantas
- Corbatines

Guías de Villa Vil

VILLA VIL - BELÉN - CATAMARCA



Los Castillos

Es el atractivo por excelencia de Villa Vil. Los guías promueven el cuidado y conservación ofreciendo el servicio de guiado con guías locales, donde se tiene en cuenta la fragilidad e importancia del recurso natural.

"Comparto con los turistas con gran orgullo y entusiasmo las vivencias del campo y el respeto hacia la pachamama"

Roli Segobia

Nació y creció en el territorio cercano a Los Castillos de Villa Vil, zona utilizada por su familia como campo de pastoreo de ovejas y cabras. Desde su niñez recorre esos lugares es por eso que los conoce profundamente. Hoy en día su familia aún



Sandra Segovia

"Disfruto compartir la historia de Villa Vil, nuestra cultura y llevarlos a disfrutar de nuestros paisajes que son hermosos", Sandra empezó hace 7 años sumándose al equipo de Roli.
Remarca la importancia de realizar las visitas con guías locales que conocen el lugar para preservarlo.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Centro Artesanal - Villa Vil (Belén - Catamarca)

Horarios de Salida con reserva: 7:00 - 8:00 - 9:00 - 15:00 - 16:00 - 17:00 Hs.

3835-527539/445446

SERVICIOS QUE OFRECEN

- Guía Turística a Los Castillos
- Laguna de Cotagua
- Salto de Cristal
- Mirador Quebrada de las Gotas

David Figueroa

SAN FERNANDO
BELÉN - CATAMARCA



"El telar significa todo, distracción, trabajo, pensamiento, pasión y medio de subsistencia"

"El profe"

Artesano de toda la vida, aprendió el arte del telar de parte de su abuela. Trabaja la lana de oveja y la fibra de alpaca. Cuenta que recorrió toda la Argentina vendiendo ponchos con su madre, además en la actualidad vende a otros países. Se dedica a enseñar a otras personas de su pueblo donde lo llaman "el profe", así difunde estos conocimientos ancestrales.



Trabajo del cuero

David también se dedica a trabajar el cuero. Realiza riendas, lazos, peleros y todo lo que se necesita para el caballo.

DONDE NOS ENCUENTRA

San Fernando
(Belén - Catamarca)

3835407853

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Ponchos
- Ruanas
- Peleros
- Riendas
- Montura
- Lazos

Analía Figueroa

SAN FERNANDO
BELÉN - ATAMARCA



"Esto es algo que viene de nuestros antepasados, algo de la vida cotidiana"

Analía Figueroa

Desde niña Analía tuvo contacto con lo regional y las tradiciones de su pueblo. En la finca junto a sus abuelos aprendió a realizar dulces caseros, también tejidos y pan. Hoy en día se dedica a realizar productos regionales que expone y vende en un salón ubicado en su casa.



Café de higo

El café de higo es un producto innovador que solo se encuentra en San Fernando. Se realiza con higos de la zona, a través de un proceso de secado y mortereado en donde se obtiene un polvo que mezclado con agua da como resultado una infusión caliente ideal para los días frescos.

DONDE NOS ENCUENTRA

San Fernando
(Belén - Catamarca)

3835496564

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Café de higo
- Productos regionales

Liliana Saracho

CÓNDOR HUASI - POZO DE PIEDRA
BELÉN - CATAMARCA



"Quiero resguardar y valorar la esencia del saber ancestral"

Guardiana de la cultura Cóndor Huasi

Liliana es hilandera, tejedora y además baquena de turismo. Tiene pasión por la cultura ancestral de su pueblo, recolecta e investiga la historia y creencias de su tierra para que no caigan en el olvido y no desaparezcan. Es creadora e impulsora de la Feria Dinámica Husos y Muyunas, que es llevada a cabo en Cóndor Huasi cada año en el mes de junio. Es un espacio donde se enseña y se transmiten los saberes vinculados al arte del hilado.



Kolla Huasi

Kolla Huasi es el nombre que le dió a su emprendimiento y se puede leer en un letrero en la entrada de su casa donde tiene un sector exclusivo para la venta y muestra de sus productos. Liliana se especializa en tintes naturales, los colores vibrantes son su sello y los muestra orgullosa siempre que puede.

DONDE SE ENCUENTRA

Calle principal - Barrio Centro - Cóndor Huasi
Norte Chico - Belén - Catamarca

3835-403136

Lilu Saracho

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Hilo de lana de oveja teñido con tintes naturales
- Tejidos Artesanías en general

Productos Regionales "Virgen de Belén"

LA ESTANCIA
PUERTA DE SAN JOSÉ
BELÉN - CATAMARCA



"Ofrezco mis productos en todas las fiestas, la gente me busca porque les gustan mis productos"

Silvia Villagran

Silvia es productora desde hace más de 20 años, con su emprendimiento logró mantener a su familia y hacer estudiar a sus hijas. Recorre festivales en todo Belén y departamentos vecinos ofreciendo sus productos. Además los mismos se encuentran en la carpa de Artesanías en la ciudad de Belén donde sus hijas se turnan para atender.



Repostería regional artesanal

En la puerta de su casa se puede leer un cartel con los productos que ofrece que son realizados de manera artesanal y horneados en horno de barro.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Ruta N°125 - La Estancia - Puerta de San josé
(Belén - Catamarca)

3835-527508

PRODUCTOS QUE OFRECEMOS

- Rosquetes
- Turrones
- Tortas de turrón
- Dulces regionales
- Nueces confitadas
- Pan casero
- Bizcochos

El Coquena Bar

EL PEÑÓN - CATAMARCA



"xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx"

ELINA RAMOS

Elina es la dueña del comedor donde ofrece comidas regionales, elaboradas con productos de Catamarca, recetas propias que fusionan sabores locales con innovación de recetas. Entre alguno de sus platos ofrecen platos de quinoa, trucha, carne de llama, papas andinas.



MILANESA DE LLAMA GRATINADA CON QUESO Y MANZANAS

Entre sus platos más reconocidos se encuentra la milanesa de llama gratinada con queso y manzanas de El Peñón acompañada con papas andinas y tortilla de quinoa y verduras, cazuela de llama, empanadas, entre otros.

DONDE NOS ENCUENTRAN

- El Peñón, Antofagasta de la Sierra, Belén, Catamarca
- 3834190751
- Bar-comedor El Coquena

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- XXXXXXXXXXXXXX

Comedor La Tonita

BELÉN - CATAMARCA



"No quiero que se pierdan las tradiciones"

Antonia Beatriz Macias

Tonita es oriunda de Belén, a los 18 años viajó a Buenos Aires y después de 29 años volvió a su querido Belén donde se dedicó a vender comidas regionales. Producto del trabajo y la constancia es el comedor donde hoy en día ofrece platos regionales, transmite sus conocimientos de cocina y como dice ella las hace "como se hacían antes".



El jigote

La especialidad de Tonita es el jigote, una comida típica de Belén que se realiza con variedad de ingredientes como carne, papas, cebolla, queso, pan y huevo. Este plato es buscado por turistas de todas partes que la visitan en su cocina.

DONDE SE ENCUENTRA

- San Martín 250 (Belén - Catamarca)
- 3835-461133

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Comidas caseras y tradicionales
- Comidas regionales
- Postres regionales

Ruphay Regionales

EL PEÑÓN - CATAMARCA



"Queremos continuar con la cultura que nos dejaron nuestros abuelos"

LORENA LOPEZ

Lorena es la creadora del emprendimiento. Ofrece todo tipo de hierbas de la puna, que son recolectados, acondicionados y envasados por ella misma continuando con el legado de sus antepasados ofreciendo hierbas como vira vira, rica rica, pupusa, chachacoma, boldo de la puna, entre otras. Además producen dulces regionales de manzana, orejones, jalea, dulce, caramelos de manzana y sal natural. También realizan artesanías en arbolitos petrificados en sal y cerámica. Ofrece sus productos en su stand anexado a su almacén.



YERBA COMPUESTA CON HIERBAS DE LA PUNA

Las hierbas de la puna son conocidas por sus múltiples beneficios a la salud. Encontramos digestivas, depuradoras de la sangre, para tratar los "malos aires", para los efectos de la altura de la puna, etc. Lorena ideó una yerba mate compuesta adicionando estas hierbas, un producto novedoso y necesario para quienes visitan su localidad.

DONDE NOS ENCUENTRAN

- Calle principal S/N, El Peñón, Antofagasta de la Sierra, Catamarca
- 3834042450 / 3834034700
- Regionales Ruphay

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Yerba compuesta con hierbas de la puna
- Orejones de manzana
- Pupusa
- Rica rica
- Copa copa
- Chachacoma
- Boldo de la puna
- entre otros

Chango Real

BELÉN - CATAMARCA



"Este trabajo implica mucho amor y tiempo. Queremos darle valor para que no se pierda."

Familia Gomez

Demetrio, Susana y sus hijos Moisés y Pedro y su nuera Malvina son una familia que le dio continuidad a la tradición telera de sus ancestros. Realizan prendas con las técnicas de doble faz, cordoncillo, cordoncillato, ojo de perdiz, rombo, empedrado, barracan, entre otros, utilizando fibra de vicuña y llama y lana de oveja. Trabajan en el taller ubicado en su casa y sueñan con crear un museo donde exponer los trabajos de Demetrio y Susana tanto textil, como de cestería y talabartería.



Diseño doble faz

Son los únicos en Latinoamérica que realizan este complejo diseño que da como resultado una tela de colores diferentes en ambas caras. Se realiza con la lana más suave y fina seleccionada ya que al tener un complejo entramado y con la constante fricción la hebra se podría cortar. Para trabajar se necesita mucha concentración y por lo menos dos personas.

DONDE NOS ENCUENTRAN

- Fermín Carrizo esquina Pje. San Cayetano Barrio El Bajo (Belén - Catamarca)
- 3835-431607/402741/416761
- Taller-Telar el Chango Real
- @telar.chango.real

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Ponchos
- Ruanas
- Mantas
- Chales
- Gorros
- Corbatines
- Chalecos
- Puloveres
- Bolsos
- Guantes
- Pie de cama
- Alfombras
- Pie de cama
- Cubrecamas
- Camino de mesa

Comedor El Shincal

LONDRES - BELÉN- CATAMARCA



" Es nuestro medio de subsistencia y tenemos ansias de seguir creciendo"

Trabajo en Familia

Es un comedor familiar atendido por sus propios dueños, Victor, Hernan, Manuel y Dalia son oriundos del Shincal que dejaron el trabajo anterior de cuidar animales para dedicarse a la cocina. Empezaron vendiendo empanadas en el comedor dentro del sitio arqueológico del Shincal, el cual durante la pandemia cerró, entonces decidieron empezar a hacerlo desde su casa que se encuentra al lado.



Gastronomía regional

Ofrece comidas regionales, minutas y opciones para vegetarianos, también desayunos criollos y tradicionales. Nos visitan contingentes de distintas partes del país y del mundo que llegan a conocer el Sitio Sagrado Shincal de Quimivil.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Shincal al lado del Sitio Arqueológico (Londres - Belén - Catamarca)

08:00 a 19:00 Hs.

3835-529973

PLATOS QUE OFRECEN

- Comidas regionales
- Postres regionales
- Minutas
- Menú vegetariano
- Bebidas regionales
- Desayuno y merienda criolla

Fabricio Lezana Guía turístico

HUALFÍN - BELÉN - CATAMARCA



"Cuando uno ve los recursos naturales con otros ojos, trata de cuidarlos y mantenerlo lo mejor posible"

Guía Turístico en Pozo Verde

Fabricio es guía del Sitio Arqueológico Pozo Verde. Voluntario para la tarea, persistente en su objetivo, curioso con aquello que no entiende, trabajador solitario cuando solo de él depende, tiene por Ley revelar lo olvidado, dando a conocer, enseñando a distinguir, aprendiendo a valorar. No duda en recibir a quien llegue al Sitio como si lo conociera de siempre.



El Pozo Verde

Es una quebrada de rocas rojizas que surcan un río con aguas verdosas. A medida que nos adentramos se van descubriendo pozos cada vez más profundos. Este sitio fue el centro estratégico de Juan Chelemín quien lideró la resistencia diaguita a la colonización española.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Ex Ruta 40 - Hualfín (Belén - Catamarca)

3835-447574

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Comidas regionales
- Postres regionales
- Minutas
- Menú vegetariano
- Bebidas regionales
- Desayuno y merienda criolla

Grupo de artesanas especializadas en vicuña

BELÉN - CATAMARCA



"Dejar presente a Belén a donde me envíen"

Vicuñeras de Belén

Se conformaron como asociación civil en el año 2004 con la finalidad de mantener la cultura artesanal propia de la ciudad de Belén.
El grupo está integrado por mujeres adultas de más de 50 años y son las únicas especializadas en tejido fino de vicuña en todo el país. Juana Moreno es la presidenta y recibe turistas en su casa a quienes brinda toda la información necesaria.



Mantas finas

Se caracteriza por ser realizado con hilos muy finos. Este hilo al igual que todo el proceso de la elaboración de un tejido desde la limpieza de la fibra es realizada por las mismas artesanas. La manta se teje entre dos artesanas una de cada costado, debido a la medida de la tela resultante que es de un 1,3 metros de ancho y el producto final pesa tan solo 300 gr.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Urquiza 630 (Belén - Catamarca)

3835-699694

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Mantas
- Ponchos
- Bufandas
- Corbatines
- Chalecos

Lorenza Yapura

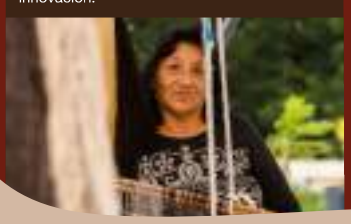
CORRAL QUEMADO - CATAMARCA



"La artesanía es un trabajo que se tiene que transmitir de generación en generación y darle el valor agregado que merece"

LORENZA YAPURA

Lorenza Yapura es artesana de Corral Quemado. Desde muy corta edad comenzó a realizar el arte de hilar y tejer. A sus 7 años hilaba, mientras su madre Simona Delgado con su padre Juan Yapura tejían en el telar rústico de quién heredó sus conocimientos del tejido y a quien recuerda con mucho amor. Lorenza nació en El Durazno y desde muy pequeña se fue a vivir a Corral Quemado junto a su familia realizando artesanías textiles como pullos, ponchos, ruanas, chalina, trabajo que le permitió la subsistencia de la familia.se está renovando promoviendo la creatividad y la innovación.



EL PULLO

PRENDA EMBLEMA

El pullo es una de las prendas que caracteriza el trabajo de Lorenza. Es una manta gruesa y pesada realizada en lana de oveja o fibra de llama. Se realiza desde tiempos inmemoriables, llegando a ser el sustento económico de familias enteras.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Corral Quemado, Belén, Catamarca

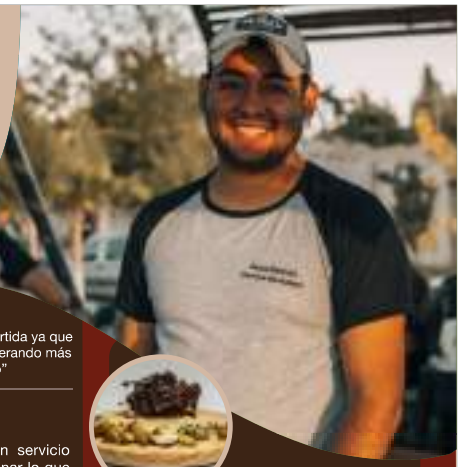
3835437347

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Pullos
- Ruanas
- Chalinas
- Ponchos
- Peleros

Casa Corral

CORRAL QUEMADO - CATAMARCA



"Creemos que nuestra cocina es introvertida ya que cambiemos bastante nuestro menú generando más creatividad en nuestro equipo"

JAVIER AYBAR Y SU EQUIPO

Casa Corral nace para brindar un servicio distinto. Llevan como filosofía "cocinar lo que nos gusta comer, sin dejar de lado el producto local". Además trabajan en conjunto con los productores locales y ofrecen platos con insumos de afuera como los mariscos. El menú de Casa Corral es dinámico, constantemente



DE LO LOCAL A LA INNOVACIÓN

Casa Corral realiza platos innovadores usando insumos de la zona. Los platos hablan mucho de la historia de la zona y su gastronomía. Algunos de sus platos son láminas de corazón en baharat y garat mazala, crema de muña y arca, papines en manteca de chimichurri.
Corral es dinámico, constantemente se está renovando promoviendo la creatividad y la innovación.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Av. Vicente Saadi, frente a Esc. primaria 347, Corral Quemado, Belén, Catamarca

3834286321

casacorral2022

SERVICIOS QUE OFRECEN

- Desayunos
- Almuerzos
- Meriendas
- Cena
- Eventos
- Fin de semana Cena Show Acústico

Granja Astorga

CÓNDOR HUASI - POZO DE PIEDRA
BELÉN - CATAMARCA



"Vivir rodeados de animales conlleva grandes beneficios para nuestra vida"

Familia Astorga

La familia Astorga compuesta por Alejandra y Roberto y sus hijas Brenda, Rocio y Ayelen son quienes llevan adelante este emprendimiento. Instalada en predio de su propiedad la granja cuenta con hospedaje, comedor multifunción con juegos, salón de eventos y granja de animales.



Granja escuela

La granja escuela es una forma divertida, dinámica y lúdica de fomentar el vínculo con la Tierra, así como de promocionar la importancia del cuidado y respeto del Medio Ambiente y de los animales, La granja destina un espacio para realizar actividades educativas y enseñar la vida y el trabajo en el campo que puede ser visitada y utilizada en la realización tareas, por alumnos y docentes de distintas escuelas de la zona.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Cóndor Huasi, Pozo de Piedra (Belén - Catamarca)

1126367170

@comedor_familia_astorga

SERVICIOS QUE OFRECEN

- Hospedaje
- Comedor multifunción con juegos: metegol, sapo, pool, ping-pong
- Salón de eventos
- Granja de animales

Artesanías Las Mellis

VILLA VIL - BELÉN - CATAMARCA



"Siempre elegí el tejido como forma de vida, si yo no tejo no vivo"

María Inés Villagra

María Inés es artesana telera y al menos la quinta generación de mujeres en su familia que continúa con esta tradición. Desde muy pequeña aprendió a amar el tejido que además de ser su sustento de vida es una terapia. Le gusta crear nuevos diseños y combinaciones de colores. Realiza prendas en lana de oveja y fibra de llama teñidas con tintes naturales y realiza todo el proceso desde el hilado hasta las terminaciones finales de la prenda.



Transmitiendo las tradiciones

Inés dicta talleres de formación en su casa sobre los diversos conocimientos que tiene sobre el tejido, desde el hilado, los tintes naturales, el tejido, confección de prendas y terminaciones.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Ruta 43 - Barranca Larga (Villa Vil - Belén - Catamarca)

3835-409375

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Ponchos
- Ruanas
- Caminos de mesa
- Fajas
- Alfombritas
- Bolsitos

Nativa Cosmética

CÓNDOR HUASI - CATAMARCA



"La cométicа natural permite una mejor calidad de vida y protege el medio ambiente"

ROMINA QUIROGA

Romina es cosmetóloga y vive en Cóndor Huasi pueblo que la adoptó. Realiza productos de cosmética natural con plantas medicinales y orgánicas para el cuidado diario de la salud corporal. se está renovando promoviendo la creatividad y la innovación.



COSMÉTICA NATURAL PARA EL BIENESTAR

Los productos que realiza Romina son elaborados con plantas orgánicas y medicinales, sembradas y cosechadas localmente. Cada producto es seleccionado con el fin de realizar con conciencia una cosmética medicinal para el bienestar, la salud y belleza del cuerpo; promoviendo la mente positiva, evitando los químicos dañinos que enferman nuestra vida, dándole lugar a la naturaleza que nos rodea y cuidando el ecosistema.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Cóndor Huasi, Norte Chico, Pozo de Piedra, Belén, Catamarca

1159124844

@rominaquirogaminoah

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Ungüentos
- Aceites medicinales
- Jabones naturales
- Pasta dental blanqueadora
- Shampoo sólido y líquido
- Geles de ducha
- Manteca hidratante para el cuerpo
- Crema facial antiedad
- Mascarillas exfoliantes
- Protector solar
- Jabones faciales de carbón activo
- Bálsamos labiales con color y protector solar

Artesanias del Valle

LONDRES - BELÉN - CATAMARCA



"Desde temprano ya estamos en el telar. Nos gusta este trabajo"

Trabajo en Familia

Gabriel y Nicolas son dos jóvenes hermanos. A partir de los conocimientos que les transmitió su vecina doña Pascuala Quispe, conocida artesana de Londres, lograron armar su propio emprendimiento de tejido artesanal. Realizan el proceso de tejido desde el teñido del hilo hasta la finalización de la prenda y trabajan la fibra de alpaca y la lana de oveja.



Jovenes de Londres

Londres tiene la particularidad de que las artesanas mayores han transmitido sus conocimientos del telar a los más jóvenes que se interesan por este oficio. Los hermanos Romero trabajan con amigos y colaboran con otros jóvenes de su edad que también trabajan en el telar.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Barrio El Canal (Londres - Belén - Catamarca)

3835-433638

@ponchos_del_valle

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Ponchos
- Ruanas
- Caminos de mesa
- Fajas
- Fajas tubulares

Hospedaje y Excursiones Coquena

LAGUNA BLANCA - VILLA VIL
BELÉN - CATAMARCA



"Coquena es quien protege a los animales silvestres de la Puna"

Emprendimiento Familiar

Coquena es un emprendimiento familiar que surgió en 2005, siendo el primer hospedaje de carácter familiar de Laguna Blanca, en el año 2013 se amplió la parte edilicia y con ello las plazas, sumando 18 en total. La construcción se realizó con materiales de la zona como piedra y adobe. En la actualidad siguen creciendo como proveedores turísticos en la provincia de Catamarca.



Excursiones a la Puna

Dado que Laguna Blanca creció como destino turístico, decidieron incursionar brindando el servicio de excursiones a la Puna Catamarqueña. Realizan excursiones al campo de Piedra Pómez, los volcanes de Antofagasta, entre otros sitios.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Barrio Centro - Laguna Blanca (Belén - Catamarca)

3834-060892

@coquena.excursiones

Hospedaje y Excursiones Coquena Laguna Blanca

SERVICIOS QUE OFRECEN

- Alojamiento con desayuno y atención personalizada
- Excursiones:
  - -Campo de Piedra Pómez
  - -Volcán Galán
  - -Antofalla
  - -Salar del Hombre Muerto
  - -Ruta del Adobe
  - -Balcón del Pissis

Arañitas Hilanderas

BELÉN - CATAMARCA



"Nuestro objetivo es que esto no se pierda en el tiempo"

Mujeres teleras

En el 2001 un grupo de mujeres guiadas por las ideas de Rosa Vega, decidieron formar una asociación vecinal con el fin de volver a trabajar en los tejidos tradicionales y de esa manera sobrellevar la crisis económica que azotaba al país. Empezaron con el hilado y años después ya producían tejidos también. En 2008 decidieron conformarse como cooperativa y siguieron creciendo hasta llegar a tener su propio local y recibir turistas de todo el mundo interesados en los tejidos artesanales criollos. En la actualidad cuenta con 35 socias activas.



Experiencias de tejido

Las arañitas brindan en su local experiencias vivenciales de todo el proceso desde el procesamiento de la lana hasta la realización y terminación de tejidos en telar criollo. Los turistas pueden observar, participar y aprender. Además ofrecen productos ya terminados en su salón de ventas en el mismo sitio.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Av. Virgen de Belén esquina Belgrano (Belén - Catamarca)

3835-482073/464487

@arañitashilanderasok

Arañitas Hilanderas

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Tejidos en telar
- Lanas
- Vinos y aceites de la zona
- Calcos
- Folletería
- Llaveritos

Phuqhaña Musqhoy

VILLA VIL - BELÉN - CATAMARCA



"Estamos orgullosos de haber logrado tanto y demostrar que nunca es tarde para nadie "

Cumplir sueños

Cumplir sueños es el significado del nombre que le pusieron a su emprendimiento Lidia Pereyra y Antonio Knace. Lo que empezó como un pasatiempo se transformó en una salida económica y en una posibilidad de trabajar de algo que les genera bienestar y satisfacción en la etapa de la vida en la que se encuentran.



Cultivando la paciencia

Lidia y Antonio realizan sus trabajos con arcilla recolectada por ellos mismos en la Puntilla en la Ciudad de Belén con la técnica de alfarería ancestral. Cada pieza es realizada con paciencia y dedicación imitando cerámicas de las culturas Alamito, La Ciénaga, Cóndor Huasi, Aguada, Belén y Santa María. Además realizan piezas de estilo libre dejando volar la imaginación.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Comedor Suacha - Villa Vil Barrio El Medio, callejón N°5 (Belén - Catamarca)

3835-404600/518239

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Cerámicas réplicas de culturas Belén, Santa María, Alamito, Cóndor huasi, Ciénaga, Aguada
- Piezas de cerámica estilo libre

Hospedaje El Chaku



LAGUNA BLANCA - VILLA VIL
BELÉN - CATAMARCA

"Coquena es quien protege a los animales silvestres de la Puna"

Marcela Gutierrez

En el año 2016 Marcela con su pareja decidieron empezar con este emprendimiento, el cual significa un aporte a la economía familiar. El hosoedaje cuenta con habitaciones con baño privado y compartido, agua caliente, wifi, estufa, comedor y tv.



Comedor y visitas guiadas

Adicionalmente brindan todas las comidas en el comedor anexo al hospedaje. Además ofrecen guias de turismo a lugares de la zona de la Localidad de Laguna Blanca.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Barrio Centro - Laguna Blanca
(Villa Vil - Belén - Catamarca)
3835-407092/433268
chakuhospedaje@gmail.com
Chaku Hospedaje

SERVICIOS QUE OFRECEN

- Alojamiento con desayuno
- Excursiones a sitios de la zona Comedor
- Comedor

Julio Roldan

BELÉN - CATAMARCA



"Como alguien que ama la gastronomía es un orgullo y un placer poder sumar a la visibilidad del turismo gastronómico regional"

EMBAJADOR DE LA COMIDA REGIONAL

Julio es un chef de Belén con amplia trayectoria como gastronómico que siguiendo los pasos de su padre quien era dueño de un reconocido negocio de pasta artesanales "Tutto Benne" y su abuela se dedicó desde muy joven a la gastronomía. Su especialidad es la cocina de autor con identidad regional y la cocina reversionada. Incorpora materias primas de la región a sus platos tales como algarroba, nueces, dulce de leche de cabra, quinoa, tuna, entre otros.



BROWNIE BELICHO

Julio es reconocido a nivel nacional por su creación, el brownie belicho. Es una receta reversionada del clásico brownie donde incorpora ingredientes regionales como algarroba, nueces, vino, hoja de coca, aceituna y quinoa.
Con este plato Julio pudo participar y llegar a mayores audiencias, siendo el primer gastronómico de Belén reconocido en todo el país.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Lavalle 542, Belén, Catamarca
3835530544
Julio Roldan / Roldan Catering
@julio_roldam_chef
@roldancatering

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Pasteleria regional gourmet
- Dulces regionales
- Alfajores de harinas nativas: chañar, mistol, algarrobo
- Cocina molecular:
  - -Caviar de naranja
  - -Caviar de tuna
- Cocina fusión
  - -Tacos con chañar
  - - Pasta de cactus
  - - Cocina de Autor en gral con impronta

Finca del Valle

LONDRES - CATAMARCA



"L"Me gusta dar a conocer a la gente estas cosas que tienen un valor ancestral""

ALICIA DEL VALLE PABLO

Alicia heredó el gusto por la cocina de su madre y su abuela. Se propuso mantener esa tradición y sobretodo dar a conocer las propiedades alimenticias de los superalimentos que nos ofrece el monte nativo como la algarroba y otros regionales como las nueces.



ALFAJORES DE ALGARROBA

La algarroba es un alimento del monte nativo, es el fruto del algarroba. Para realizar los alfajores, Alicia recoge la chauchas, las seca al sol, luego en el horno y finalmente se muele. De esa molienda se obtiene el café y también la harina de algarroba con la cual se realizan los alfajores.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Parador del Valle, camino al Sitio Arqueológico El Shincal, Londres
3835411773
Finca del Valle

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Alfajores de algarroba, quinoa y nuez
- Nueces
- Bombones de nuez
- Pan de tusca

HUACO
casa de campo

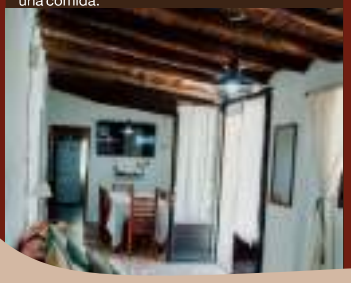
BELÉN - CATAMARCA



"Este hogar te brinda todo lo que necesitas para una estadía inolvidable"

CALIDEZ Y TRANQUILIDAD

Huaco casa de campo es una vivienda antigua que fue acondicionada conservando su esencia de campo. Su dueño Juan Pablo Hidalgo recibe a los huéspedes y comparte su dedicación y atención a los detalles. En este lugar podrás relajarte y conectarte con la naturaleza. Desde el jardín contemplarás los hermosos cerros belichos, podrás disfrutar de la sombra debajo de un algarrobo añoso, leer un libro y compartir una comida.



EXPERIENCIA CULINARIA

Casa de campo ofrece el servicio de comida exclusiva con el chef local Julio Roldán, quién realiza platos de autor incorporando sabores regionales. Con esta experiencia invitan a sumergirse en la cultura local a través de los sabores.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Pasaje Bazan esquina Urquiza, Barrio Huaco, Belén, Catamarca
3835112938

PRODUCTOS QUE OFRECE

- 2 habitaciones
- 2 baños
- Cocina equipada
- Frigobar y cava de vinos
- TV y Netflix
- WIFI
- Quincho con asador

Apu Chasky Grupo de guías

BELÉN - CATAMARCA



"Disfrutar, ser solidarios, proteger los lugares donde caminamos y cuidarnos entre todos"

El inicio de un sueño

En junio del año 2023, impulsados por la cámara de turismo y luego por el proyecto OVOP, se reunió un grupo de personas interesadas en fomentar el turismo en Belén para organizar caminatas. Con el apoyo de la UNCA con sede Belén más adelante se conformaría como asociación simple.
El grupo conformado por 12 profesionales de diferentes disciplinas como turismo, geología, guías profesionales, diseño industrial, agronomía y de diversidad de orígenes e historias de vida aportó una gran riqueza de conocimientos para el armado de interesantes circuitos.



Circuitos temáticos

Mientras se disfruta caminar y ver el paisaje, comparten su patrimonio cultural, los saberes locales, la historia popular transmitida de boca en boca y de generación en generación. Más conocimientos de geología, flora y fauna nativa y el desarrollo agrícola y ganadero. Brindan un contexto enriquecedor para la reflexión y valoración de la naturaleza de Catamarca. Este conocimiento es académico, pero también popular, más allá de la historia escrita en libros se destaca la historia interpretada por los locales y transmitida de generación en generación.

DONDE SE ENCUENTRA

3835499904 / 3835693204

Belén - Catamarca

SERVICIOS QUE OFRECE

- Excurciones a:
  - -Circuito El Monumento
  - -Cerro de Las Banderas
  - -Cerro de la Vírgen de Belén
  - -El Puente y Morteros Comunitarios
  - -Los Lavaderos
  - -La Quebrada

Bodega de Hualfín

HUALFÍN- CATAMARCA



La bodega de Hualfín es municipal. Se producen vinos con dos varietales: **Torrontés y Malbec**. El tinto se ofrece joven, tardío, con paso por madera y reserva.

La bodega Hualfín permite a los pequeños productores vender su cosecha en el lugar de origen y fabricar vino para su exportación.



Visita a la bodega:

- Recorrer la bodega y conocer el proceso de elaboración del vino.
- Degustar los vinos elaborados, con sus distintos varietales y tiempos de estacionado en barrica.
- Comprar los vinos de Hualfín al mejor precio.
- Experiencia de 1 hora.

INFORMACIÓN:

Horario de atención: Lunes a domingo, feriados incluidos de 7 a 19 hs.

Hualfín (Belén - Catamarca)

(3834) 510444

bodegahualfin

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Vino Torrontés
- Vino Malbec
- Vino Reserva

Bodeguita Palo Seco

SAN JOSÉ - SANTA MARIA CATAMARCA



"Bodeguita artesanal de elaboración de vinos, montada en la casa de los dueños".

David Córdoba

Se crió viendo a sus antepasados haciendo aguardiente, pero fue recién de adulto que decidió dedicarse a producir su propio vino. En su bodeguita instalada en su casa realiza de manera artesanal vinos en sus diferentes variedades, blanco, rosado, mistela, malbec.



Producción jóven

Uriel es hijo de David y junto a otros jóvenes de Santa María formaron una cooperativa de vinateros. Buscan fomentar la valoración de los conocimientos ancestrales y al mismo tiempo innovar.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Barrio Virgen de Luján, Casa 10 - Palo Seco San José - Santa Maria

3812103807 / 3838496943

Bodeguita Palo Seco

daauco34@gmail.com

PRODUCTOS OFRECE

- Vinos:
  - -Malbec -Rosado
  - -Blanco -Mistela
  - -Aguardiente

Taller de Cestería de Alberto Acosta

SANTA MARIA - CATAMARCA



"Esto es arte y no se tiene que cortar jamás"

Aprendio el oficio a los 12 años, era lustrabotas y su madre le dijo que deje el cajón para tejer.
Hace 50 años se dedica a este arte y realiza alrededor de 30 piezas diferentes.



Proceso de elaboración

El simbol es una planta de hoja fina y larga que se encuentra ala orilla del rio Santa Maria. Con una Hoz o "ichuna" se corta la planta cuando esta verde, se deja 3 días "oreando" y luego se recolecta. Las hojas aun verdes se utilizan para tejer entrelazándolas y dándole la forma del recipiente que se desea.

DONDE SE ENCUENTRA

1° de mayo 1070 - Santa María - Catamarca

3834930702

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Jarrón
- Florero
- Portalámparas
- Fruteras
- Canasto matero
- Paneras
- Portasouvenirs
- Guardarropa

Especiera San Rafael

SANTA MARIA - CATAMARCA



"Queremos continuar con la tradición local"

Cuarta generación de especieros

Es una empresa familiar con más de 100 años de edad y cuarta generación de especieros. Producen y realizan la molienda, fraccionamiento y empaque de especias.
Realizan asistencia en siembra y cosecha a productores locales, asegurando la calidad de la producción a la vez promueven la creación de un circuito de abastecimiento interno que fomenta la economía regional. Además, ofrecen servicio de molienda a minifundistas.



Mostrando lo local

Realizan visitas guiadas a turistas en sus dos fábricas en Santa María, donde cuentan con maquinaria histórica ya que fueron el primer molino en la localidad. Participan junto al municipio en programa de revalorización de la capia.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Cabo Marcial n° 28, Santa Maria - Catamarca
383892860 / 3838422566
herrero945@gmail.com
Especiera San Rafael
Especiera San Rafael

PRODUCTOS QUE OFRECEN

- Pimentón
- Comino
- Pimienta
- Orégano
- Romero
- Ajo
- Maiz capia
- Maiz amarillo
- Orégano
- Romero

Bodegas y viñedos "Don Armando"

FAMATANGA - SAN JOSE
SANTA MARIA - CATAMARCA



"Quiero continuar con el legado de mi abuelo y producir localmente"

Continuando el legado

La bodega se inició hace 60 años, en 2017 su nieto Uriel decidió continuar con el legado produciendo pequeñas cantidades de vino, en sus variedades malbec, cabernet rosado y torrontés. Actualmente la bodega está con producción mínima y en proceso de convertirse en un museo por su ubicación estratégica sobre la Ruta 39 y por toda la historia que la atraviesa.





Los vinos que producimos son caseros y artesanales, elaborados de forma meticulosa y personalizada, con una trayectoria que abarca tres generaciones.
A través del asesoramiento, seguimiento y formulación de proyecto COVIER (Corporación Vitinicola Argentina), buscamos magnificar con cada año la calidad de nuestro productos para introducirlos en nuevos y distintos mercados.

DONDE SE ENCUENTRA

Ruta 39 - Famatanga - San José - Santa María
3838601083

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Vino malbec
- Vino cabernet rosado
- Vino torrontés

Doña Agustina Capia

SANTA MARIA - CATAMARCA



"Amasamos historia"

Emprendimiento familiar. Se dedican a la elaboración de capia, una herencia de doña Agustina y de 6 generaciones pasadas.
Capia: es una masa dulce, similar a un alfajor realizada con maíz capia y dulce de leche casero.
El dulce de leche se realiza con leche de vaca pura en paila de cobre donde se cocina durante cuatro horas. La masa de harina de capia con huevo, grasa de vaca y se cocina en horno de barro.



"En la capia está la historia, la cultura y el sabor de mi tierra"

DONDE SE ENCUENTRA

Ruta 40 - Fuerte Quemado - Santa María
3838471391
prod.artesanalesagustina

PRODUCTOS QUE OFRECE

- Masas regionales
- Vinos mistela
- Aguardiente
- Dulces artesanales
- Artesanias en cerámica
- Tejidos

Enbiciando

SANTA MARÍA - CATAMARCA



"Siente la libertad de rodar por caminos inexplorados"

Somos dos hermanos apasionados por el Turismo Aventura, y juntos gestionamos este emocionante proyecto. Ambos trabajamos como guías y estamos en constante capacitación para poder crear una agencia de viajes y turismo que refleje nuestra dedicación.



Cada kilómetro cuenta una historia.

Ofrecemos un amplio abanico de servicios para todos los amantes de la aventura, que incluye emocionantes experiencias de cicloturismo, rappel desafiante y trekking en paisajes impresionantes.

DONDE NOS ENCUENTRAN

Alsina 942, Santa María, Catamarca
3838486015
Enbiciando Turismo Aventura
enbiciandoturismoaventura

PRODUCTOS / SERVICIOS QUE OFRECE:

- Cicloturismo y alquiler de bicicletas
- Rappel de 25 y 50 mts
- Kayak
- Excursiones 4x4

Junsay Adventure

EL PEÑON - ANTOFAGASTA DE LA SIERRA - CATAMARCA



"Expertos en recorrer trayectos inolvidables".

Junsay Aventure es una empresa familiar con un amplio conocimiento de los caminos más hermosos de la región, con 8 años de trayectoria en el rubro pudieron establecerse como una agencia de viajes consolidada en el año 2023.



Imponentes panorámicas de alta montaña.

Junsay Adventure te permite conocer de cerca los paisajes más selumbrantes e impresionantes que te ofrece la región tales como: Antofalla, Campo de Piedra Pomez, entre otros.

DONDE NOS ENCUENTRAN

- Empalme El Peñón-Ruta 43
- 3832411871/3834007775
- Junsay Adventure
- junsay_adventure_evt

PRODUCTOS QUE OFRECE:

- Excursiones diarias 4x4 por volcanes, Antofalla, Campo de Piedra Pomez, Fiambalá, Villa Vil, etc.

Qinti Huasi "Casa del Colibrí"

SANTA MARIA - CATAMARCA



"Todo lo que produzco tiene una razón de ser, la energía de las piedras, la iconografía"

Promotora y gestora cultural. Ofrece su espacio para conservar y promover la cultura local. Qinti huasi "casa del colibrí" es un espacio enriquecedor para absorber las energías.. Combina la historia con la cultura y las tradiciones.



En época turística trabaja con "enviciando" realiza actividades en conjunto donde las personas que desean hacen actividades deportivas con enviciando y otras realizan actividades artesanales con ella.

DONDE LA ENCUENTRAN

- El Altillo, al lado del rio Santa Maria Santa María - Catamarca
- 3838483105

PRODUCTOS QUE OFRECE

- artesanías textiles y en metales
- Alpaca
- Bronce
- piedras naturales
- cerámica

La Ushuta

BELÉN - CATAMARCA



Protagonistas

María Fernanda Agreda
Nestor Fabián
Nicolás Gastón Sarapura

En 2004, este emprendimiento familiar comenzó a tomar forma, con cada miembro de la familia asumiendo un rol específico para hacerlo crecer. El hijo de Fernanda se encarga de las ventas, su esposo se dedica a la marroquinería y ella se especializa en tejido.

El producto

Marroquinería fusionada con textiles, incluyendo artículos como ponchos, ruanas, caminos de mesa, sets de mate, billeteras, monederos, fundas para cuadernos y carteras.

Los productos más vendidos son aquellos que combinan textiles con cuero. Este proceso es particularmente desafiante, ya que primero se elabora el tejido y, posteriormente, se realiza la marroquinería en función de dicho tejido.

Proceso de elaboración

Adquieren la lana y la tiñen antes de hilarla, llevando a cabo todo el proceso de forma artesanal.

DÓNDE SE ENCUENTRAN

- San Martín 70
- (3835) 527128
- La ushuta
- sarapurafabian

Artesanías La ushuta: Prendas tejidas a telar criollo hechas con dedicación y pasión ancestral, artículos de cuero artesanal hechos para satisfacer a toda persona que ame la artesanía.



CCC LAS PALMAS

Corriente Clasista y Combativa de Las Palmas

Desde el año 2019 formamos parte de la experiencia "NO CRIADERO – Algodón de Frontera", sembrando algodón agroecológico en la chacra "El Manchado", donde trabaja un grupo de 12 personas, gracias al acompañamiento de la Fundación Gamba, el Grupo Guatok, la APPCh, el INTA y el municipio local que nos brinda los medios para trasladar nuestro algodón hacia la desmotadora.



La organización social Corriente Clasista y Combativa de Las Palmas fue creada en el año 2002 con el fin de generar fuentes de trabajo y mejorar la calidad de vida de la comunidad. Actualmente está integrada por 300 personas, con amplia participación de mujeres y jóvenes.

En nuestra organización realizamos diferentes tipos de trabajo, como:
-Elaboración de bloques de cemento
-Panadería
-Carpintería y ebanistería
-Textiles
-Chacra (pomelos, batata, stevia, algodón, etc.)
-Huerta
-Comedores y merenderos.

CONTACTO

corrientepalmas@outlook.com

Corriente clasista y combativa Las Palmas

3624-511114

PUNTOS DE VENTA

Calle Belgrano s/n

B° Santa Rita Las Palmas





COOPERATIVA NALÁ



"Nuestro objetivo es revalorizar y fomentar la producción de alimentos mediante la agricultura familiar, en forma comunitaria y agroecológica, y toda práctica que contribuya a la sostenibilidad, la seguridad y la soberanía alimentarias."

Nació en el 2016 como "Cooperativa de Trabajo Naló" (en Qom "Sol") y luego se conformó con el nombre "de Cooperativa de trabajo Naló Lelkaqpi" (en Qom "Los hijos del Sol"). Con el compromiso de reservar nuestras propias semillas y cuidando a nuestra madre tierra, generando la toma de conciencia que el único camino es la cultura del trabajo y producir nuestros propios alimentos. El 90 por ciento de nuestros integrantes pertenece al pueblo Qom.

- Fábrica de ladrillos
- Producción de alimentos en forma comunitaria
- Cría de animales de granja
- Producción de leche de algarrobo
- Cultivo de semillas de algodón agroecológico como materia de la materia prima

CONTACTO

362 466-8480 Pte. Sergio López

362-462-9463

362-401-0239

PUNTOS DE VENTA

Zona rural Rancho Viejo
La Leonesa (Ruta 16)
Zona periurbana
La Isla Delfi - Las Palmas





ESPACIO DE ARTE Y DISEÑO ALTERNATIVO



"El espacio alternativo de Arte y Diseño es un espacio de exposición y comercialización de artesanía y diseño de autor que se encuentra dentro del Centro Cultural Alternativo de Resistencia Chaco y se ha constituido en la mayor referencia del diseño de autor en la región."

Reúne a más de 70 diseñadores y artistas de Chaco, Corrientes y Formosa. Lleva 15 años de trabajo colectivo, auto gestionado e independiente, ofreciendo la concepción del diseño como una expresión cultural con potencial propio y contribuyendo a su desarrollo en la región. Llevando adelante múltiples actividades como espacios formativos, ferias, muestras, capacitaciones, encuentros y jornadas en torno al diseño de autor local y regional.

CONTACTO

@espacio_alternativo

alternativo - espacio de arte+diseño

PUNTOS DE VENTA

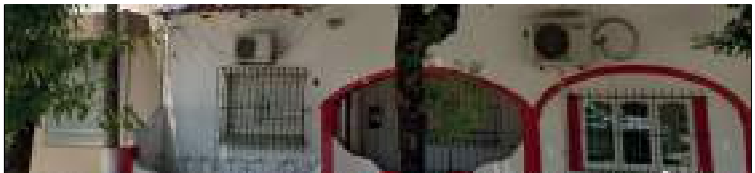
Cecual / Centro Cultural Alternativo

Ramón M Otto 471, Resi. Chaco

Lun a viernes de 18 a 21hs

Sábados de 9 a 13 y de 18 a 21hs





FUNDACIÓN CARILLO

FUNDACIÓN DR. RAMÓN CARRILLO CHACO



"Promover el derecho de toda persona a disfrutar de un buen estado de salud y de un entorno saludable, a vivir dignamente y que se respete su derecho a vivir donde ha elegido vivir y allí se garanticen todas sus derechos. Promover el derecho a la soberanía alimentaria y al buen vivir."

La Fundación fue constituida en el año 2014, a partir de la iniciativa de integrantes de la Red de Salud Popular Dr. Ramón Carrillo – Chaco.

Desde la Fundación se promueve el conocimiento de los derechos humanos y de las herramientas necesarias para garantizar su defensa, se brindan charlas, se organizan y/o coordinan cursos, talleres, etc. referidos a la defensa de la salud y el derecho a un ambiente sano, se fomentan investigaciones relacionadas a los determinantes ambientales de la salud, se promueven políticas públicas destinadas a garantizar los derechos mencionados.

La Fundación gestiona toda la cadena primaria y de agregado de valor del algodón agroecológico en alianza con la APPCh, y otras organizaciones territoriales, articula con empresas y organismos del estado.
Además es punto de exposición y venta de los productos NO CRIADERO.

CONTACTO

fundacioncarrillochaco@gmail.com
redsaludchaco@gmail.com

@redsaludchaco

REDSALUDCHACO

3624-664748 / 3624-861077

PUNTOS DE VENTA

Entre Ríos 698

Resistencia- Chaco





NATE'ELPI NSOQUIAXANAXANAPI

MADRES CUIDADORAS DE LA CULTURA QOM



"Nosotras, un grupo de madres empeñadas en revalorizar nuestra cultura indígena, iniciamos un proyecto para rescatar y conservar la manada porque forma parte de nuestra herencia espiritual. Este proyecto tiene por objetivo rescatar y recordar nuestra forma ancestral como la hicieron nuestros ancestros desde siempre.
La recuperación de nuestras labores culturales mantiene viva la identidad qom."

CONTACTO

madrescuidadoras@gmail.com

Madres Cuidadoras de la Cultura Qom

PUNTOS DE VENTA

Espacio de Arte y Diseño Alternativo
Santa M Oro 471
CeCuAI- Resistencia
Lunes a Sab de 18 a 21hs

Centro Comunitario
Lote 16 Pampa Grande
Pampa del Indio. Chaco. Argentina





Madres cuidadoras de la cultura qom

Jeanneth Ibarra
Candela Garcia
Carolina Gonzalez
Elizabeth Ramirez
Cristiana Ramirez
Silber Silvestre
Silber Castelli
Aidar Nuñez
Tanya Garcia
Graciela Aranzales
Juana Silvestre
Juana Torres
Karen Garcia
Laura Alegre
Margarita Roja
Myriam Torres
Rosa Garcia
Norma Montero
Gina Uno
Sandra Arevalos
Sonia Garcia
Graciela Garcia

- Libre de Semillas Qom
- Empalagantes
- Llaveros y cuadros
- Tallares Rural Comunitario
- Capacitaciones y talleres sobre juegos tradicionales qom y enseñanza de nivel inicial bilingüe intercultural
- Cestería y Tejidos

Gobierno del CHACO | Secretaría General de Gobierno | Ministerio de la Producción y Desarrollo Sustentable | Ministerio de Asuntos Públicos | CHACO CULTURA
IIFA | Universidad Nacional del Nordeste | Universidad Nacional de Chaco Austral | Universidad Nacional de Villa Mercedes | RED CULTURAS | OVGP



Cooperativa

QOMLASHEPI ÄLPI

COOPERATIVA QOM LASHEPI ÄLPI



"Las artesanas realizan la recolección manualmente y en armonía con el ambiente, sólo se extrae una o dos hojas de cada ejemplar y de distintas zonas pensando en su conservación y perdurabilidad pensando en su conservación y perdurabilidad."

CONTACTO

lashepialpi@gmail.com

@qomlashepialpi

QomLashepiÄlpi.014

364 402-2267

PUNTOS DE VENTA

Sede de la Coop Qomlashepi Älpi
Calles Dr. Hulepe y Dr. Cichetti
J.J.Castelli
Lunes, Miércoles y Viernes de 8 a 12hs

Espacio de Arte y Diseño Alternativo
Santa M Oro 471
CeCuAI- Resistencia
Lunes a Sab de 18 a 21hs





- Cooperativa de mujeres artesanas de la comunidad qom de J.J.Castelli
- Producción de objetos utilitarios, rituales y estéticos, con diseños innovadores, realizados con hoja de palma con técnica de cestería tradicional qom.
- Canastos matero, canastos circulares, carteras, platos de alto, portamacetas, bandejas, alfombras, cestos y contenedores, entre otros.

Gobierno del CHACO | Secretaría General de Gobierno | Ministerio de la Producción y Desarrollo Sustentable | Ministerio de Asuntos Públicos | CHACO CULTURA
IIFA | Universidad Nacional del Nordeste | Universidad Nacional de Chaco Austral | Universidad Nacional de Villa Mercedes | RED CULTURAS | OVGP



Asociación

QOMLASHEPI ONATAXANAIPI



"Experimentan con diferentes técnicas, haciendo foco desde la re-utilización y re-significación de materiales, incorporando nuevos hábitos de consumo más amigables con el planeta."

CONTACTO

qomlashepi_onataxanaipi

Qomlashepi Onataxanaipi

3644734189

PUNTOS DE VENTA

Centro Cultural de Artesanas Qom
Fortín Lavalle

Espacio de Arte y Diseño Alternativo
Santa M Oro 471
CeCuAI- Resistencia
Lunes a Sab de 18 a 21hs



Artesanas Qom // Fortín Lavalle.

- Producción de objetos utilitarios, rituales y estéticos, con diseños innovadores, realizados con hoja de palma con técnica de cestería tradicional qom.

- Canastos matero, canastos circulares
- Platos de alto, portamacetas, bandejas.
- Carteras, cestos y contenedores
- Proyecto Cestería "Caminos de la Palma".

Gobierno del CHACO | Secretaría General de Gobierno | Ministerio de la Producción y Desarrollo Sustentable | Ministerio de Asuntos Públicos | CHACO CULTURA
IIFA | Universidad Nacional del Nordeste | Universidad Nacional de Chaco Austral | Universidad Nacional de Villa Mercedes | RED CULTURAS | OVGP



APPCh

Asociación de Pequeños Productores del Chaco



A partir de febrero/2020 la APPCH se integra a la Red Nacional (experiencia en curso desde 2017) incorporando como socios a los agricultores familiares del Grupo Castelli que producen algodón en sistemas agroecológicos, la APPCH se encargó del acopio del algodón en bruto que fue adquirido por el socio comercial.

CONTACTO

appch18@gmail.com

@appchonline

appchonline

352 515 6974

Ruta 95 km 95. Paraje El Anastacio
J.J. Castelli - Chaco



- La asociación fue creada en 1986. Se constituye con el propósito de mejorar los sistemas agropecuarios de los productores de la Región comprendida entre el Oeste de Pampa del Indio y el Sur de Juan José Castelli, incluyendo: la producción hortícola de autoconsumo y venta de excedentes en forma directa al consumidor, la cría de ganado mayor y menor, la producción de granja con escala comercial local y la gestión de Proyectos de Inversión.
- La APPCh cuenta con la colaboración de los Municipios de J.J. Castelli y Pampa del Indio para trasladar el algodón cosechado hasta el taller de la APPCH, llamado CDCAP (Centro de Capacitación), ubicado en el Ej. Santa Rita, Pampa del Indio.

Gobierno del CHACO | Secretaría General de Gobierno | Ministerio de la Producción y Desarrollo Sustentable | Ministerio de Asuntos Públicos | CHACO CULTURA
IIFA | Universidad Nacional del Nordeste | Universidad Nacional de Chaco Austral | Universidad Nacional de Villa Mercedes | RED CULTURAS | OVGP



Asociación

N'TETAXANAQUI



"Producción de objetos utilitarios, rituales y estéticos, con diseños innovadores, realizados con hoja de palma con técnica de cestería tradicional qom."

CONTACTO

- anamarbonejas2016@gmail.com
- @N'tetaxanaqui
- N'tetaxanaqui
- 364 490-0911

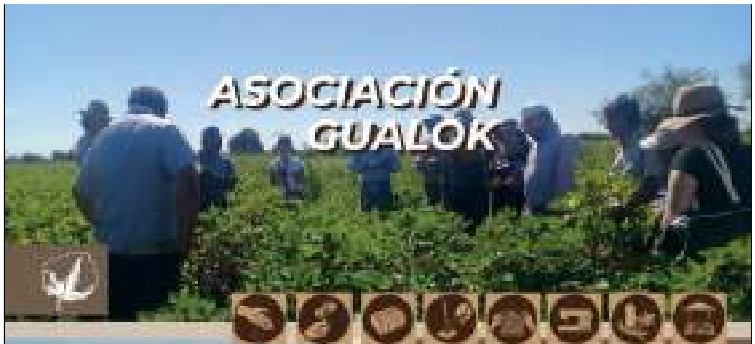
PUNTOS DE VENTA

Salon comunitario
Referencia ubicación
a dos cuadras de la avenida San Martín
A lado del CIC centro integrador comunitario
Miraflores

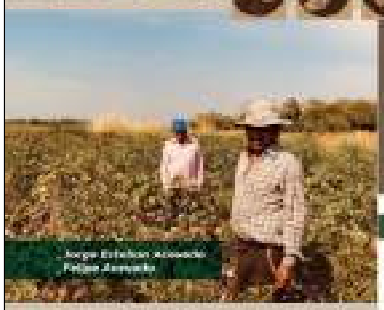
Espacio de Arte y Diseño Alternativo
Santa Fé Oro 471
CeCuSI- Resistencia
Lunes a Sab de 9 a 20hs

La asociación N'tetaxanaqui está integrada por 30 artesanas de la comunidad Qom que trabajan con hojas de palma y algunas de la comunidad Wichí que trabaja con el chaguar. En el año 2018 obtuvieron la personería Jurídica. Y hasta el momento siguen trabajando con esta tecnica ancestral. Luchando para mantener viva nuestra cultura.

- Canastos cestos, cestitos circulares
- Platos de ala, portamantas, individuales
- Carteras, bolsos y billeteras
- Abanicos



ASOCIACIÓN GUALOK



"En el 2017 un grupo de 12 familias de las comunidades Qom de Pampa del Indio y Pelo Poca, deciden incorporar a sus chacras agrobiodiversas en recuperación, la siembra algodón de semillas de propia producción"

CONTACTO

- 364-480-1681
- Ruta 3 acceso Pampa Chico, Indio Sur
- @asoconec
- Asoconec
- 362 305 6906

La idea de producir algodón surge como una consecuencia de la recuperación de los cultivos que hacen posible a raíz de las Ferias Locales que se realizan en cercanías de sus chacras e inician la experiencia para ser multiplicadoras de semillas de algodón no transgénicas destinadas a la agricultura familiar y la elaboran sistemas agroecológicos, con el fin de no comercializar el algodón con empresas privadas, razón por la cual piden el acompañamiento de la Red de Salud Popular Dr. Ramón Carrillo Chaco para poder desarrollar la experiencia con agregado de valor local, en un proceso en que las mismas familias que producen el algodón agroecológico en transición, sean protagonistas de las etapas de agregado de valor.

- Producción de hilados
- Producción de Algodón Agroecológico junto a la familia Carrillo



LQATAXAC NAM QOMPI
CONSEJO QOMPI



Cuenta con Personalidad Jurídica N° 091/09 con efecto declarativa (respetando su organización interna ancestral; la primera en el país con esta figura legal.)

CONTACTO

- *+54 9 3725 40-1527*
- *lorenzoepifanio25@gmail.com*
- *Consejo Qompi Resol.169/18*
- *Paraje Pampa Grande*
  lote N° 10 y 16
  Pampa del Indio

Es una organización tradicional indígena de la localidad de Pampa del Indio CHACO. Sus inicios de actividades es desde el año 1998. Cuenta con Personalidad Jurídica N° 091/09 con efecto declarativa (respetando su organización interna ancestral; la primera en el país con esta figura legal).

- Gestión del proyecto educativo con la modalidad bilingüe intercultural:
- BLA BI: Bachillerato para Adultos Bilingüe intercultural.
- EFA BI: Escuela de la Familia Agrícola BI
- FM NAHUOXO 89.5.
- Instituto de Nivel Terciario IES CESBI:
  _Profesorado en Pedagogía EBI.
  _Profesorado en Nivel Inicial.
  _Profesorado en Cs. Jurídicas.
  _Tecnicatura en Comunicación Social Indígena
  _Tecnicatura Superior en Enfermería BI.



CONSORCIO DE SERVICIOS RURALES 9



En estos últimos años hemos sumado herramientas para la producción de batata, con agregado de valor local, renovando maquinaria e incorporado herramientas.

CONTACTO

- *362 5203965*
  (Abel Figueroa Presidente)

PUNTOS DE VENTA

- *Mercado Campesino de La Leonesa.*
- *Ferias del Centro Cultural y Alternativo de Resistencia.*
- *Feria Regional de Intercambio de Semillas, Departamento Bermejo.*

y otras donde sean invitados.

El Consorcio de Servicios Rurales fue constituido en el año 2011, actualmente cuenta con 150 socios que producen alimentos agroecológicos.

- Asistencia a las familias productoras de 16 parajes, con la preparación del suelo para la siembra de maíz, sorgo, zapallo, forrajes, abono verde, servicios de cortafuego, limpieza de alambrados, acarreo de palmeras para corrales.
- Leña para comedores comunitarios.
- Talleres de capacitación y encuentros de intercambio de conocimientos y semillas entre productores de la agricultura familiar.
- Preparación de la tierra para las organizaciones de la zona que producen algodón en sistemas agroecológicos de la Red NO´OXONEC.
- Proyecto interinstitucional Clímax que crea la Red Comunitaria de Monitoreo de Lluvias en el Departamento Bermejo, con estaciones pluviométricas en todos los parajes, brindando información a toda la comunidad, para la planificación productiva del Departamento Bermejo.





FAMILIA PEÑALOZA



"Soy Mariano Peñaloza; soy indígena, orgulloso de ser indígena. Vivo del monte, de la agricultura, de la ganadería", "no quiero ir a vivir al pueblo; quiero seguir con mi cultura" (2011).

Mariano nos dejó en febrero del 2021, luego de una larga enfermedad, pero toda su familia sigue allí defendiendo el monte y trabajando la tierra.
Sin la valentía de Mariano, Eusebia y toda la familia la experiencia "NO¨OXONEC – Algodón de Frontera" no hubiera sido posible.

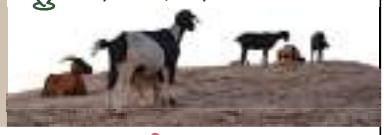
Somos la familia Peñaloza vivimos en Campo Nuevo, Pampa del Indio y pertenecemos a la etnia Qom.
Aquí Mariano Peñaloza y Eusebia Medina, construyeron su hogar y formaron una gran familia: 3 hijas, 5 hijos, 18 nietos y 2 bisnietas.
Se dedicaron a la agricultura produciendo sus propios alimentos, criando animales, de granja menor, chivos, gallinas y algunas vacas y caballos.
Hasta el 2003 producían algodón y otros productos que vendían a la Cooperativa de Pampa del Indio y producían miel de monte para consumo propio y comercialización, aunque fueron fuertemente afectados por las fumigaciones de chacras lindantes, donde se siembran cultivos transgénicos (soja y/o algodón), luego de asambleas y denuncias se logró restringir las fumigaciones, pudiéndose así comenzar a recomponer los sistemas productivos dañados de las comunidades.
Desde el 2018 la siembra de algodón agroecológico avanza lentamente en el proceso de recuperación de la tierra.

CONTACTO

Alejandra Peñaloza ***3725-41-1556***
David Peñaloza ***3725-47-6314***
Daniel Peñaloza ***3725-48-1418***
nooxonec.agroecologico@gmail.com

PUNTOS DE VENTA

Campo Nuevo, Pampa del Indio



Gobierno del CHACO | Secretaría General de Gobierno | Ministerio de la Producción y el Desarrollo Económico Sostenible | Ministerio de Desarrollo Humano | CHACO CULTURA
IIFA | NO¨OXONEC | OVUP



SABORES DE MI PUEBLO

DULCES CASEROS



"Sabores de mi pueblo, inspirados en Pampa del Indio"

Soy Gisela Espinosa y nací en Pampa del Indio, soy colaboradora de la Asociación de Pequeños Productores de Chaco y otras organizaciones rurales locales. Cursé la Tecnicatura en Alimentos para aprender a dar valor agregado a la producción primaria, luego comencé este emprendimiento de elaboración de dulces y mermeladas con frutos de estación de mí pueblo.

- **Mermeladas caseras de frutos que recolecto en cada estación: mamón, zapallo, calabaza, naranja.**
- **Pickles de vegetales y mixtos.**

CONTACTO

sabores_de_mi_pueblo_pdi
gisela.espinosa.7
nooxonec.agroecologico@gmail.com
3725 46-8290 (Gisela)

PUNTOS DE VENTA

En el Mercado Popular y Ferias



Gobierno del CHACO | Secretaría General de Gobierno | Ministerio de la Producción y el Desarrollo Económico Sostenible | Ministerio de Desarrollo Humano | CHACO CULTURA
IIFA | NO¨OXONEC | OVUP



JORGE ESTEBAN



En el año 2019 Jorge, junto a Felipe Acevedo del Paraje La Sirena, de Pcia. Roca, crearon el "Grupo Gualok" que agrupa a 9 familias que se organizaron para sembrar algodón agroecológico.

Isabel Saravia y Jorge Esteban.
Pertenecen a la etnia Qom.
Formaron una gran familia de 9 hijos, 22 nietos y 5 bisnietos.
La familia se dedica a la agricultura para producir sus alimentos, siembran maíz, zapallo, mandioca, poroto, tienen una docena de cítricos y crían aves de corral.
Desde el 2017 siembran algodón agroecológico. Generalmente trabajan la tierra con herramientas manuales y de tiro animal.

En su casa se realizó el 1er. Taller de Suelos en el marco de la Experiencia "NO¨OXONEC - Algodón de Frontera" junto al INTA EEA Sáenz Peña y el Colorado-Formosa.

CONTACTO

nooxonec.agroecologico@gmail.com
364 480-1681 (Darío Esteban)
Pampa Chica, Lote 47 Pampa del Indio.



Gobierno del CHACO | Secretaría General de Gobierno | Ministerio de la Producción y el Desarrollo Económico Sostenible | Ministerio de Desarrollo Humano | CHACO CULTURA
IIFA | NO¨OXONEC | OVUP



Mercados Populares



Es una verdadera fiesta donde todos los emprendedores, productores y artesanos día a día se superan para ofrecer sus productos, donde la higiene, presentación, responsabilidad los caracteriza.

Los Mercados Populares surgen en nuestra comunidad en diciembre del 2021 para apoyar, desde el gobierno municipal, a los artesanos, emprendedores y productores locales indígenas y criollos. En sus inicios eran no más de 20 participantes. Actualmente en el registro municipal son 152 los participantes registrados.

El encuentro se realiza dos veces al mes: uno, generalmente, el primer sábado de cada mes por la mañana o noche en la Plaza Central (Calle San Martín) con participación de grupos musicales; y otro, también día sábado, en el Acceso Norte lugar destinado por la Municipalidad para los Mercados Populares (esq.25 de mayo y Carlos Schulz).

- **Se ofrecen productos agrícolas, dulces, mermeladas y quesos caseros. Artesanías en general, de madera, de palma, de totora, de cueros, artículos de talabartería, cerámica, tejidos, herrería, comidas, productos de huerta y vivero.**

CONTACTO

Mariana Magdalon ***3725-408371***

PUNTOS DE VENTA

Plaza Central de Pampa del Indio
Sábados a la mañana
Calle San Martín de Pampa del Indio
Sábados a la tarde/noche



Gobierno del CHACO | Secretaría General de Gobierno | Ministerio de la Producción y el Desarrollo Económico Sostenible | Ministerio de Desarrollo Humano | CHACO CULTURA
IIFA | NO¨OXONEC | OVUP



Museo de sitio

Complejo Casa Grande

Las Palmas del Chaco Austral



Este sitio histórico, conocido por los lugareños desde su fundación como "Casa Grande", fue declarado patrimonio cultural de la provincia de Chaco en el año 2006.

El Museo de Sitio Complejo Casa Grande, es parte del conjunto de instalaciones, que conformaban el "Ingenio Azucarero Las Palmas del Chaco Austral", la mansión de los hermanos Hardy, las oficinas administrativas, la casa de los obreros de la empresa, las cuales se habilitaron en el año 1882, con la fundación del Ingenio; a raíz de este acontecimiento la localidad de Las Palmas, estableció el 10 de mayo de 1882 como su fecha fundacional.

El Complejo ofrece visitas guiadas que permiten a los visitantes explorar las instalaciones originales, incluyendo la Casa Grande y los edificios administrativos del antiguo ingenio azucarero. Recorridos temáticos:

- **Histórico:** Explora la historia del ingenio y la localidad.
- **Arquitectónico:** Descubre detalles sobre la Casa Grande y otros edificios.
- **Botánico:** Aprende sobre la flora que rodea el complejo.

CONTACTO

museodesitiolaspalmas@gmail.com

@museodesitiolaspalmas

museodesitiolaspalmas

362 4535656

PUNTOS DE VENTA

Calle Policía del Chaco
***s/n** Las Palmas*

Visitas Guiadas
Martes a sábado de 9:00 a 17:00 hs.

COMPLEJO CASA GRANDE
Las Palmas del Chaco Austral
CHACO

Gobierno del CHACO | Secretaría General de Gobierno | Ministerio de la Producción y el Desarrollo Económico Sostenible | Ministerio de Desarrollo Humano | CHACO CULTURA

IIFA | NO´OXONEC | OVUP



CeCuAl

CENTRO CULTURAL ALTERNATIVO



CENTRO CULTURAL ALTERNATIVO
cultura del encuentro

El Centro Cultural Alternativo, dependiente del Instituto de Cultura del Chaco, lleva más de 15 años trabajando con colectivos culturales independientes y desarrolla proyectos relacionados con arte, infancias, accesibilidad, ambiente, entre otros.

Espacio destinado a la participación y producción cultural local, regional y nacional:

- **Feria Cultiva**
  Feria de productos de huerta agroecológica, cosmética natural y diseño sustentable
- **Almacén popular**
  Almacén de productos de gastronomía , huerta agroecológica, cosmética natural chaqueña
- **Feria Vente Pa`ki**
  Feria de diseño de autor, artesanía, gastronomía
- **Espacio de arte + diseño alternativo**
  Espacio de comercialización de artesanía y diseño chaqueño y regional

CONTACTO

cecual.info@gmail.com

@cecualeros

Cecual Cultura del Encuentro

362 445-3165

radiocecual.com.ar

PUNTOS DE VENTA

Santa María de Oro 471
Resistencia - Chaco

Lunes a Sábados
de 9 a 12hs y de 17 a 21hs

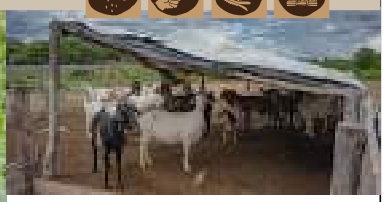
Gobierno del CHACO | Secretaría General de Gobierno | Ministerio de la Producción y el Desarrollo Económico Sostenible | Ministerio de Desarrollo Humano | CHACO CULTURA

IIFA | NO´OXONEC | OVUP



NATIVIDAD BLANCO





Natividad Blanco, nació en Pampa del Indio, vive desde hace 40 años en El Salvaje, formó su familia junto a Mario y tienen 5 hijos, 2 varones y 3 mujeres y 7 nietos.
Desde el 2007 Natividad y Mario están asociados a la Asociación de Pequeños Productores del Chaco.
En el 2020 se incorporan al grupo de familias que producen algodón agroecológico "NO´OXONEC – Algodón de Frontera"

- **Producción de Huertas.**
  maíz, zapallo, calabacita, mandioca, remolacha, ajo, etc.,
- **Cría de Animales de granja.**
  gallinas, patos, pavos, guineas, chivos, chanchos, vacas y caballos.

CONTACTO

nooxonec.agroecologico@gmail.com

3725- 478657

PUNTOS DE VENTA

El Salvaje
En chacra
(Ruta 3 Km. – cerca de la Escuela N° 616)
Mercado Popular de Pampa del Indio
Ferias y encuentros
A pedido por celular



Gobierno del CHACO | Secretaría General de Gobierno | Ministerio de la Producción y el Desarrollo Económico Sostenible | Ministerio de Desarrollo Humano | CHACO CULTURA

IIFA | NO´OXONEC | OVUP



ESTHER LÓPEZ



"Soy Jaime Díaz, soy artesano de hoja de palma y totora, hago los canastos con un molde que ocupo y cuando no tengo molde uso los platos, los baldes para hacer los paneros. Me enseñó mi señora, Yanina, ella aprendió a través de su mamá que fue artesana, pero ya no está más. La palma busco en el monte y la totora la sacamos de la orilla del camino, suelen estar en el agua, nosotros cortamos, las dejamos secar como 3 días y después ponemos al sol, cuando está seca armamos las canastas."

Máxima Esther López nació en Pampa del Indio, así como su mamá y su papá; hace unos 30 años vive en Pampa Chica. Es madre de 4 hijas y 4 hijos y abuela de 5 nietas y 8 nietos.Trabaja la chacra junto a su familia, siembran zapallo, maíz, mandioca, poroto, tienen animales de granja menor como gallinas y chivos y caballos, producen para el sustento familiar y el excedente intercambian con vecinos del lugar por otros productos. Su hijo Jaime es el especialista en cestería y juntos trabajan para reforzar el ingreso familiar.
Desde el año 2019 participa de la experiencia de producción de algodón agroecológico "NO´OXONEC – Algodón de Frontera.

CONTACTO

nooxonec.agroecologico@gmail.com

3725-487264

3625-156974

PUNTOS DE VENTA

Mercado Popular de Pampa del Indio
Red NO´OXONEC
Ferias y encuentros



Gobierno del CHACO | Secretaría General de Gobierno | Ministerio de la Producción y el Desarrollo Económico Sostenible | Ministerio de Desarrollo Humano | CHACO CULTURA

IIFA | NO´OXONEC | OVUP

Productos 3D

El Soberbio, Misiones



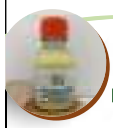
Blanca Dora y Elio Quevedo

"Es muy importante darle valor agregado a la materia prima, para darle valor también a la producción local."

Vivimos en la Chacra Don Ma Farda a orillas del Río Uruguay, rodeados de nuestros hijos y nietos. Trabajé desde muy joven en la agricultura familiar, y siempre estuve relacionado al cultivo de la citronella, hasta la actualidad, como así también a las plantaciones de frutales. Actualmente me dedico a producir desinfectante por que es una tarea mas liviana y me permite compartir este trabajo con mi compañera de vida, Blanca.







PRODUCTOS

- Desinfectante concentrado
- Aceite esencial puro fraccionado
- Repelente de insectos

DESENGRASA, DESINFECTA Y DESODORIZA

El contenido principal es el aceite esencial de citronella.
A eso se le agrega un producto para emulsionar, un bactericida y agua.

- Chacra Don Má Farda - El Soberbio
- Coop. Monte Nativa - Av. San Martín S/N
- +54 9 3755 38-1327
- +54 9 3757 41-7777
- horagonza@yahoo.com.ar

Agrogliano

El Soberbio, Misiones



Ademar Galiano

"Agrogaliano tiene abiertas sus puertas todo el año, se puede visitar el alambique, las plantaciones de citronela disfrutando de un paisaje único."

Soy hijo de pioneros del pueblo y productores esencieros. Me dedico a la destilación de aceites desde muy chico, aprendí de mis padres y siempre trabajamos en familia en la producción de aceites esenciales. Durante todo este tiempo investigué y me perfeccioné para obtener productos de calidad. Hace mas de 20 años recibo turistas del país y de otros países que vienen a conocer el Moconá, y vienen acá a conocer sobre la citronela y con gusto les brindo una interesante charla y mis productos.





PRODUCTOS

- Desinfectante
- Repelente
- Pipeta para mascotas

¿CÓMO SE PREPARA?

El aceite esencial se extrae de la planta por arrastre de vapor. El trabajo se inicia con la cosecha manual de las hojas, el transporte al alambique donde se realiza la destilación.
Los productos son detilados en tachos de acero inoxidable y con caldera.
Los productos de AgroGaliano son infalibles porque están realizados con formulas basadas en años de investigación, actualmente están registrados y aprobados por ANMAT.
Productos de total confianza y eficacia.

Agrogaliano, B°Galiano | Parque Moconá
+54 9 3755 59-8627
Agrogaliano agroturístico
agrogaliano

Boyero Negro

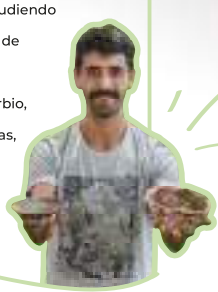
El Soberbio, Misiones



Braian Toledo

"La música, la gastronomía, la artesanía, la docencia, la agricultura biodinámica y las prácticas sustentables son algunas de las actividades que atraviesan mi vida y hoy desembocan en ésta trama de bananos, ysipós, güembés y citronela, entre otras plantas."

Adentrado felizmente en los tejidos botánicos, experimento formas que concluyan en objetos útiles para la cotidianeidad, pudiendo generar productos duraderos de materiales biodegradables.
Actualmente vivio en El Soberbio, Misiones, la tierra de las plantas, donde la selva nos abre un mundo de posibilidades.





PRODUCTOS

- Cestas
- Sombreros
- Posa-pavas
- Alhajeros

Las posibilidades son infinitas, la premisa clara: producción artesanal, naturalidad y sutileza.

CESTERÍA BOTÁNICA

Combino artesanalmente técnicas tradicionales con materiales locales que le dan identidad a los productos.
Todo el tiempo es un laboratorio antes de sentarse a tejer.

Depende la fibra a utilizar varían los procesos. En el caso de los bananos se trabaja con el tronco, y se produce materia cortada a cuchillo. En el caso de el Güembé, utilizamos la catáfila y las raíces. Las enredaderas se limpian y se trabajan verdes. La pinocha se recolecta seca y se humedece para trabajar. La citronela se poda, se hierve, y se teje húmeda.

+54 9 3755 72-4006
boyeronegro

Jurema

El Soberbio, Misiones

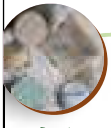


Malena Sanchez

"Productos que compone la familia Jurema, acercandoles de manera sana las medicinas para el cuerpo y el alma."

Soy Malena y hace tiempo vengo andando este camino acompañada de las plantas. Si algo me enseñó esta tierra colorada, esta inmensa selva madre es que las plantas curan. Entendiendo la fusión de aceites, flores, hojas y cortezas como un compartir de las bondades de las plantas y su energía vital.





PRODUCTOS

- Jabones
- Cremas
- Desodorantes
- Pomadas medicinales
- Bronceador
- Repelente
- Velas
- Sahumerios
- Sahumos
- Pastillas defumadoras

CUERPO Y ALMA

Estos productos han sido elaborados de una manera amable, consciente y respetuosa con saberes ancestrales, la naturaleza y nuestro cuerpo. Utilizamos materia prima de la zona del Alto uruguay, cultivada por manos que buscan conservar intactas y sanas las plantas que luego seran la riqueza de los productos que les ofrecemos.

Hojas, pétalos, cortezas y raíces reposan durantes varios ciclos lunares en aceites y alcoholes; durante estos periodos se lleva a cabo el proceso de maceración donde la parte macerada de la planta libera sus bondades para luego ser fusionadas con aceites vehiculares (coco, oliva, almendras) y enriquecidos con aceites esenciales de destilación local.

Ferias locales, El Soberbio
jurema.preparadosbotanicos
+54 9 2645 25-4346



Las Orttigas

El Soberbio, Misiones



Gabriela Scher y Harry Ortt

"Éstos productos representan una tradición cultural en la zona ya que desde hace 70 años los aceites esenciales identifican a la localidad del El Soberbio."

El inicio de la producción se realizó para diversificar los cultivos agrícolas que teníamos en la chacra, se basa en la agrofloresta, donde se combinan cultivos agrícolas con árboles nativos, frutales, plantas medicinales, abonos verdes y plantas aromáticas. Actualmente la producción de aceites esenciales deriva de las plantas aromáticas que cultivamos en al agrofloresta con la extración de 5 tipos de aceites esenciales: Lemongrass, Menta, Eucaliptus citrodora, Eucaliptus grandis y Citronella.





PRODUCTOS

- Aceites esenciales puros
- Pomadas
- Oinas digestivas
- Mermeladas
- Frutas frescas
- Fitomedicina

ESENCIAS

Los aceites esenciales poseen propiedades terapéuticas y son utilizados en aromaterapia. Algunas de sus propiedades son: descongestivas, tranquilizantes, relajantes y sedantes. También hay aceites esenciales con propiedades desinfectantes y repelentes de insectos como la citronella.

La elaboración de los aceites esenciales es artesanal. Una vez cosechada las hojas de las plantas aromáticas en el campo se inicia el proceso de destilación que se realiza por arrastre de vapor y dura aproximadamente 6 horas; luego con un decantador se separa el agua y se obtiene el aceite esencial. El proceso final es el fraccionamiento en pequeños goteros de vidrio y el etiquetado para la venta.

Las Orttigas Agrofloresta, Picada Mandarina KM 22, El Soberbio
+54 9 3755 41-4255
Las Orttigas Agrofloresta
lasorttigasagrofloresta



Libre

El Soberbio, Misiones

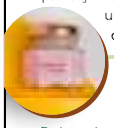


Florencia Aguilar

"Me gusta vivir en mi huerta y entre mis plantas y siempre me voy formando para poder realizar los mejores productos, con esencias de la zona."

Inicié el camino de la cosmética cuando me di cuenta que muchas personas manifestaban alguna dolencia física, o picaduras de los insectos de la zona. Fue así que con las plantas que venía cuidando realizé unos preparados. Luego de que una amiga me enseñara hacer mi propio ungüento, al porbarlo a muchos les gustó y funcionó. Más adelante entre fórmulas y recetas naturales produje mis primeros jabones, uno de los productos que mas difruto hacer.





PRODUCTOS

- Agua de rosas
- Lociones
- Pasta dental
- Protector solar
- Almohadillas
- Cepillo dental
- Esponja vegetal
- Copa menstrual
- Licor de yerba mate
- Fernet artesanal
- Repelente
- Ungüentos
- Jabones medicinales
- Jabones para mascotas
- Shampoo/acondicionador sólidos
- Desodorante sólidos
- Tintes vegetales para cabellos
- Crema de peinar
- Bálsamo labial
- Mascarilla facial

COSMÉTICA ORGÁNICA Y NATURAL

Los productos son económicos, saludables, y sobre todo de calidad, dejando de lado químicos que hacen daño a nuestro cuerpo y el medio ambiente. Constantemente me voy formando para realizar los mejores productos de manera consciente.

Para preparar el ungüento mágico utilizo aceites macerados con plantas medicinales. Filtro los aceites y los pongo a baño maría con cera de abeja, con mucha paciencia se espera y se revuelve hasta que está todo bien mezclado, una vez listo se envasa.

- Puerto Esperanza - El Dorado - Posadas, Adel Valle.
- Coop Monte Nativa - El Soberbio
- Regionales Moconá - El Soberbio
+54 9 3755 22-6902
Libre productos arte
libreproductos



Mara

El Soberbio, Misiones



Rocio Maradona

"Las velas de soja "MARA" perfuman delicadamente el ambiente incluso sin encenderlas."

Soy la creadora de "MARA Velas y Aromas", me dedico a este emprendimiento hace más de un año y lo que me llevó a crear fue mi pasión por las velas y distintas fragancias. Poco a poco fui incorporando difusores de ambientes, home spray, difusor para auto, posa-velas de macramé, entre otros.





PRODUCTOS

- Velas aromáticas de cera de soja
- Home Spray
- Difusores de ambiente
- Difusores para auto/placard
- Aceites esenciales
- Posavelas de macrame
- Espejos de macramé

PRODUCTOS MARA

El producto estrella es la cera de soja es una materia prima noble, 100% natural y limpia, un recurso renovable, por lo que es ideal utilizarlo en su estado mas puro.
Produce un 90 % menos de hollin, se queman en su totalidad, duran el doble de tiempo que otras velas. Su punto de fusión es mucho mas bajo por lo que permite que los aceites esenciales añadidos se dispersen logrando un ambiente agradable y duradero.

Esas velas de soja son 100% hechas a mano. Los elementos que utilizamos son envase a elección, pabilo, ojalillos y endurecedor vegetal. Primero se derrite la cera, luego le agregamos la esencia aromática y vertimos la cera en los recipientes, esto se tiene que dejar en una superficie plana para que se cure.

El Soberbio, Misiones
mara_velasyaromas
+54 9 3755 29-4116



Ñasayndi

El Soberbio, Misiones



Florencia Cuervo

"Los productos están hechos a base de plantas medicinales cultivadas y recolectadas con respeto, pidiendo permiso y agradeciendo, sin agrotóxicos y sin desmonte."

Empecé a producir como una respuesta a la necesidad de productos de cosmética de uso diario y botiquín de primeros auxilios en mi hogar, que fueran beneficiosos para mi salud y la de mi hija y que no fueran nocivos para la naturaleza que nos rodea e inspira tanto repseto. Las recetas que uso forman parte de un legado transmitido por generaciones. Así me fuí enamorando de este arte de amigarse con las plantas e intercambiar cuidados con ellas.





PRODUCTOS

- Shampoo
- Desodorante
- Pasta Dental
- Perfumes Vibracionales
- Enjuague Bucal
- Repelente
- Jabones

CUIDADO NATURAL

Con el suave toque de los aceites esenciales puros que, además de aportarle las propiedades más esenciales de las plantas, complementan los ungüentos medicinales con sus aromas.

Los ungüentos son, de los productos que preparo, a los que más amor les tengo. Son una pomadita a base de plantas maceradas en aceite con cera de abejas, aceites esenciales puros y, algunos, tinturas madre, más unas gotas de esencias florales vibracionales misioneras que intensifican la intención que le pongo en cada paso de la producción.

- Feria Franca de El Soberbio
- En las ferias del Colectivo Cultural
- Mainumby Tesái Organicos - Posadas
Ñasayndi
+54 9 3755 28-2082



Tapecué

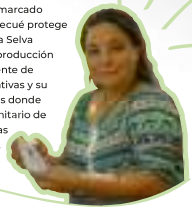
El Soberbio, Misiones

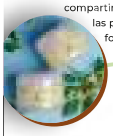


Paula Matricardi

"Las plantas nos cuidan y nos acompañan en el camino de reparación de nuestra salud integral, por eso en Tapecué, elaboramos todos nuestros productos respetuosamente y conscientes de su poder de sanación."

Hace 20 años me desempeño en el campo de Salud Integral Comunitaria. Desde el 2010 me instalé en una colonia rural de la localidad de El Soberbio, donde de la mano de las conocedoras/res de medicina natural local retomé y profundicé mi proyecto inicial de medicina natural integral. Soy Guardiana y Coordinadora de "Tapecué Reserva Natural", nuestro hogar y emprendimiento familiar autogestivo con un marcado enfoque de Desarrollo Socio-Comunitario. Tapecué protege 20 hectáreas dedicadas a la regeneración de la Selva Paranaense. Aquí desarrollamos procesos de producción agroecológica de alimentos y fundamentalmente de investigación sobre las plantas medicinales nativas y su aplicación terapéutica. Brindo charlas y talleres donde compartimos y difundimos el valor fitosanitario de las plantas medicinales y sus diversas formas de utilización y aplicación.





PRODUCTOS

- Tinturas Madres
- Compuestos
- Cremas
- Ungüentos
- Aceites para masajes
- Jabones
- Elixires
- Polvos Corporales
- Sales de baño
- Jarabes
- Lociones y mucho más...

Plantas Nativas, Medicinales, Herboristería Orgánica.

- Tapecué Reserva Natural- Picada - Manguerinha- El Soberbio
- La Casita Verde - B°Unión
- Regionales Moconá - Av San Martín 1038
- En Bs As, llamando al (11-4437-7614)

Realizamos envíos a todo el país

tapecue_reserva_natural Tapecué-Reserva Natural

+54 9 3755 52-7071

MEDICINA NATURAL INTEGRAL

Los aceites esenciales con los que trabajamos son destilados en diferentes emprendimientos locales. De manera cuidadosa se mantienen durante el proceso de preparación artesanal todas sus propiedades curativas y medicinales.
Se elaboran a partir de hierbas medicinales orgánicas.Las mismas son cultivadas o recolectadas en su gran mayoría dentro de la reserva ecológica o venidas de otras reservas naturales y chacras locales de producción orgánica con certificación agroecológica.



Ysypó

El Soberbio, Misiones



Melany Antell

"Cuidar la selva y el agua, cultivar alimentos, medicinas y conocimiento, y compartir lo aprendido."

En 2016 nace Ysypó.
Al hacer la carrera de guardaparque, y vivir en la selva, se despertó en mi la conciencia de la importancia de una vida sustentable, guiándome hacia este camino vivo, de disfrute, autogestión y agricultura natural y ecología.





PRODUCTOS

- Hierbas medicinales secas
- Tinturas madre
- Ungüentos medicinales
- Elixires
- Desodorantes axilares
- Pastas dentales
- Sprays bucales
- Talcos para pies
- Repelentes
- Perfumes
- Hidratantes labiales
- Emulsiones faciales y corporales
- Sérums capilar y facial
- Sales de baño
- Mascarillas faciales
- Blends de aceites esenciales
- Bálsamos descongestivos

ysypo_medicina_y_cosmetica_natural

YSYPÓ - Medicina y Cosmética natural

+54 9 3756 43-9975

FITOPREPARADOS PARA LA BUENA SALUD Y COSMÉTICA MEDICINAL AGROECOLÓGICA

Están hechos en pequeños lotes, con plantas que cultivo y/o cosecho de la selva paranaense y otras ecoregiones, aceites esenciales puros zonales y del mundo, y materias primas puras y orgánicas.
Todos los productos son libres de colorantes, aromatizantes, emulsionantes y conservantes artificiales e industriales.



LAS ARTES
Guachipas - Salta

Arte con identidad
Me desempeño como artista en pintura, lo que me ayuda a plasmar en cada pieza que hago, nuestros paisajes y pinturas rupestres, revalorizando mi pueblo y sintiéndome orgullosa de Guachipas.



Mi técnica
La materia prima la obtengo de la zona.
Luego, mediante un proceso de extracción y limpieza de la misma, queda una masa lista para el moldeado de cuencos, vasos, tazas, platos, platillos, salseras, esculturas, floreros y más!
Una vez moldeado, se ubican las piezas en el horno eléctrico, el cual debe alcanzar una temperatura de 950°C. El proceso lleva entre unas 7 y 12 horas de preparación.



"LA COMBINACIÓN DE ARTE Y CERÁMICA ME PERMITE TRANSMITIR UN PEDACITO DE CADA LUGAR"

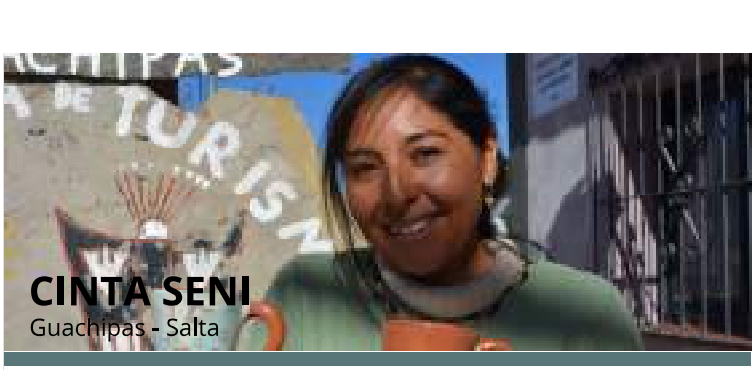
Carmen Correa
Emprendedora

Como ceramista comencé hace 4 años en unos cursos que se dictaron en el pueblo.
El arte me ayudó a dejar la huella de mis antepasados con cada trazo y color en cada pieza.
Desde mis comienzos en las artes, la pintura fué siempre lo que más me gustó.



¿Dónde me podés encontrar?
Arenales S/N - Guachipas

+5493874047407



CINTA SENI
Guachipas - Salta

Mi técnica
Extraigo la arcilla de vetas cercanas al dique. La limpio y luego le quito las durezas y obtengo dos tipos de masas con la que les doy forma a mis creaciones. Una vez que se le ha dado forma a la masa, esta pasa al horno con una cocción de casi 1000° C. La temperatura depende del horno, que puede ser a leña o eléctrico.

¿Qué las hace únicas?
Que realizo trabajos en cerámica con arcillas y materia prima de la zona. Y mis creaciones son producto de la inspiración de nuestras tradiciones, costumbres y paisaje que nos rodea

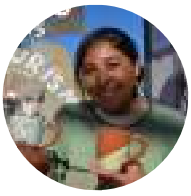


"EL ESMERO Y DEDICACIÓN QUE LES PONGO A MIS CREACIONES, DAN ORIGEN A PIEZAS UNICAS"



María Chaile
Emprendedora

Mi nombre es María Chaile, soy artesana y manualista originaria de Guachipas.



¿Dónde me podés encontrar?
3875408938

chailemariaedithluz@gmail.com

@ceramicaguachipas



Finca Santa Teresa
Salta

Familia Quinteros
Nosotros trabajamos con el ají hace 15 años cultivando nuestra producción de manera natural sin agregados y químicos, que benefician al consumidor.
Saludables y con un sabor único gracias al riego de agua dulce proveniente de los cerros

Ají de Alemania
Producimos especias 100% natural y puras, sin aditivos ni conservantes molidas en molinos o en morteros de piedra lo que le agrega un sabor único.



Un año con ají
El ají es el producto de muchos meses de trabajo. Se inicia con los almácigos en el mes de noviembre, se trasplanta en diciembre hasta abril completando su desarrollo y fructificación, a partir de allí se hacha la planta para iniciar su secado durante dos meses al sol posteriormente se despala para su molienda
Tanto el ají como el comino tienen un color y aroma particular porque el secado es natural y porque la zona tiene condiciones particulares ya que se encuentra en el comienzo de la zona de los valles.

"Hago y vivo de lo que me gusta. En el campo estan mis raices y mis costumbres"



¿Dónde me podés encontrar?
Estación Alemania (todos los domingos)

3874564972

fincasantateresa_alemania_salt



Hortalizas de Alemania
Alemania - Salta

Mario Chavez
Soy Mario Chavez, productor horticultor de Alemania. Soy de familia de horticultores como lo fueron mis padres, mis abuelos y bisabuelos, toda una tradición. Todo lo que se me lo enseño mi papa, también aprendí de mis propias práctica, vamos mejorando cada vez más y descubriendo nuevas formas de producción, más ecológico y más saludables.

Hortalizas de Alemania
Las hortalizas de Alemania son frescas y variadas se ofrecen combinadas en bolsones de 8 a 9 kg compuestas por tomate, pimiento, remolacha, acelga, lechuga cebolla, perejil zanahoria , zapallito, choclo etc. según la estación



Horticultura Tradicional
La producción de hortalizas requiere de mucho trabajo familiar y en algunos meses de contratación de mano de obra, sobre todo para la siembra y la cosecha. Todo el trabajo es con tecnología tradicional, ocupando maquinaria solo para el laboreo del suelo. Actualmente, se está incorporando practicas agroecológicas para lograr una producción más saludable y agroecológica.

"Estoy orgulloso de todos mis productos porque a todos le pone la misma dedicación"



¿Dónde me podés encontrar?
- Estación Alemania
- Mercado Gorriti en Salta
- A pedido

Tomate, pimiento, remolacha, acelga, lechuga, cebolla, perejil zanahoria, zapallito, choclo etc.

+5493875173099



Manos Ancestrales

Guachipas - Salta

La producción de mis tejidos requiere de mucha paciencia porque consiste en tener en cuenta los siguientes puntos:
Selección de la materia prima
- Lavado de la lana
- Tizado
- Hilado y teñido
- Ovillado

Se continúa con el tejido de cada uno de mis productos de manera totalmente artesanal

¿Qué produzco?

- Chalecos
- Ruanas
- Polainas
- Gorras
- Medias
- Posa sillas
- Caminos de mesa
- Alfombras
- Peleros

Y mucho más!



"ES SUMAMENTE IMPORTANTE CONSERVAR EL CONOCIMIENTO DE ESTA TECNICA ANCESTRAL LA CUAL SE HACE VISIBLES EN MIS TEJIDOS DE MANERA QUE ESTA NO DESAPAREZCA PARA LAS POSTERIORES GENERACIONES"

Salustiana Romero
Emprendedora

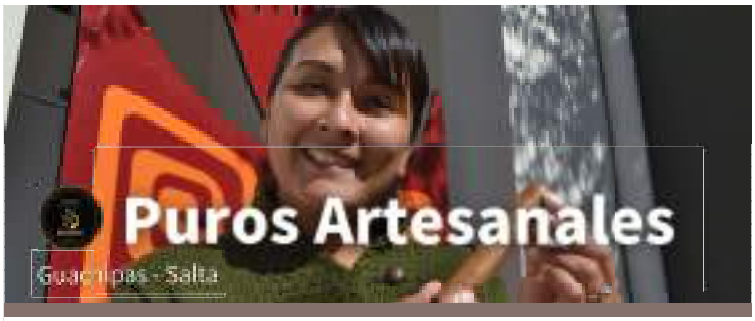
Soy Salustiana Romero, soy de familia de tejedoras "Una tradición familiar".
Aprendí de mi madre todos estos conocimientos heredados de mis antepasados.
Desempeño con total orgullo mi labor, diferenciandome de otras tejedoras en la selección de la materia prima, que siempre es de calidad, y por el amor que vuelvo en cada uno de mis trabajos

¿Dónde me podés encontrar?

Taller de Manos Ancestrales: calle Gómez Alzaga - Guachipas

salustianaromero11@gmail.com

3874730366



Puros Artesanales

Guachipas - Salta

Vanesa Álvarez

Soy Vanesa, torcedora de puros. Me inicié en 2019 con un curso para aprender a armar los puros dictado por un profesor cubano. Avancé de a poco primero mostrando al publico lo que hago y con la expectativa de crecer en este microemprendimiento produciendo también la materia prima "tabaco".

Torcer puros es un arte según coinciden quienes practican este centenario oficio.

Puros artesanales

Nuestros puros son hechos totalmente a mano con un proceso de fermentación, curado y añejamiento.
Son puros artesanales elaborados a partir de tabaco criollo agroecológico y tabaco burley, destinado a los turistas de modo de souvenir de nuestra tierra Guachipas "Lugar Mágico".

Secretos de las hojas

Una vez que la planta de tabaco ha llegado a su ciclo, comienza a madurar las bajeras. Primeras hojas de la planta le otorgan la combustión. Las siguientes hojas le dan el sabor al puro. Las hojas superiores le otorgan el carácter y la fortaleza, con mayor concentración de nicotina. Cada clase de hoja aporta un elemento distinto al producto.

"Para mi, la elaboración de un puro es todo un ritual incluso una ciencia"







Oficina de Turismo: Calle General Arenales - Guachipas

Centro de Interpretación del Arte Rupestre

387-5816815

Vanesa Álvarez



Sabores de Alemania

Alemania - Salta

Lidia Chavez

Soy Lidia, vivo en Alemania. Aprendí a elaborar comidas regionales de mi tía, mi familia es de tradición de cocineros. Me inicie en esta actividad haciendo tortilla a la parrilla y luego empanadas y vendiéndolas en la ruta 68, Los turistas me animaron a seguir trabajando con los elogios a mis empanadas; con esa confianza, incremente la oferta de mi emprendimiento de comidas regionales, ahora ofrezco en la entrada de la estación de Alemania: locro, empanadas, humitas, tortillas y pan casero; todos productos tipicos de Alemania - Guachipas - Salta.

Comidas Regionales

Comidas elaboradas con insumos de nuestra propia producción agroecológica, cocinadas con leña o en horno de barro; un emprendimiento familiar ofrecido con cariño a los visitantes.
Te ofrezco las mejores empanadas calientes fritas o al horno; tortillas a la parrilla y pan casero amasados con mucho amor; locro pulsado y saludable; y las mejores humitas del portal de la quebrada



"Orgullosa de haber aprendido lo mejor de mi familia y de seguir transmitiendo y mejorando lo que me enseñaron"



¿Dónde me podés encontrar?

Portal de la Estación de Alemania

+543874123949



Alfajores de Chañar

Guachipas - Salta

Alfajor artesanal

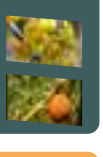


Los alfajores de chañar los realizó con una esencia que extraemos de la flor del chañar.

El proceso para realizar la esencia se realiza en el mes de noviembre, que es en el único momento en que tenemos la flor del chañar, una vez que florece el chañar y está perfumado tenemos aprox. 3 dias en el que se mantiene con su perfume y sirve para hacer la esencia.

¿Qué es chañar?

Es un producto proveniente de la fruta del árbol de chañar. Es una especie de miel vegetal, que se le atribuye para aliviar el asma, tos y gripe, se obtiene en la cocción de los frutos del chañar.



Durante del mes de noviembre, junto a mi familia recogemos las flores de los árboles silvestres cuidadosamente sin sacar todas y cuidando para que después de su fruto.



"Hecho en casa, hecho con amor"

Laura Villagran
Emprendedora

Mi nombre es Laura Villagrán soy emprendedora, me dedico de hace aproximadamente 10 años a la gastronomía y en estos últimos años me incliné por descubrir sabores autóctonos de mi pueblo, obteniendo distintos productos artesanales, de los cuales actualmente estoy produciendo "alfajores de chañar".
Elaborados con la esencia de la flor del árbol del Chañar, la cual solo puedo elaborar en el mes de noviembre, cuando florece el mismo y durante solo 5 dias en donde se concentra el perfume y sabor.



¿Dónde me podés encontrar?

3875788962

Laura Villagran

lauravillagran64@gmail.com



EL TREN DE ALEMANÍA

Alemania - Salta

Esculturas, joyería y adornos en piedras preciosas y semipreciosas

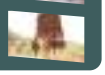
La piedra en bruto luego es cortada con sierras industriales a un tamaño adecuado para la pieza a elaborar. Luego se da la forma final a la piedra ya cortada en trozos usando torso manual. Una vez lograda la forma, se pule la pieza con lija al agua y, finalmente, con paño y pasta de pulir. El engarzado para los colgantes se hace a mano, hay 2 métodos:

- Calado: piedra acanalada alrededor, el alambre pasa por el canal y se ata a la piedra, con una técnica propia de terminación del alambre que engarza la piedra que es una variación de lo que se conoce comúnmente como "ojito picarón" (forma de remolino).
- Canasta: El alambre forma un marco de 4 columnas, se inserta la piedra y luego se ajusta para que quede firme

¿Qué utilizo?

- Rodocrosita (de Andalgalá, Catamarca),
- Ónix negro, verde, blanco, marrón, celeste/cielo, azul, gris mármol (de Salta),
- Cuarzos blancos, cristal, rosa (de diferentes partes del pais),
- Piedra de la luna (de la india),
- Amatista y Ágata (Misiones, Brasil).







"LAS PIEDRAS ENERGÉTICAS PROVIENEN DEL INTERIOR DE LA MADRE TIERRA, LLEVAN MILES DE AÑOS RECIBIENDO SU FUERZA NATURAL, POR ESO TIENEN LA CAPACIDAD DE ALMACENAR, RECIBIR Y LIBERAR ENERGÍA"

José Alejo "El Pollo" Paz Emprendedor

Soy originario de La Viña, Salta. Durante mi juventud trabajé en campos de tabaco en Alemania: así conocí el lugar y me enamoré. En la actualidad llevo 33 años viviendo en Alemania.
Durante la mayor parte de mi vida me dediqué a la albañileria, pero mi trabajo formal hoy en día es el mantenimiento de la bomba de agua de Alemania. Hace 3-4 años comencé a hacer dijes sencillos de piedra después de que uno de mis primos me enseñara el oficio poco a poco. Desde el año pasado comencé a elaborar figuras/esculturas más complejas y comencé a dedicar más tiempo a la actividad.

¿Dónde me podés encontrar?

Estación Alemania

+5493874735990

+5493874585272



Cooperativa de Trabajo Nuevo Amanecer

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Nuevo Amanecer

"El Amanecer" es una fábrica de lácteos con trayectoria en Tandil y Mar del Plata. Sus orígenes se remontan al año 1939 cuando los hermanos de Vega se propusieron independizarse y conformar una empresa que fue expandiéndose en infraestructura, productos y distribución, siempre manteniendo un nivel de primera calidad.





Durante los noventa, la empresa decayó, dejando a los trabajadores en una completa situación de impotencia, quienes tomaron la fábrica y decidieron conformar una Cooperativa de Trabajo, que desde hace más de 10 años viene sosteniendo la fuente de trabajo, manteniendo la excelente calidad de sus productos y salvaguardando para la región parte de la historia de la quesería.

"Nosotros lo que intentamos es demostrar que un grupo de compañeros se juntaron hace 10 años y armaron un equipo de trabajo para seguir teniendo trabajo, y eso es totalmente diferente a las otras empresas de lácteos"



En Tandil y Mar del Plata

En la fábrica de Tandil ubicada sobre la Ruta 226, se elabora queso cremoso, port salud, por salud sin sal, gouda, barra, fynbo, pategrás, reggianito, sardo, mozzarela y bandolero.



CONTACTO

- **Queso gouda, sardo y pategras.**
- **Fábrica: Ruta Nacional 226 km 135 Punto de venta: Yrigoyen Nº 617, Tandil.**
- **0223 4754111**
- **@nuevoamanecercooperativa**



Cuatro Esquinas

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Romina Somi y Fabián Bugna

Romina y Fabian están al frente de la elaboración de quesos en el establecimiento 4 Esquinas, característico por realizar productos a partir de leche de oveja y recientemente de cabras.
Todo comenzó en el año 1998 cuando 4 Esquinas era un viejo almacén de campo, que no estaba en funcionamiento y en el cual Romina y Fabián tuvieron la posibilidad de realizar su soñado emprendimiento.





Una característica que hace única la producción ovina es su estacionalidad, ya que solamente se cuenta con materia prima durante 8 meses al año, lo cual es parte del encanto del producto.

Además, el establecimiento se encuentra abierto al turismo y cuenta con un restaurant donde los quesos son los protagonistas.

"El almacén funciona como punto de venta de nuestros productos y los fines de semana se transforma en restaurante donde nuestros platos tienen como protagonista a los quesos"



Quesos de leche de oveja

Se elaboran quesos con leche de oveja, destacándose el halloumi y feta. También yogur con leche de oveja, dulce de leche de oveja, ricota de leche de oveja y recientemente quesos de leche de cabra.



CONTACTO

- **Quesos de leche de oveja y cabra.**
- **Ruta provincial 74, km. 231, Tandil.**
- **249 4 379070**
- **@tamboovino4esquinas**



Quesos Doña Catalina

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Familia Sisa

Ubicada al pie de la sierra y rodeada de árboles se encuentra la fábrica de quesos artesanales Doña Catalina, en honor a la bisabuela de Maximiliano Sisa, su titular y quien lleva adelante con gran dedicación este emprendimiento desde 2017.
A partir de las enseñanzas de su tío, maestro quesero, aprendió a elaborar estos quesos que se consumen en numerosos puntos de la Provincia y el país





La empresa, que lleva el nombre en honor a la bisabuela del titular, procesa entre 1.000 y 1.500 litros de leche diario y concentra sus ventas en un 60% en Tandil y la zona, mientras que el 40% restante se vende en otras localidades de Argentina.

"En Tandil el turista viene en búsqueda del queso, que tiene un sabor único por las características del suelo y la leche"



Quesos Doña Catalina

Elabora de forma artesanal queso sardo, gouda y pategras, además de los quesos saborizados. Su especialidad son los quesos pequeños destinados al turismo y las picadas.



CONTACTO

- **Quesos saborizados**
- **Estación Gardey**
- **249 4 496071**
- **@donacatalinaquesos**

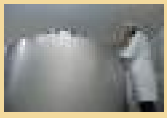


Quesos Doña Cuchara

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Familia Antonutti

En 1993, Carlos y Estela Anronutti decidieron hacer un giro en sus vidas; canjearon sus casa en Castelar por un campo semi abandonado en Tandil y lo convirtieron en el primer tambo orgánico de Argentina, que elabora quesos naturales sin ningún tipo de conservantes ni aditivos. Hoy continúan sus hijos Carla, Mariana y Aldo, que en 2006, fundaron la marca "Santo Padre", en homenaje a su papá.





La empresa ha sido pionera en la concientización contra el cáncer de mama al pintar sus quesos de color rosa, iniciativa que desde entonces se repite cada octubre.
Los quesos de Doña Cuchara, al decir de Aldo, uno de sus titulares, "es un queso con sabor a queso".

"Iniciaron mis padres en 1993, empezamos comprando 3 vacas, haciendo pequeñas cantidades de queso, y fuimos creciendo a lo largo de los años"



Quesos 100% orgánicos

En Doña Cuchara se producen 3 tipos de quesos gouda, provolone y parmesano, 100% orgánico.
Pasturas sin agroquímicos, sin pesticidas y sin herbicidas se suman a quesos sin conservantes ni aditivos para alcanzar un sabor único.



CONTACTO

- **Queso gouda, provolone y parmesano**
- **Ruta Provincial 30, km. 114.**
- **249 4 305445**
- **@doniacuchara**



Lácteos La Juanita

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Familia Miqueo

Lácteos La Juanita es un emprendimiento que nace hace más de 40 años comenzando a realizar quesos por accidente. Hasta ese momento entregaban la leche a una fábrica que pasaba a retirar por varios tambos de la zona, pero en el año 1973, con las inundaciones, no pudieron entregarla. En ese momento, recuperaron una antigua receta familiar y elaboraron el primer queso en un fuentón en la casa.





Cuando bajó el agua, entregaron ese producto y desde ahí decidieron que esa iba a ser la actividad central.

Con mucho esfuerzo, haciendo otras actividades en simultaneo, comenzaron a levantar la fábrica de quesos, que en la actualidad funciona en cercanías de la Estación De la Canal.

"El Cluster es una oportunidad para pensarnos como una comunidad productiva con un producto con identidad local"



Quesos de leche de tambo propio

En La Juanita se producen queso cremoso, barra, gouda, pategras, Tandil, especiados, sardo, con ají pimienta y orégano, pepato, gouda con albahaca, romano, reggianito, dulce de leche, manteca.



CONTACTO

- **Queso gouda, pategras y banquete**
- **Camino Provincial 103-01, a 3km. de la Estación De la Canal, Tandil**
- **249 4 573260**
- **@lacteos.lajuanita**



Quesos Abuelo Marcelino

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Familia Aguirre

Rescatando la tradición quesera de su abuelo Marcelino, Manuel Aguirre y su hermano empezaron a elaborar quesos en un establecimiento ubicado en la zona rural de Tandil.

Desde muy temprano a la mañana, por el tambo de la familia pasan una gran cantidad de vacas que dan una leche fresca y de gran calidad, con la que posteriormente se realizan los productos.





El nombre del establecimiento se debe en honor a su abuelo Marcelino, que fue quien arrancó haciendo quesos. Ellos vivían en otro lugar todos los hermanos, llegaron a este lugar y lo primero que hicieron fue el tambo y empezar a producir quesos como su fuente de supervivencia.

"En 2003 mi papá comenzó a hacer quesos en casa con leche que se repartía en Tandil y sobraba, y ahí volvió a nacer esto que ya lo hacia mi abuelo"



Quesos cremosos

El tipo de queso más importante que produce es el cremoso.
Además, en este último tiempo han ido sumando a su producción queso sardo, gouda y masa para mozzarella.



CONTACTO

- **Queso cremoso.**
- **Circunscripción II, parcela 126, Pasaje Santa Ana, Tandil.**
- **249 4 690232**
- **@abuelo.marcelino**

Quesos Aimá

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Familia Tuculet

Aimá es una empresa familiar que produce leche de lamás alta calidad. El tambo y la fábrica están ubicados enla zona del paraje La Pastora, a unos 40 km. de Tandil, ysu especialidad son los quesos de pasta hilada, particularmente la mozzarella, presente en los principales restaurantes y casas de comida de Tandil.
Actualmente, procesa y elabora alrededor de 15.000 litros diarios de leche.





Martin Tuculet es la cara visible, sus padres y abuelos siempre buscaron generar valor, buscando oportunidades e innovando, con clientes en todo el país y un gran desarrollo comercial enfocado a la gastronomía, Aimá se caracteriza por la atención cálida y personalizada, así como la trazabilidad de sus productos.

"El producto que vendemos no es sólo el queso, sino el servicio"



Auténtica mozzarella tandilense

En Aimá se elabora mozzarella y ricota garantizando una trazabilidad completa del producto gracias a su involucramiento en la cadena de distribución, venta y comercialización de punta a punta.



CONTACTO

- **Queso mozzarella y ricota**
- **Av. Juan B. Justo 39, Tandil (Punto de Venta)**
- **249 4 450722**
- **@quesosaima**

Quesos Blue Grass

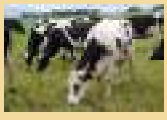
Tandil - Provincia de Buenos Aires

Familia Peyré

Blue Grass produce quesos a partir de leche de máxima calidad que obtiene diariamente en el tambo propio de la familia Peyré, donde los animales son criados en un sistema de pastoreo racional y regenerativo.

El nombre de la empresa proviene de la versión en inglés de "pasto azul", una expresión habitual en el campo para referirse a las pasturas cuando están en su máximo esplendor y adquieren un tono verde azulado.





Santiago Peyré está al frente de la empresa, y su principal preocupación es cuidar la calidad de vida de las vacas, que se traduce en una buena materia prima, para obtener quesos únicos.

"El ingrediente secreto y especial del queso Blue Grass, es el pasto y la pasión que le ponemos para hacerlo"



Sistema productivo Grassfed

La empresa Blue Grass vende quesos gouda y sardo. La leche es obtenida de vacas bajo el sistema grassfed, que prioriza el bienestar animal, limita el uso de antibióticos y antiparasitarios, lo cual se traduce en quesos de alta calidad.



CONTACTO

- **Queso gouda y sardo.**
- **11 6654 0725**
- **@bluegraslacteos**
- **@tambo_raycle**



Quesos Don Atilio

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Familia Magnasco

Los orígenes de este establecimiento se remontan a 1855 cuando los hermanos José, Luis y Fortunato Magnasco llegaron de Italia y comenzaron a elaborar y comercializar productos de granja y quesos. Esta historia de trabajo y esfuerzo abrió un nuevo capítulo cuando desde 1993 se estableció la fábrica Quesos Don Atilio.





La permanente inversión, sumada a un grupo de colaboradores especializado, permitió imponer la marca como sinónimo de calidad.

El compromiso institucional y la excelencia productiva ilustran el desempeño de Esteban Magnasco en el sector, generando una marca que mediante sus exportaciones lleva a los quesos de Tandil a miles de kilómetros de distancia.

"En el día se procesan alrededor de 50.000 litros de leche. Se recibe leche de tambos propios y de tambos de productores de la zona"



De Tandil al mundo

La empresa Don Atilio produce queso grana tandilero, reggianito, sardo, pepato y provoleta parrillera, gouda, pategras, fontina, saborizados, banquete, tybo, mozzarella, cheddar, barra ahumada, cuartirolo, port salut, además de dulce de leche y derivados.



CONTACTO

Amplia variedad de quesos.

Ruta Provincial 74, km. 111,5 (Fábrica)
Colectora Pugliese 146, Tandil (Punto de venta)

249 4 307036

@donatilioquesos

Don Francisco

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Familia Bonadeo

Francisco Bonadeo, un inmigrante italiano, hace más de 100 años fundó una fábrica en la Estación La Pastora, partido de Tandil, que en 1919 exportó más de 70.000 kilos de queso Sbrinz a Francia. Para cumplir con el encargo se sumaron voluntades de varias fábricas pequeñas siendo este un hito en el asociativismo tandilense.





Retomando la historia familiar, en 2019 Alejandro Bonadeo se propuso homenajear a su bisabuelo, volviendo a producir el queso insignia de Don Francisco: el Sbrinz.
No obstante, en esta nueva etapa la empresa ha seguido avanzando en la elaboración de quesos de pasta dura e intermedia, y dulce de leche clásico.

"El gen tandilense del emprendedorismo y del asociativismo está desde siempre. Eso que fue asociativismo es hoy una unión de empresas con objetivos comunes"



Una receta con historia

El queso insignia de la empresa Don Francisco es el Sbrinz, pero también sigue avanzando en quesos de masa dura, como son el reggianito, el romano y el sardo.



CONTACTO

Queso Sbrinz.

249 4 547404

@quesosdonfrancisco



Quesos Don Mateo

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Familia Menchon

El emprendimiento surgió cuando Ricardo Menchon y su hermano empezaron a elaborar quesos en el año 2000 a través de la marca Don Mateo. Sin embargo, la historia familiar tambera inició hace 70 años, cuando su padre tenía 6 años y dando los primeros pasos ayudaba en el tambo a mano y posteriormente, elaboraba los primeros quesos.





El nombre del establecimiento, Don Mateo, viene en honor a su abuelo.

Actualmente procesa 9.000 litros de leche al día. Además de queso, realiza manteca de suero.
Posee un punto de venta propio en el centro de Tandil con el nombre ficticio de Ricardo's.

"Don Mateo viene por mi padre por honrarlo a mi abuelo, que era don Mateo, optó por ponerle Don Mateo y se lo hizo en vida"



Quesos Don Mateo

El establecimiento se concentra en queso cremoso, aunque también se elaboran otras variedades como queso sardo, barra, pategras, mozzarella, gouda y algunos quesos saborizados.



CONTACTO

Queso cremoso.

Zona rural del paraje "El Carmen",
Cuartel II, Iraola, Tandil.
Gral. Rodríguez 933 (Punto de venta)

249 4 648086

@donmateoquesos

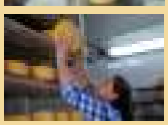
Quesos El Holandés

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Familia van Olphen

El establecimiento familiar comenzó hace 50 años, con la unión de Carlos y Rosa. Carlos, con 18 años ya había viajado a Holanda logrando ser maestro quesero y Rosa quien ya venía de familia quesera de larga data. Juntos y con sus hijos, sumado al trabajo y compromiso por un buen producto lograron llegar al tambo y fábrica propia.





El establecimiento se encuentra ubicado a pocos km. de la hermosa ciudad de Tandil, en cercanías de un cerro y sobre la Ruta Nacional 226. Una parada obligada para turistas y tandilenses amantes de los productos de calidad.

"Nuestro fuerte es la venta al público. Nos gusta conocer a quienes adquieren y disfrutan en familia los productos que hacemos"



Quesos El Holandés

El Holandés se especializa en queso gouda, el típico queso holandés, sardo, reggiano y condimentados: provoletas, con orégano, albahaca, ají y pimienta. Además, elabora dulce de leche.



CONTACTO

Queso gouda (típico queso holandés)

Ruta Nacional 226, Km 157
(a 10 km. del centro de Tandil)

249 4 674499

@el_holandes_tandil



Escuela de Educación Secundaria Agraria N° 1 "Dr. Ramón Santamarina"

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Escuela Granja

Se trata del establecimiento que marcó el camino en la elaboración de quesos en Tandil y la zona. En 1916 nació la que luego sería conocida como la Escuela Granja, de capital desarrollo en lo relacionado con la capacitación de mano de obra en el rubro lácteo. Su historia se remonta a 1923, cuando la familia del Dr. Ramón Santamarina donó el predio con el objetivo de crear una escuela práctica de ganadería y agricultura, en homenaje al pionero tandilense.



La Escuela recibe a los alumnos de los últimos años, y a su vez, desarrolla la producción quesera todos los días con la leche que se produce en el tambo. Fue allí donde surgió el queso banquete.



El lema de la Escuela "Ad astra per aspera", que significa "A través del esfuerzo, el triunfo" continúa más presente que nunca, formando a las futuras generaciones de queseros y queseras.

"El queso banquete surge en la década de 1930. El nombre surgió por que era un queso que se ofrecía en las mesas de la alta alcurnia de la ciudad de Tandil"



Cuna del Queso Banquete

Desde 1937 se fabrica el Queso Banquete, típico queso tandilense. También se elabora queso romano, sardo, gouda, reggianito, pepato, granjerito y holandita, además de dulce de leche.



CONTACTO

- **Queso Banquete.**
- **Ruta 30 - km. 122,5 - Paraje La Porteña, Tandil.**
- **249 4 370044**
- **@quesosgranja**

Quesos La Herradura

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Familia Aramburu

Juan Aramburu, junto a sus dos hijos y su compañera, llevan a cabo la elaboración de quesos de forma artesanal, con el cariño al trabajo como el principal ingrediente. Con el paso de los años, Juan transmitió el saber hacer a sus hijos que hoy trabajan a su lado.



La Herradura empezó hace más de 15 años, cuando Juan luego de repartir muzzarella durante muchos años y visitar varias fábricas, decidió empezar a elaborar quesos.



El establecimiento La Herradura se encuentra en una zona de gran movimiento y cuenta con un punto de venta propio para ofrecer una amplia variedad de quesos que producen.

"El establecimiento La Herradura se encuentra en una zona de gran movimiento y cuenta con un punto de venta propio para ofrecer una amplia variedad de quesos que producen."



Quesos con sabor a familia

En La Herradura se produce queso sardo, pategrás, gouda, fontina, saborizado, muzzarella y cremoso.



CONTACTO

- **Queso sardo, gouda y pategras**
- **Aeronáutica Argentina 1553, Tandil**
- **249 4 697275**
- **@La Herradura productos lácteos**



Quesos Maguarí

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Familia Padilla

Miguel Padilla y su compañera Mariana se encuentran al frente de la empresa Maguarí. Ubicada en el paraje La Pastora, su nombre se debe al vocablo mapuche que significa cigüeña en castellano, un ave muy presente en las lagunas de la región.

Aunque con un pasado familiar en la actividad, Miguel es médico psicoanalista y se interesó por la elaboración de quesos hace unos pocos años.



Mariana trabaja codo a codo, haciéndose cargo de las tareas que se requieren en la fábrica.



En el establecimiento Maguarí se elabora una amplia variedad de quesos, tales como, el sardo, el reggianito, el goya, el provoleta, el pastoril y el gouda, de cuya masa se producen quesos condimentados y naturales.

"Uno de nuestros queseros creó un queso que se llama pastoril. Le pusimos ese nombre en honor al paraje que está acá que es La Pastora"



Queso pastoril

Uno de sus quesos estrella es el queso pastoril, un semi-duro característico del paraje y con una extensa historia que incluyó exportaciones a comienzos del siglo pasado.



CONTACTO

- **Queso pastoril y saborizados**
- **Ruta Nacional 226, km. 199, Paraje La Pastora, Tandil.**
- **11 3057 0757**
- **@maguariquesos**

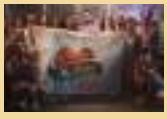


Quesos Maitilac

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Familia Maitia

Raul Maitia, al frente de Maitilac, es la tercera generación y sus hijas Victoria y Rosario, la cuarta, de productores de leche; con una larga historia desde los tambos a mano, luego mecánicos, hasta las actuales modernas instalaciones. Hace unos años decidieron empezar a producir quesos y en la actualidad cuentan con dos puntos de venta en Tandil.



Raúl es veterinario y su actividad primordial es el tambo, cuya producción es destinada al autoabastecimiento y a terceros.



Sus hijas, tienen a su cargo gran parte de los aspectos organizativos en la fábrica y los dos locales de venta, reforzando el trabajo familiar que es uno de los pilares de la marca.

"La fábrica hoy está en el campo, entre Tandil y Ayacucho, pero a futuro estamos armando la fábrica en el Parque Industrial de Tandil"



Quesos de leche de tambo propio

En Maitilac se elaboran quesos frescos, cremosos, de pasta hilada, mozzarela, semiduros como el gouda y la barra tybo, y duros como el sardo.



CONTACTO

- **Amplia variedad de quesos.**
- **Maipu 1135 y Machado 1301, Tandil (Puntos de venta).**
- **249 4 361736**
- **@maitilac**



Quesos Tandileofú

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Familia Mastrángelo

Con una vida dedicada a la producción quesera, Raúl Mastrangelo fue alumno de la Escuela Agrotécnica Ramón Santamarina, cuna del queso Banquete. También fue tambero y quesero hasta que en 2007 fundó su fábrica Tandileofú.
Con la seguridad de conocer cada secreto de la producción de quesos de Tandil, está orgulloso del pasado y mira al futuro con la confianza de llegar con sus productos a muchas mesas del país.





Tandileofú en el tiempo se ha afianzado en diversas zonas. En un inicio tenía la clientela local luego se fue fomentando a salir del territorio hacia la ciudad de Buenos Aires cuando logró las habilitaciones para vender a cada lugar. Hoy vende en toda la Argentina.

"En el 2007 se fundó la fábrica Tandileofú. Empezamos con mis padres que me dieron una mano en la parte venta-administración y al transcurrir los años me ha ayudado mi hija"



Quesos Ahumados

Reconocido por sus quesos ahumados, también elabora quesos de postre, fontina, gruyere, sardo, reggiano, parmesano, saborizados duros, provolone y provoleta. El queso estrella siempre es el Banquete.



CONTACTO

- **Quesos ahumados y banquete.**
- **San Francisco 2995, Tandil**
- **249 4 322932**
- **@quesostandileofu**

Quesos Tradición Inza

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Familia Inza

Tradición Inza es una empresa que produce quesos desde el año 2000 con recetas propias a partir de la leche del tambo familiar. Su titular, Hugo Inza, proviene de una familia emprendedora: su padre y su abuelo tuvieron tambo, y en nuestros días abastece a su propia familia en Época de Quesos, el "templo" de los quesos tandileros. El establecimiento se encuentra fuertemente comprometido con el turismo rural y el medioambiente.





Cuenta con el primer biodigestor de Tandil y la zona para la actividad láctea, con el que realizan un tratamiento sustentable de los efluentes, y los convierten en insumos que aplican en su cadena productiva.
Además, la fábrica es visitada por turistas, quienes aprenden en primera persona sobre la elaboración de quesos.

"Nuestro producto estrella es el queso reggianito con 12 meses de estacionamiento"



Quesos Estacionados

Elaboramos quesos de pasta dura y semidura. Naturales y saborizados, además quesos con ojos como fontina y gruyere; y provoleta parrillera. Y en pasta dura, el reggianito de 12 meses y el nuevo lanzamiento: queso de pasta dura romano de 6 meses de estacionamiento.



CONTACTO

- **Quesos estacionados.**
- **Ruta Provincial 74, acceso en km. 233, Tandil.**
- **249 4 272555**
- **@tradicioninza**



Quesos Viejo Nacho

Tandil - Provincia de Buenos Aires

Familia Loidi

De una familia de importante historia tambera en Tandil, nace Viejo Nacho. Desde 2003, Juan Loidi elabora quesos y dulce de leche.
En 2006, un accidente personal dentro de la fábrica lo tuvo a Juan alejado de su pasión. Pero en 2013 regresó a la actividad con toda la energía para seguir produciendo sus quesos tan sabrosos, llegando de la mano de los turistas que visitan Tandil a diferentes puntos del país.





Sus hijos lo acompañan en los quehaceres de su quesería artesanal y con brillo en los ojos señala que no imagina su vida sin hacer quesos.

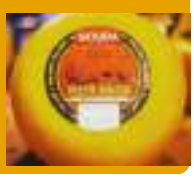
Su abuelo se llamaba Juan Ignacio, su padre Ignacio, su hijo es Ignacio y él Juan Ignacio. Por eso la marca se llama "Viejo Nacho"

"Estamos en el Parque Industrial desde 2003 y elaboramos principalmente quesos saborizados orientados al turismo"



Quesos y dulce de leche Viejo Nacho

En Viejo Nacho se elaboran quesos saborizados orientados al turismo (400 grs.), así como queso sardo y gouda. También dulce de leche para repostería y tradicional en el clásico pote de cartón.



CONTACTO

- **Queso gouda, sardo y saborizados.**
- **Calle 4 y 5, Planta Parque Industrial, Tandil.**
- **249 4 621072**
- **@fabricaviejonacho**



Quesos Zampa

Tandil - Provincia de Buenos Aires

El emprendimiento surgió en 2018 de la mano del matrimonio de Juan Cruz Moy Peña e Isabel Sáenz Rozas. Ambos, junto al hermano de ella, Gonzalo, dieron vida a Zampa, un establecimiento dedicado 100% a la elaboración artesanal de quesos de leche de oveja. El trabajo diario inicia antes del amanecer, se arranca a las 6 de la mañana con el ordeñe de unas 100 ovejas. A las 8 hs. se lleva la leche a la sala de elaboración, donde se elaboran quesos con leche fresca.





El tambo ovino y la elaboración de quesos de oveja es estacional.
No se producen quesos todo el año, sino de junio/julio hasta marzo/abril.
El establecimiento se encuentra ubicado en cercanías de Napaleofú y sus deliciosos quesos pisan fuertes en todos los almacenes regionales de Tandil y la zona.

"Quesos de ovejas ordeñadas en nuestro tambo con un sistema pastoril. Criamos nuestra ovejas, producimos nuestra leche. Elaboramos nuestros quesos"



Quesos de leche de oveja

En Zampa producimos quesos de pasta dura, como el pecorino, de pasta semi-duros: manchego y, ahumado; y quesos blandos, tipo brie y camembert.



CONTACTO

- **Quesos de leche de oveja**
- **Ruta Nacional 226, desvío a San Manuel.**
- **11 32554757**
- **@quesos_zampa**



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Aleluya

Desde 1987 este emprendimiento se funda en la creación de soluciones innovadoras para acercar la apicultura y sus productos al público masivo. Somos unas 20 familias en armonía con los apicultores de la zona. Nuestras especialidades llegan a las más importantes cadenas de supermercados del país y se han exportado a más de 25 países. Hemos sostenido operaciones con muchos países destacándose clientes en Finlandia, Brasil, Paraguay, Estados Unidos. En 2014 comienza una mayor profundización de la estrategia de valor multiplicando las presentaciones en salsas y alianzas estratégicas con importantes nuevas cadenas de valor.



En Aleluya ofrecemos mieles líquidas y untables. También nuestras Salsas y Especialidades, todas hechas con miel 100% pura y natural del panal a tu mesa.
En Aleluya trabajamos con trazabilidad desde el primer tambor recibido. Integramos una red conformada por más de 200 apicultores. Elegimos productores de Tandil y la cuenca del mar y sierra para reducir el impacto ambiental que generan los traslados y trabajamos bajo un modelo de agricultura ecológica y sostenible.
Nos apasiona lo que hacemos, creemos en el valor de la calidad.



Contacto
2494 440676
@mielysalsasaleluya
www.mielaleluya.com.ar



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Alfa Apicultura

Micaela Christensen y Rubén Montero
Rubén es agrónomo y Micaela es Técnica en Producción Apícola. Iniciaron como productores y también asesorando a otros emprendimientos. Luego, ante la falta de un distribuidor de insumos y herramientas, fueron creciendo por ese lado también. Elaboran miel de abeja, miel cremosa, miel en panal, miel con frutos secos, polen, jalea real y una completa línea de cosmética.



"Aprendimos a convertir nuestra pasión en un trabajo. Crear una familia y una empresa, fué un desafío. El amor por nuestra actividad es el motor que nos impulsa hacia nuevos horizontes"

La miel del Bicentenario de Tandil

A inicios de 2023, Micaela y Ruben obtuvieron el 1° premio en el concurso para obtener la mejor miel del Bicentenario de Tandil.



Contacto
Zona industrial, Tandil.
2494 479357
@alfa_apicultura
Mail: alfa.apicultura@gmail.com
www.alfaapicultura.com.ar



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Apícola Cerros Dorados

Familia Díaz
Actividad iniciada por mi padre Eduardo Anibal Diaz a los 18 años. Fue incrementándose año a año en el volumen y producción, nosotras como herederas deseamos elevar y profundizar el concepto de la actividad apícola y sus derivados.
Se extraen las alzas de los apiarios, en la sala de extracción se desopercula, se lleva a los decantadores, paso siguiente se llenan tambores de 300 kg. para exportación, otro porcentual de tambores pasa por filtros para fraccionamiento.



"Respetar a la abeja, analizar su estructura de cooperación en la colmena es defender la alimentación en el mundo"

Se realizarán envases de 500 grs. y 1 kilo en envase de vidrio y PET.



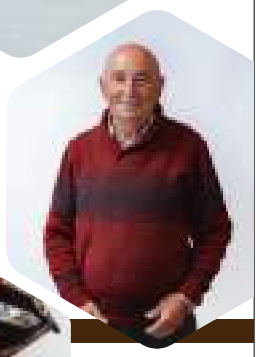
Contacto
Calle N° 9, 186, zona industrial, Tandil.
2494 588362



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Cerros Verdes

Mario Daniel Fernández
Hace 30 años, Mario elabora productos a base de propóleo de forma totalmente natural, sin aditivos, sin conservantes y sin colorantes.
El propóleo es una sustancia resinosa que las abejas recolectan de la naturaleza y la utilizan en la colmena para sellar grietas y protegerla de bacterias, hongos y preservar la higiene.



"Desde las sierras más antiguas del mundo, producimos medicina con ciencia natural a base de propóleos y miel"



Único en la Provincia, algunos de los productos son: revitalizante corporal, desodorante bucal en spray, ungüentos y colirios, así como caramelos duros de propóleo.





Contacto
2494 433861 (Andrés) 2494 464787 (Daniel)
@propoleos.cerrosverdes



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Don Coloman

Familia Corbetta

La marca de miel Don Coloman surge en el año 2013 como emprendimiento de la familia Corbetta, en la localidad de Tandil. La base del emprendimiento se ubica en el paraje de Cerro Leones, y los apiarios se encuentran ubicados en la zona serrana de Tandil. La miel Don Coloman se caracteriza por su transparencia y claridad en el color, de fina granulación originada por el origen floral; bondades que permiten obtener en el paladar del consumidor esa agradable sensación de dulzura y suavidad que hacen de la misma un producto único.

"El dulce sabor de las sierras tandilenses"



La miel de Cerro Leones

Situada en el Paraje de Cerro Leones, a escasos 10 minutos del centro comercial de Tandil, lugar histórico por la instalación a fines del siglo XIX de una cantera para la producción de piedra granítica, la cual atrajo a miles de inmigrantes que echaron sus raíces culturales y familiares en la zona. Hoy desactivada esa actividad, da lugar a la instalación de este emprendimiento apícola en una zona extraordinaria por su belleza natural y tranquilidad.



Contacto
Cerro Leones, Tandil.
2494 468605 - 2494 605742 - 2494 605806
@miel_doncoloman_Tandil
DonColoman



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Miel Dulzura Dorada

Roxana Nini y Alejandro Keegan

Comenzamos el emprendimiento de fraccionado de miel en 2020, y estamos felices de poder tener nuestra propia sala de fraccionado para nuestra miel Dulzura Dorada. Nuestro objetivo es llevar siempre al consumidor productos amigables a la salud y al medio ambiente.



Miel de Tandil 100% natural

Componen la familia de productos de Dulzura Dorada la miel en pote de kilo, pote de ½ kg. PET, pote de ½ kg. de vidrio, pote de ¼ kg. de vidrio y en un ecológico packaging de ½ kg. compostable. También caramelos de miel y propóleo, y paletas de miel.
Además, miel en panal, polen, jalea real y propóleo.



Contacto
Miel, caramelos de miel, paletas de miel
Garibaldi 1656, Tandil (local con venta al público)
2494 608794
@dulzuradorada



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Eben Ezer

Familia Amores

Jorge Alberto Amores, apicultor con mucha experiencia, desde los 16 años y Norma Beatriz Vega, casados hace 35 años, empezamos el emprendimiento en el año 2016 con mucho entusiasmo y en 2021 nos unimos al grupo de fraccionadores y estamos muy contentos de trabajar con ellos. El apiario se encuentra en un lugar agroecológico, en un microclima con una boscosidad de zarzamora, la que le da un especial sabor a la miel.
Somos un matrimonio de productores de miel, con la experiencia de haber practicado apicultura migratoria hacia Santiago del Estero y Entre Ríos, también en nuestra zona de Tandil. También hemos agregado derivados de la miel: panificados. Le damos gracias a Dios.



Miel agroecológica de Tandil

Potes de 1 kg y ½ kg de vidrio. Budines de miel y jengibre e integral. Galletitas de miel con semillas.



Contacto
2494 211606
@eben_ezer_apicultura



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Los Cardales Miel

Facundo Althabe y Amalia Ponssa Otero

Este emprendimiento comenzó a fines de 2019 en la ciudad de Tandil. Comenzamos con 12 colmenas y luego incrementamos la cantidad a medida que la demanda de nuestra miel aumentaba.
En la actualidad con la empresa ya consolidada nos enorgullece mirar el camino recorrido con grandes distinciones a nivel provincial. Buscamos seguir creciendo y mejorando nuestros productos.
Nos encargamos de todos los procesos productivos. Desde el desarrollo y cuidado de las colmenas, como cosecha y extracción, hasta el fraccionamiento y venta a comercios del producto final.

"Siendo la segunda generación de apicultores continuamos avanzando con la pasión y ganas que nos destaca"



Producimos miel clásica: 250 grs., 500 grs. y 1 kilo y miel cremosa: 250 grs. y 500 grs. Debido a la ubicación geográfica de las colmenas y la floración que se encuentra en la zona, las abejas recolectan el polen y néctar de una admirable calidad.
No es casualidad que nuestro producto fue doblemente premiado en distintas ediciones del concurso provincial de miel.



Contacto
Estación Iraola, Tandil
2494 377573
@loscardalesmiel
facundoalthabe@gmail.com



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Miel Del Taller

Taller Protegido
Desde 1983, el Taller Protegido Tandil es una de las organizaciones sociales más conocidas y perdurables de nuestra ciudad, por ella pasaron cientos de hombres y mujeres, voluntarios y profesionales, que trabajan para dar un espacio de oportunidades laborales a personas con discapacidad.



"Somos una asociación civil dando oportunidades de trabajo a personas con discapacidad"

Miel en presentación de 500 grs. y 1 kilo en vasijas artesanales, licor de miel y budines con miel. Llegado del tambor del productor calentado, filtrado y decantado, fraccionando en los distintos envases.



Contacto
25 de Mayo N° 339, Tandil
(0249) 443 0851
2494 599805
@tallerprotegidotandil
Taller Protegido Tandil



TANDIL - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Miel San Ambrosio

San Ambrosio es una empresa familiar de apicultores que, desde hace 20 años, se dedica a producir miel de abejas de la más alta calidad. Nuestros apiarios están estratégicamente ubicados en diversas zonas rurales de Tandil, lo que nos permite ofrecer una miel excepcionalmente pura y natural.
Nos especializamos en miel fraccionada, con un enfoque particular en nuestra famosa miel cremosa. Esta variedad, muy apreciada por su textura suave y sabor único, se encuentra en los principales mercados y tiendas de productos regionales de Tandil.
La marca San Ambrosio fue fundada en 2006 como un proyecto familiar. Desde entonces, Joaquín González ha sido un pilar fundamental en su desarrollo, llevando adelante la tradición familiar con dedicación y pasión.



"Directo del corazón de las sierras de Tandil nace Miel San Ambrosio"

Ofrecemos dos variedades principales de miel:
- Miel Cremosa: Obtenida mediante un proceso mecánico que desintegra los cristales de la miel una vez cristalizada, resultando en una textura suave y cremosa.
- Miel Líquida: Consistencia con la que sale la miel de la colmena, manteniendo siempre su pureza y calidad.
Nuestras mieles están disponibles en presentaciones de 1 kg, ½ kg y ¼ kg.



Reconocimientos:

- 2021: Primer puesto en el concurso provincial de mieles en la categoría de mieles fraccionadas, organizado por el Ministerio de Desarrollo Agrario.
- 2023: Segundo puesto en el mismo concurso, reafirmando nuestro compromiso con la calidad.

Contacto
Paraguay 150, Tandil - 2494 624198 - @mielsanambrosio