

INSTITUCIONALES

¡Conocé el Centro Médico Dr. Ramón Carrillo!

¿Viste una pirámide desde la entrada principal del Mercado? En esas instalaciones funciona nuestro centro ambulatorio de baja y mediana complejidad, Dr. Ramón Carrillo.

PAG 12

DEBATE

Garantizar el abastecimiento ¿Una meta posible?

Argentina es un caso paradigmático si hablamos de producción de alimentos y hambre. Somos un país que produce alimentos para 10 veces su ...

PAG 22

ENTREVISTA

"Este es mi segundo hogar"

Apenas unos minutos después de que WhatsApp marque mi mensaje como "enviado", llega la respuesta: un audio breve con el inconfundible ruido de la ciudad de fondo. Es Héctor ...

PAG 16

DESDE EL CAMPO

"No podría vivir en otro lado que no fuera el campo"

PAG 19





Por Nahuel Levaggi

A lo largo de los años, el sector se ha ido desarrollando entre las fuerzas del mercado, iniciativas privadas y posibilidades económicas. La realidad es que en algo tan esencial como la producción, comercialización y consumo de frutas y hortalizas; no ha habido un PLAN rector que piense y ejecute políticas de acompañamiento en función de garantizar alimentos sanos a precios justos para la sociedad.

El sector que produce apuesta muchas veces en función de la temporada anterior, con las tecnologías que cada uno posee; las hectáreas de siembra de cada producto van más en función de cuánto puede invertir el productor, antes que en base a un análisis de la posible demanda. Producimos en dólares debido al paquete tecnológico de agroquímicos y vendemos en pesos (sin mencionar el impacto en la salud y el ambiente); el proceso de cosecha y postcosecha muchas veces carece de infraestructura y técnicas adecuadas lo que genera mucho desperdicio. Los eslabones en la cadena de comercialización muchas veces carecen de racionalidad y se genera esa distorsión de precios que tanto impacta en el consumidor y que hoy es tema de debate. Finalmente tenemos una sociedad que consume la mitad de las frutas y verduras que propone la FAO.

Necesitamos un Plan Nacional Frutihortícola de Abastecimiento

Esta es la foto de un sector que históricamente ha carecido de políticas públicas integradas que acompañen y promuevan su desarrollo. Hoy estamos trabajando en un **Plan Nacional de Abastecimiento Frutihortícola** que piense e integre toda la cadena poniendo el eje en lograr poner en cada plato de los argentinos y argentinas una porción diaria de frutas y verduras que completen su necesidad nutricional. Y claramente...siempre parados desde la realidad del sector: variables climáticas, exportación e importación, precios internacionales, oferta y demanda, etc.

Claro que no será fácil, y claro que no sucederá de la noche a la mañana; pero tenemos que empezar. Promoviendo el acceso a la tierra para los pequeños productores; garantizando el agua y las condiciones de arrendamiento; desarrollando tecnologías apropiadas y avanzando en la agroecología. Pensar la planificación de la producción en función de la demanda y articulando regiones y zonas para la oferta es fundamental. Sino miremos el caso del tomate: a veces se tira y cuantas veces escasea! Valorizar las variedades nacionales y promover la industria a valores razonables para la producción es parte de la tarea. Activar campañas mediáticas que

promuevan el aumento de consumo de frutas y verduras, enfatizando el consumo de estación y clarificando la cadena comercial para que haya rentabilidad con racionalidad. Debemos garantizar frutas y verduras a precios razonables para que el pueblo pueda consumir más y mejor.

Finalmente, es necesario decir que todo esto es tarea de promoción del Estado en articulación con el sector privado. **Estamos construyendo políticas públicas para el desarrollo de este plan y necesitamos la participación activa del sector.** Una política vacía de las y los sujetos productivos no sirve. Pero políticas sueltas e inconexas sin un plan rector, un direccionamiento claro, tampoco sirven.

Hoy tenemos la tarea de construir y comenzar a caminar este Plan que tiene muchas aristas, y a poner en servicio del sector las ideas y propuestas que desarrollamos.

El pueblo necesita alimentarse de manera sana, segura y soberana... todos y todas, en conjunto, en comunidad podremos avanzar hasta lograrlo. Ese es nuestro compromiso.✔



El Compromiso Social de Abastecimiento es un acuerdo de precios logrado entre los y las operadores/as del Mercado y la Corporación para establecer por una semana los precios para la venta mayorista sobre una lista de determinados productos frutihortícolas estacionales o de consumo prioritario.

¡El primer acuerdo se registró en el mes de marzo de 2020 y continúa hasta la fecha! 🍅

También en conjunto se arma un **precio sugerido para la venta minorista** en supermercados, verdulerías y otros comercios de cercanía, a partir de un cálculo razonable de los costos de comercialización que tienen los productos para llegar hasta el comercio minorista.

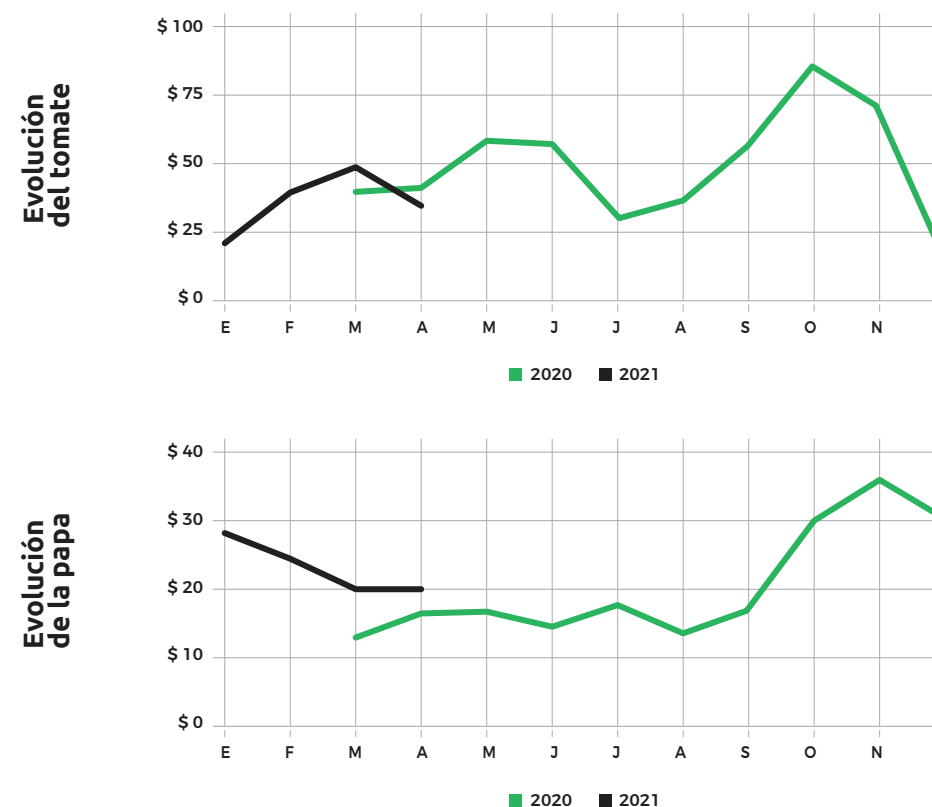
encuentran todo el año y/o que están en su plena temporada. Los mismos se incorporan cuando comienza su abastecimiento en el Mercado Central y son eliminados de la lista cuando finaliza su temporada o disminuye de manera importante su oferta.✔

Una de las funciones del programa es informar y visibilizar los precios de aquellos productos que se

Estos son algunos productos que se pueden encontrar durante todo el año en el CSA:

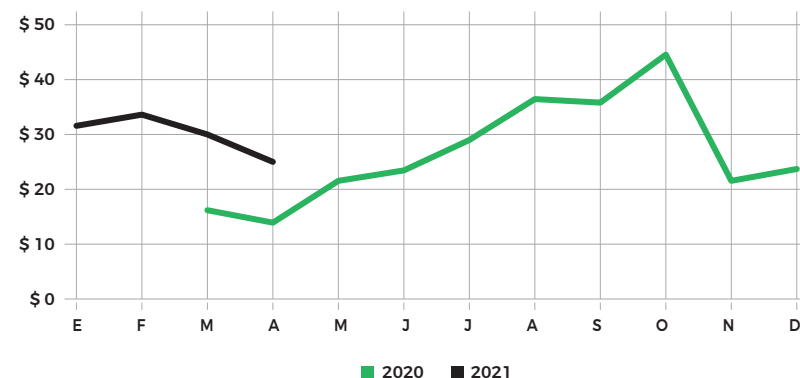
- Tomate
- Cebolla
- Papa

¿Querés ver como fue la evolución de estos precios? Mirá 👉👁️





Evolución de la cebolla

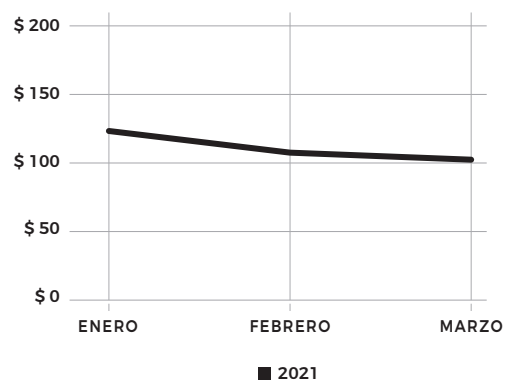


En cambio, estos son algunos productos de estación y aparecen en el CSA sólo durante su temporada: 🍷

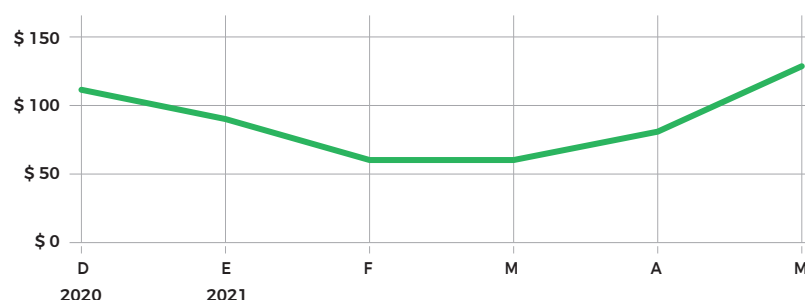
- Ciruela
- Uva
- Durazno

¡Mirá estas curvas!

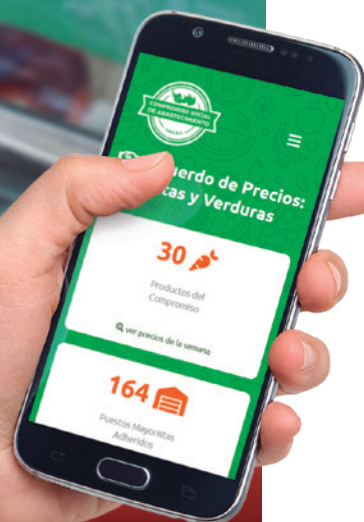
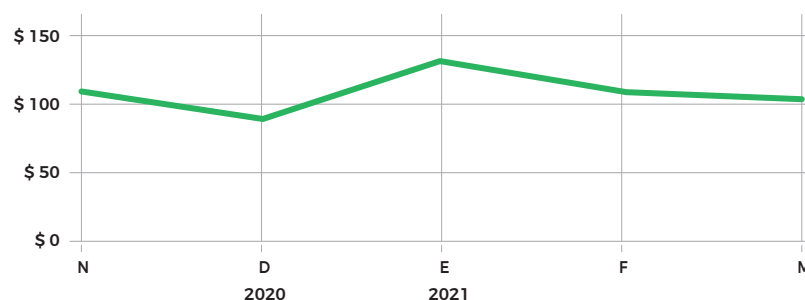
Evolución de la ciruela



Evolución de la uva



Evolución del durazno



TU COLE PUEDE GANAR UN AÑO DE FRUTAS

FRUTEÁ TU ESCUELA

ARMÁ EQUIPOS CON TUS ESTUDIANTES

PROMOCIONEN EL SABOR DE LAS FRUTAS

¡DESAFIÉN A TODOS A COMER 3 FRUTAS AL DÍA!



UN CONCURSO SALUDABLE PARA ESCUELAS DE NIVEL INICIAL, PRIMARIO Y SECUNDARIO

CONSIGNAS ADAPTADAS A LA VIRTUALIDAD

¡INSCRIPCIONES ABIERTAS!

WWW. **FRUTEATUESCUELA** .COM.AR

HASTA EL 6 DE AGOSTO



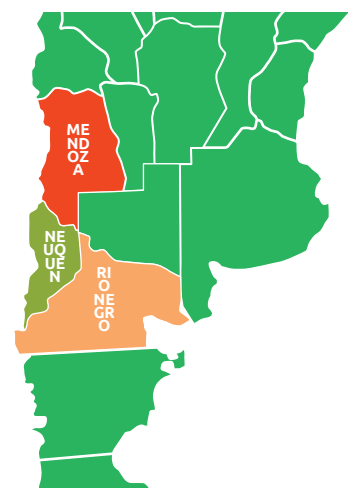
¡Y MÁS PREMIOS!





MANZANA

producción

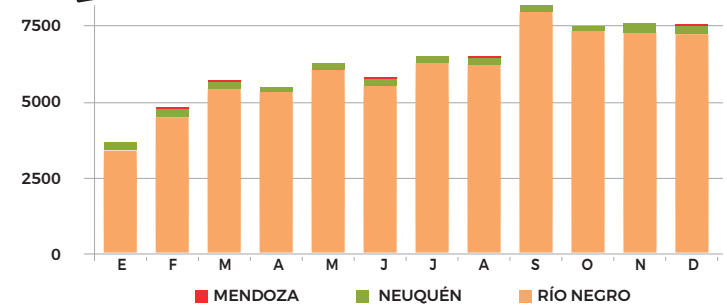


¿Por qué pepita?

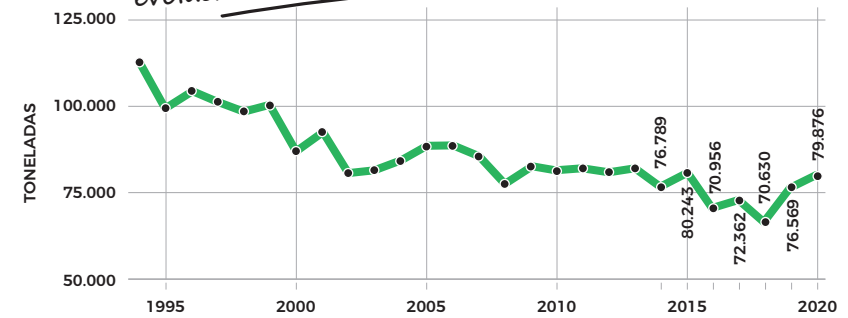
Se llaman frutas de pepita porque son frutas que derivan de un receptáculo engrosado (la parte de abajo de la flor, que se transforma después en fruto) y porque poseen semillas pequeñas.

La manzana es la **3º** fruta con mayor ingreso al Mercado!

oferta en el central según procedencia



evolución del ingreso al central



Fuente: Departamento de Información, Estadística y Transparencia de Mercado de la CMCBA

¿De dónde vienen y cuándo?

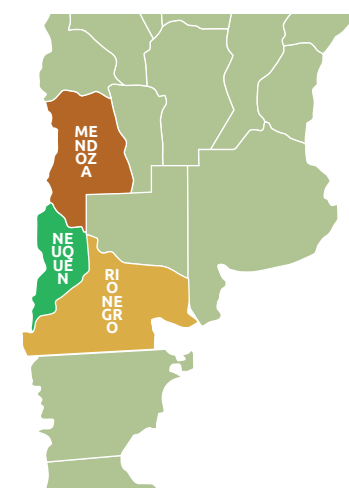
Ambas frutas ingresan principalmente de la zona del Valle de la Provincia de Río Negro y en menor medida vienen también de Neuquén y Mendoza. La variedad **primicia**¹ en Argentina, es la **Favorita**, ingresa en diciembre desde la provincia de Mendoza. En el mes de febrero ingresa la variedad **Royal Gala** desde la zona del Valle con un tamaño que va de mediana a pequeña. Esta variedad puede almacenarse en cámaras de atmósfera controlada, aunque la Gala tiene poca conservación, por lo tanto, es preferible comercializar directamente después de la cosecha y empaque (aunque también pueden encontrarse esta variedad almacenada en el mes de noviembre en el Mercado).

A finales de febrero y principalmente en el mes de marzo desde Mendoza y Río Negro ingresa la variedad **Red Delicious**, de un color rojo más intenso que la anterior. La conservación en cámaras frigoríficas convencionales de las variedades Red Delicious y sus clones puede realizarse hasta fines de julio. Dicha variedad, presenta oferta almacenada en cámaras de atmósfera controlada el resto del año. En marzo también ingresan desde Mendoza y Río Negro las variedades **Granny Smith** y **Golden Delicious**, más conocidas como las manzanas de color verde. Desde agosto ingresan al Mercado las manzanas que se conservaron en atmósfera controlada y están presentes hasta la próxima campaña de cosecha.✓



PERA

producción



¿De dónde vienen y cuándo?

En el Mercado se comercializan 6 variedades de pera común. La primera ingresa por primicia* es la **Clapp's Favourite**, comúnmente llamada Favorita, proveniente de la provincia de Mendoza durante el mes de diciembre. Durante la primera quincena del mes de enero ingresan las variedades **Beurré Giffard** y **William's** también de Mendoza y durante la 2da quincena desde la provincia de Río Negro.

A partir de febrero ingresa una de las variedades más conocidas, la

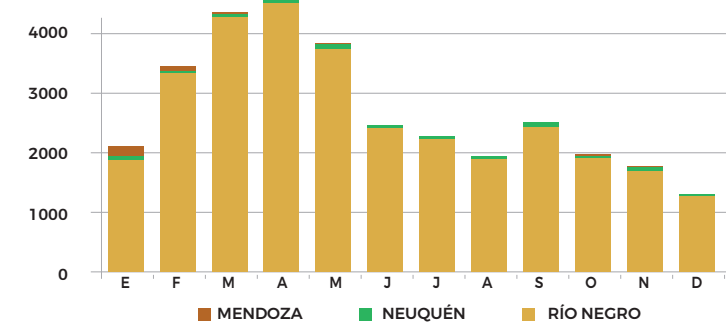
pera **William's** de Río Negro. La variedad **Packam's Triumph** tiene más capacidad de almacenaje, por lo tanto, su comercialización inicia en el Mercado en el mes de mayo cuando comienza a bajar la calidad de la variedad William's, con su consecuente merma en la oferta.✓

Orgullo nacional: ¡Argentina es el **1º** exportador mundial de peras! Le siguen China y la Unión Europea.

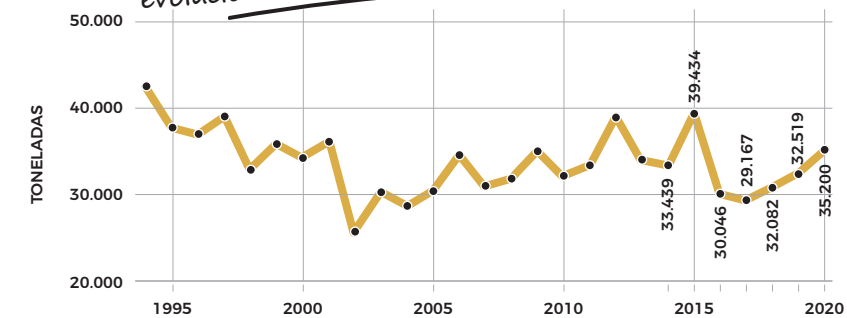
460.000 toneladas ¡Eso es lo que Argentina exporta en promedio anualmente!

¿Cuánto consumimos? Solo **2,5 kg** de pera por habitante al año, ¡eso es muy poco!

oferta en el central según procedencia

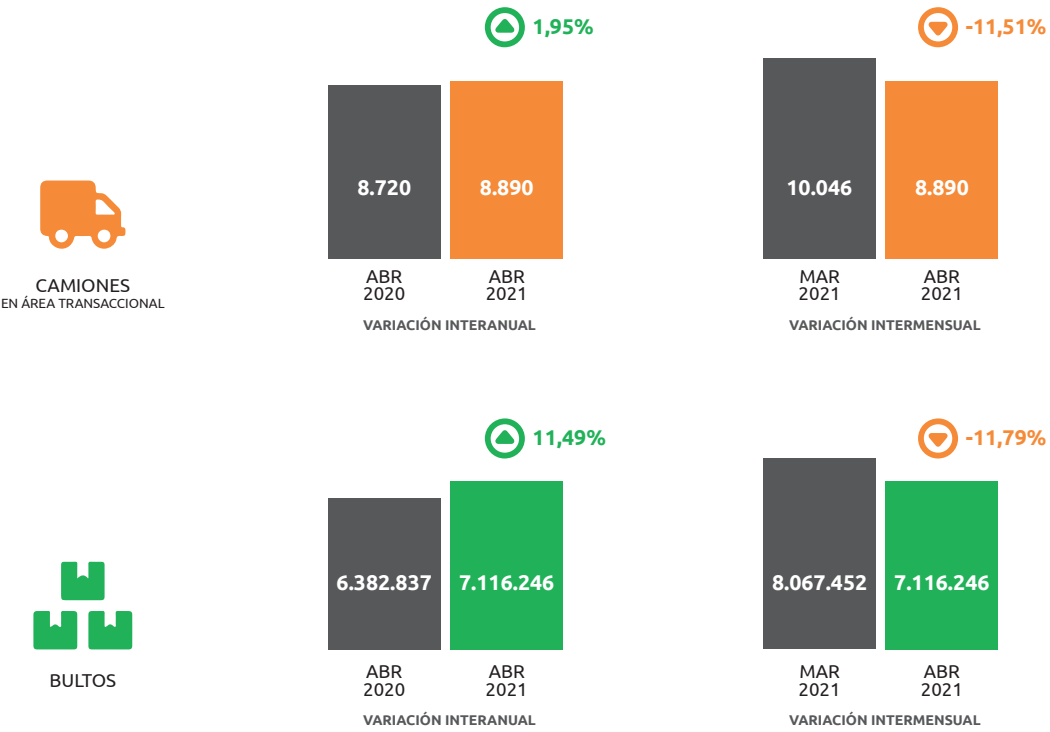
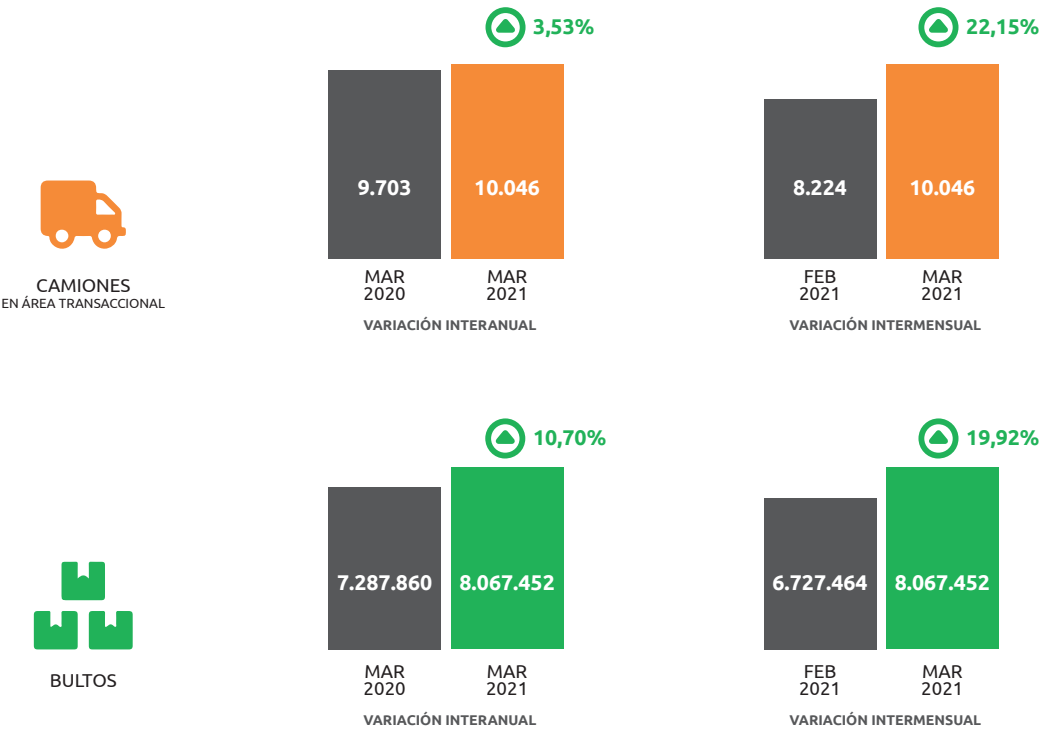


evolución del ingreso al central



Fuente: Departamento de Información, Estadística y Transparencia de Mercado de la CMCBA

Variaciones mensuales e interanuales de ingresos



Precio promedio por kilo de los 10 productos con mayor

	PAPA	CEBOLLA	NARANJA	MANZANA	TOMATE	MANDARINA	BANANA	ZAPALLO	LIMÓN	PERA
PARTICIPACIÓN EN LA OFERTA	24,31%	8,30%	7,87%	7,03%	6,78%	5,76%	5,62%	4,82%	4,19%	3,88%
\$ PROMEDIO	\$25.51	\$34.10	\$74.28	\$89.64	\$70.58	\$46.44	\$60.76	\$24.92	\$61.20	\$56.87

Nota: Los valores presentados se construyen gracias al relevamiento diario que se realiza en los puestos frutihortícolas de venta mayorista del Mercado. En base a este relevamiento se construye un promedio mensual cada uno de los productos, considerando los precios modales (más frecuentes) relevados en todas sus variedades, procedencias y formatos de presentación.

Frutas y hortalizas de la temporada



Durante el mes de marzo continúan ingresando al Mercado las frutas de pepita (manzana, pera y membrillo) del Valle de Río Negro y, en menor medida, de Neuquén. También ingresa granada, principalmente desde Córdoba, y caqui desde San Pedro.

Además, diversas hortalizas pesadas nos llegan con mayor volumen como la papa, la cebolla y la batata. De Mendoza y Buenos Aires vienen variedades de zapallos Anco, Coquena o Cabutia (Tetsukabuto). Por supuesto, también el zapallo plomo o criollo!

Es momento también de las coles! Brócoli, Coliflor, Repollitos de Bruselas, Repollo Blanco y Colorado llegan al mercado de los cinturones hortícolas bonaerenses. Todas estas hortalizas, además, tienden a consumirse más con las bajas temperaturas del otoño.🌱

Fuente: Toda la información presentada ha sido relevada y procesada por el Departamento de Información Estadística y Transparencia de Mercado, Gerencia de Calidad y Transparencia de la CMCA.

participación en la oferta

	PAPA	CEBOLLA	NARANJA	MANZANA	TOMATE	MANDARINA	BANANA	ZAPALLO	LIMÓN	PERA
\$ PROMEDIO	\$29.76	\$28.50	\$78.72	\$91.85	\$79.84	\$43.39	\$58.93	\$24.52	\$45.54	\$53.23

Ya desde marzo encontramos en el Mercado los cítricos de la cosecha nueva, renovando el stock que hasta ese momento se compone de fruta almacenada en frío de la temporada pasada.

En abril ya se encuentran disponibles la mandarina proveniente principalmente del Litoral y, en menor medida, de Misiones. También comienza a ingresar la naranja de jugo de la variedad Salustiana del Litoral y con menor volumen, la variedad Hamlin proveniente de Salta. Para finales de abril también inicia el ingreso la naranja de ombligo también de la nueva temporada. Por otro lado, ingresa limón desde las provincias de Tucumán, Salta y el Litoral.

Por otro lado, durante este mes las hortalizas livianas como la berenjena, el zapallito redondo, el pimiento (morrón rojo y verde) y el tomate (en sus variedades: redondo, perita y cherry) presentan un cambio en la zona de producción, por lo tanto, merma la oferta proveniente de la provincia de Buenos Aires y comienzan a aumentar los volúmenes provenientes de las provincias del Norte (Salta y Jujuy) y Corrientes. Esto significa que, a pesar de encontrarse estos alimentos disponibles todo el año en el Mercado, su precio tiende a variar en esta época por los costos de traslado.🌱

Nuevo operativo de seguridad



El ministerio de Seguridad de la Nación y el Mercado Central coordinaron **una acción de control de camiones sorpresa** dentro del predio. Personal de la **Superintendencia de Drogas Peligrosas de la Policía Federal Argentina**, en conjunto con equipos de la **Prefectura Naval Argentina**, controlaron diversos puntos estratégicos para

ingresos y egresos del Mercado, con la utilización de dos escáneres fijos y uno móvil, junto con perros rastreadores de narcóticos.

Estas actividades se dieron tras una reunión de trabajo mantenida por el presidente del Mercado Central, Nahuel Levaggi, y el Gerente de Seguridad, Adrián Ramírez, junto con el director

nacional de Lucha contra el narcotráfico, Pablo Vera y el Subsecretario de Intervención Federal del Ministerio de seguridad de la Nación Dr. Luis Morales, en la que se abordaron distintos aspectos a trabajar dentro de lo que es el Mercado Central y coordinar tareas de seguridad en general.✔



Mercado Federal Ambulante



Desde el Mercado Central de Buenos Aires llevamos adelante la preparación y armado de los bolsones de frutas, hortalizas pesadas, livianas y verduras que se comercializaron a precios accesibles en el programa de **Mercado Federal Ambulante, impulsado por la Secretaría de Comercio Interior de la Nación**, con el objetivo de llegar a consumidores y consumidoras con frutas y verduras de calidad, de estación y a precios razonables.

Nahuel Levaggi, presidente del Mercado Central, remarcó la importancia de entender a la alimentación como un derecho fundamental: "como Estado tenemos la obligación de trabajar para generar políticas que garanticen la concreción del Derecho Humano a la Alimentación para todos y todas".



Ingresá a las redes del Mercado o a la web:

www.argentina.gob.ar/produccion/mercado-federal-ambulante



para ver fechas y recorridos!✔



CÁMARAS DE SEGURIDAD
CONTROLES DE ACCESO
OPTIMIZACIÓN DE REDES
VISUALIZACIÓN REMOTA
INSTALACIONES ELÉCTRICAS
3 AÑOS DE GARANTÍA

Secutel
Desde 2012

Ing. Leandro A. Estevez
11 6799 3836



VOS PODÉS SER UNO DE LOS NIETOS QUE ESTAMOS BUSCANDO

SI NACISTE ENTRE
1975 Y 1980
Y TENÉS DUDAS
SOBRE TU ORIGEN
CONSULTANOS



LaMatanzaSubSecretariaDDHH
@gmail.com



dudas
@abuelas.org.ar



011 4384 0983



¡Conocé el Centro Médico Dr. Ramón Carrillo! 🩺👨‍⚕️

¿Viste una pirámide desde la entrada principal del Mercado? En esas instalaciones funciona nuestro centro ambulatorio de baja y mediana complejidad, Dr. Ramón Carrillo.

Su director, Médico y jefe de Unidad de Profesionales, es el Dr. Domingo Carmosino, quien nos acompañó en una recorrida por las historias del Centro. ¿Sabías qué funcionó en la planta baja del edificio donde actualmente se encuentra el laboratorio del mercado?

La “pirámide” fue fundada en 1995 como Centro de exposiciones para que las provincias puedan exhibir sus productos frutihortícolas y posteriormente se utilizó como depósito de donaciones y armado de bolsones

de alimentos para la comunidad.

En 2010 se trasladó el centro salud al edificio actual con la visita de la por entonces presidenta Cristina Fernández y el expresidente Néstor Kirchner, tras ser totalmente reacondicionado para su funcionamiento como un establecimiento de salud integral. Hubo una gran diferencia: pasó de asistir solo a quienes trabajaban en la Corporación para convertirse en un espacio de asistencia solidaria para toda la comunidad. Actualmente funciona con servicios de consulta espontánea (guardia) y distintas especialidades con turno, entre las que recientemente se sumaron profesionales de ginecología, odontopediatría, pediatría y traumatología, quienes a su vez han ido

Domingo Carmosino trabaja en el Mercado desde el primer día. ¡Toda una carrera como médico de guardia y laboral! Estas son sus especialidades junto con la clínica médica. Al ser consultado por la historia y el presente del Centro, rescató la empatía de quienes se atienden a diario en este contexto tan difícil, respetando las medidas de prevención ya conocidas. También destacó el carácter simbólico de Ramón Carrillo para este centro: “En una situación de tanto trabajo para los médicos y médicas, tener el nombre del Dr. Carrillo representa a alguien que ha trabajado por la salud pública y el bienestar de todos y todas. Desde este enfoque, también quiero valorar los trabajos que el Centro realiza con la comunidad, asistiendo y a los barrios aledaños. Trabajamos con y para la comunidad”. 👨‍👩‍👧‍👦

Cómo desde hace 30 años el doctor invita a toda la comunidad a acercarse al centro médico y además aconseja: “Siempre una caminata diaria y los deportes suaves”. 🏃‍♂️🏃‍♀️

agendá
EMERGENCIAS
11 51 83 66 54

incrementando su disponibilidad en días y horarios.

Ante la pandemia, el Carrillo sumó además un servicio de *triage* para la evaluación del ingreso a “consultorio de febriles” donde se indican los pasos a seguir ante casos sospechosos de Covid-19. El centro cuenta con médicos y médicas de guardia, así como con vigilancia coordinada con la policía las 24 horas, garantizando así la correcta atención y la seguridad de todos y todas.



Alimentaria

SUSTENTABLE

Haciendo escuela
de trabajo.

Mercado Central de Buenos Aires
Nave 6. Puesto 4 - 6



Mapa Mercado Central

AUTOPISTA RICCHIERI



Referencias

- 1 ▶ Entrada Autopista Ricchieri
- 2 ▶ Centro Administrativo
- 3 ▶ Centro Médico Dr. Ramón Carrillo
- 4 ▶ Bomberos
- 5 ▶ Laboratorio / Policía

6 ▶ Área Mayorista Frutihortícola

7 ▶ Paseo de Compras

8 ▶ Feria Comunitaria S1 El Reloj

9 ▶ Pabellón de Productos Pesqueros

10 ▶ Entrada Gral. Paz

11 ▶ Acción Comunitaria

12 ▶ Anses

Descargate el
mapa en tu celu





"Este es mi segundo hogar"

Apenas unos minutos después de que WhatsApp marque mi mensaje como "enviado", llega la respuesta: un audio breve con el inconfundible ruido de la ciudad de fondo. Es Héctor Fernando Creao, conocido por todos como Jony, que me da el OK para hacer la nota. "Cuando quieras, amigazo. En lo que pueda te doy una mano", escucho con el celular pegado a la oreja, sin saber todavía que esa predisposición, lejos de ser un gesto impostado, es el rasgo característico de su personalidad.

Jony tiene 41 años y nació en Villa Insuperable, provincia de Buenos Aires. Trabaja en el Central desde el año 2005, cuando entró -como muchos otros- de la mano de su viejo, de larga trayectoria en el concentrador. Antes hacía changas. Laburaba en un remis o "de lo que saliera". Era práctico y resolutivo, así que en sus comienzos lo mandaron al área de mantenimiento. "Hacía tareas de herrería. Arreglaba cortinas y estructuras de nave, hacía de ayudante de plomero y electricista. Con los compañeros laburábamos mayormente en tareas generales", cuenta.

En ese puesto estuvo tres años. A comienzos de 2008 se mudó al área de Material Rodante, donde trabaja desde entonces como un *todólogo* nato: aunque su función es, principalmente, transportar mercadería, repartir documentación y buscar pedidos, sus compañeros saben que cuentan con él para casi cualquier problema que se les presente durante la jornada.

"Es un laburo acelerado, de andar mucho en la calle. Yo soy un comodín, si vos necesitás una gauchada allá voy. Mi horario es de 6 a 14, pero si me llamás por algo urgente, te voy a dar una mano", dice. Eso

"Te podés sentar a hablar de igual a igual con ellos, sea la presidencia o los gerentes. Te dan ganas de venir"

"Significa todo. Esta gente ya no es compañera de trabajo, es familia. Pasamos mucho tiempo acá adentro. Este es mi segundo hogar"



sí: cuando nada se interpone en su rutina comparte las tardes con su pareja -maratónicas rondas de mate mediante- y con su hija de ocho años, a quien ayuda en las tareas del colegio (ahora, virtuales).

"Lo que más disfruto es laburar. Mi viejo y mi vieja siempre me inculcaron el trabajo, la responsabilidad. Y la verdad es que esta gestión se fija mucho en el laburante. Te podés sentar a hablar de igual a igual con ellos, sea la presidencia o los gerentes. Te dan ganas de venir", agrega.

Antes de la pandemia y durante la pandemia, siempre al pie del cañón. Eso dicen sus compañeros de él.

Lejos de una vida de oficina, los pormenores de la agenda quedan relegados ante la necesidad de soluciones inmediatas: entregar notificaciones, comprar repuestos, inventariar insumos, mover gente dentro del predio. "Si vos necesitás llevar algo a un lugar, me llamás y yo te lo llevo o le entrego el producto a quien me digas. Tratamos de estar a disposición de los compañeros", dice Jony.

Su día arranca a las tres y media de la mañana, hora en que se levanta y se prepara para recorrer los 35 kilómetros que separan su casa, en Virrey del Pino, hasta el Central. Cuando llega comparte unos mates con su compañero Marcelo Ojeda mientras organizan la ruta del día. A las ocho busca y lleva a la cocina el pan que, al mediodía, van a servirse los empleados de la Corporación en sus almuerzos. Y luego el itinerario manda.

"Acá tenés que ir resolviendo a medida que aparecen las cosas. Armamos una hoja de ruta, pero muchas veces hay que modificarla en el transcurso del día", dice.

Para Jony, como para muchos otros trabajadores del Central, el Mercado es su segunda casa. "Significa todo.

Esta gente ya no es compañera de trabajo, es familia. Pasamos mucho tiempo acá adentro. Este es mi segundo hogar", concluye.



¿Un sueño pendiente?
Tener una casa propia.

Un pasatiempo
Mirar fútbol, soy de San Lorenzo.

Un género musical o artista
Rock nacional. Fito Paéz, Calamaro.

Una cábala
Levantarme a la mañana con el pie derecho.

¿Fruta o verdura?
Mandarina.

¿Maradona o Messi?
Maradona. La pulga es un extraterrestre, pero el Diego es el Diego.

Serie o película
Londres bajo fuego.

Pastelito de membrillo o batata
¡De batata! No me gusta el membrillo.

Mate o café
Mate, soy muy matero.



Gabriel Curin

DESDE EL CAMPO



"No podría vivir en otro lado que no fuera el campo"

Foto: Ana Paula Sirocchi

Gabriel es productor de frutas en la Colonia Juliá y Echarren es una localidad del departamento Pichi Mahuida, en la provincia de Río Negro. Tiene 36 años y tres hijos. Por esas cosas de la vida tuvo dos padres que, en diferentes momentos de su vida, lo acompañaron e inculcaron el conocimiento necesario para trabajar la tierra.

Su papá fue siempre un laburante de la tierra y le dejó un consejo que Gabriel incorporó como una consigna para su vida "Tenés que ser dueño de la tierra porque alquilando no avanzás".

Las condiciones para lograr ese objetivo son muy difíciles en la Argentina de hoy para un pequeño productor. Gabriel es consciente de que él tuvo una oportunidad que no son la realidad cotidiana de los productores de la zona. Él pudo comprarle 6 hectáreas a quien es su padrastro.

"El me dejó como encargado, sacando mi porcentaje y me dio la posibilidad de ir comprando de a poco, en cuotas. Ya tengo casi 7 hectáreas" dice Gabriel. La temporada 2020 fue complicada ya que tuvieron problemas con el acceso al agua lo cual se tradujo, en su caso, en la pérdida de 1000 cajones de duraznos.

En su chacra Gabriel tiene lotes de manzanas Gala, Red y algunas Peras Williams. También produce algunos cuadros de distintas variedades de carozos. Hoy además tiene dos hectáreas en transición agroecológica. Su mercadería la envía al **Mercado Central de Buenos Aires** a través de la Cooperativa de Productores de la Colonia.

¿Por qué sos productor? ¿Cómo fue ese camino?

Yo terminé la escuela y mi mamá me dio la opción de ir a estudiar...

pero...me quedé porque no me gustaba estudiar (se ríe). Bah! En realidad tampoco quería ser como algunos amigos conocidos de acá que terminaron yendo a estudiar, sin recibirse de nada, haciendo gastar plata al pedo a los papás y nunca fueron capaz de asumir de que se iban a ir a joder nomás y yo no tenía pensado eso, yo ya tenía pensado tener algún día una chacra, pero a costo y sacrificio, de laburo.

¿Siempre te gustó el campo?

Siempre. No me imagino viviendo en otro lado. A la ciudad me gusta ir de vez en cuando a pasear, pero vivir en la ciudad no.

¿Cómo es tu rutina? ¿Cómo es tu día?

Bueno depende la temporada. ¿En plena temporada o en invierno? Porque son distintas rutinas...

¿Querés ser parte de este Boletín?

¿Tenés aportes o comentarios?

¡Sé parte!



Sumate como auspiciante o envíanos tus sugerencias:
detulado@mercadocentral.gob.ar

“Tenés que ser dueño de la tierra porque alquilando no avanzás”

En plena temporada, los lunes arrancas a las seis y media de la mañana y ya tenés que estar en el galpón porque a las siete llega el personal y se trabaja hasta el mediodía. A la mañana es todo trabajo, cargar la fruta, cortar el pasto allá y en la semana tener ir viendo que se cosecha. En la época de carozo se cosecha los lunes que se hace una pasada después haces otra pasada, yo me fijo más o menos lo que hay de carga y se manda al mercado. Luego se retoma alrededor de las tres o cuatro de la tarde depende el calor, depende la fruta. Y bueno yo suelo estar a las ocho de la noche. Depende. Hay que cargar para mandar las cosas al mercado y así... según la época de cosecha, se termina ahora a mediados de marzo cuando se termina la manzana verde. Ahí hay un párate, que es la caída de hojas y ahí es donde empiezo a hacer las compras de algunos insumos, por ahora algunos agroquímicos y también para hacer los purines yo mismo y vas guardando todo ahora para después tener a mano ya, para arrancar el año que viene. Y en invierno ya en pleno abril, mayo, los horarios son de 8:00 a 12:00, cuando se hace la poda y después ahí nomás de 13:00 a 17:00 de la tarde, no hay siesta en invierno. Esos meses hay hacer todo el manejo de la chacra, todo el cuidado.



Decías que compras los insumos químicos pero también para hacer tus purines, esto es porque haces una parte de producción agroecológica. ¿Cómo fue que decidiste empezar a pensar en la Agroecología?

Cuando yo empecé a la manzana Gala se le hacía todo... se la podada, la cuidaba, le hacía todos los mimos, todo pero cuando me tocó encargarme a mí me pasó que no me daban los costos. No podía podar, no llegaba a comprar los remedios... y tuve que abandonar un cuadro.

Entonces empecé a ver alternativas. Ya venía con el tema de lo agroecológico, ya de hecho tenía un cuarto de hectárea probando, me daba un buen resultado y dije '¿y si lo hago agroecológico?' Hoy tengo destinado 2 hectáreas agroecológicas, que lleva un año de preparación más o menos. Una hectárea ya la tengo 100% agroecológico este año. No salió

cosecha igual pero bueno este año iba a destinar alguna hectárea más para hacer tres hectáreas de agroecológico.

Y ese proceso de experimentación que vos vas transitando ¿Cómo lo vivís en términos individuales, personales, qué sensaciones tenés o qué ventajas ves, que complicaciones?

Y...lleva mucho más trabajo. Un poco más de mano de obra pero también mucha planificación. Los purines por ejemplo, los hago, pero la colocación es capaz cada 15 días mientras que los químicos son cada 30 pero bueno, valen mucha plata. No da.

¿Por qué seguís sosteniendo las otras tres hectáreas de manera tradicional?

Ya tengo el circuito económico armado digamos. El mercado me paga rápido la manzana convencional y yo necesito eso para poder pagar los

sueños y mantener la gente. Lo agroecológico por ahora tiene otros tiempos, me tarda más en llegar el retorno.

Vos vivís en estas seis hectáreas y mantenés vos a tu familia ¿Cuántos empleados tenés?

Y este año fue malo...pero por ejemplo yo el año pasado tuve uno todo el año, en la temporada lo que es fines de noviembre a mediados de enero es el chico que estaba más dos personas, después mediano de enero para adelante ya ahí arrancas con cuatro o cinco personas para la cosecha. Igual no se puede con todo. Los números no dan.

¿Y qué crees vos que debería cambiar o qué se debería hacer para que un productor como vos que tiene 6 hectáreas no le pasen estas cosas?

Y tendría que haber un control de por qué se van tanto los números... o ayudar a las cooperativas. Yo no puedo entender que yo que quiero vender a 50 pesos el kilo de manzana y a veces me querían pagar 40 y allá en el mercado la vende a 90, 100 o 150 mangos. Es algo que no entiendo el desfase que hay de dinero. Es impresionante, por ejemplo a la manzana este año la vendí a verde al Mercado Central y me terminaron pagando 5 centavos el kilo y no se la verdad a cuánto la habrán vendido allá.

¿Vos querés que tus hijos sean productores? ¿Te gustaría o qué pensás?

Me gustaría que sean, pero también quiero que estudien que vean otra posibilidad, pero por lo que veo uno me parece que si se hace la idea y el otro no. 



¿Messi o Maradona?
Maradona.

¿Choripan o sandwich de milanesa?
Sándwich de milanesa.

¿Ser inmortal o ser la persona más rica del mundo?
Ser inmortal

No tomar nunca más cerveza o mate
No tomar nunca más cerveza

Fruta favorita
Manzana Pink Lady.

Hortaliza favorita
Tomate.

Dulce o salado
Salado.

¿Verano o invierno?
Verano

Un libro / una película favorita:
1917.

Un hobby
Andar en el auto.

Un lugar que quieras conocer
Las Cataratas.

Un sueño
Tener lista la chacra, ser dueño de la totalidad de las 10 hectáreas.

Un superpoder
Tratar de dar vida.

Si fueras un villano, ¿cuál serías?
El que más me gusto fue el Joker.

Tu persona favorita
Mi padraastro, Floreal Martha.

Si tuvieses un año sabático, ¿qué harías?
Me la pasaría de viaje en el mundo.

Garantizar el abastecimiento ¿Una meta posible?

Argentina es un caso paradigmático si hablamos de producción de alimentos y hambre. Somos un país que produce alimentos para 10 veces su población, pero entre uno y tres millones de argentinos sufren hambre según el INDEC. Además, según las últimas mediciones un 40% de la población es pobre, lo que ya nos da la pauta de su mala alimentación y la falta de acceso a nutrientes de calidad y en la cantidad necesaria para sostener una vida plena.

Al mismo tiempo tenemos cientos y cientos de productores al norte – pensemos en el caso de los bananeros formoseños- y al sur –el caso de los productores de peras y manzanas- que reclaman precios dignos por su fruta. “La fruta no puede ser la variable de ajuste”, repite casi en automático ya el presidente de la Federación de productores de Río Negro y Neuquén, Sebastián Hernández. “Los costos no dan”, argumentan también los tomateros de Corrientes.

En el medio, los intermediarios, cansados de ser acusados de todas las monstruosidades de la cadena insisten: “Nosotros hacemos nuestro trabajo, tenemos nuestros costos de transporte, de alquiler, de empleados... una fruta no puede llegar mágicamente del sur al centro de país o viceversa”. Suena lógico. ¿Qué pasa entonces?

“Falta de planificación”, “No hay políticas públicas que fomenten la inversión”, “El Estado no cuida a sus productores”, “No controlan

los precios”. **¿Es posible pensar un programa de planificación nacional que garantice no sólo la producción – cuidando los ingresos de productores y productoras- sino también garantizando el acceso a toda la población en calidad y cantidad a precios accesibles?**

Parece una meca. Si a eso le sumamos que las respuestas deben de estar en propuestas de desarrollo inteligente que –lejos de proponer soluciones románticas- generen impacto concreto en los territorios... el proyecto se hace muy grande. Pero vamos de a poco.

¿Qué pasa en el mundo? Empecemos por los extremos (si es que lo son)

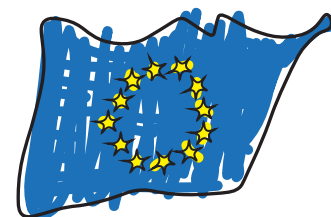


La agroecología y la planificación productiva no llegaron a Cuba con la revolución de 1959 sino de la mano de la crisis. La caída de la Unión Soviética y el consecuente bloqueo occidental pusieron a la isla al borde del colapso. La implantación de la agroecología urbana de la cual hoy son “modelo” fue la respuesta que pudieron dar ante un mundo que se les cerraba impidiéndoles la importación de alimentos básicos y ante un propio agro que estaba

superpoblado de un monocultivo: la caña. Para ello no solo fue necesario la voluntad de cientos de cubanos (movilizados por el hambre); el Estado llevó adelante un proceso de entrega de tierras a manos colectivas pero no estatales para iniciar la transformación del modelo productivo. A pesar de lo que popularmente muchos pueden pensar, hay que decir que hasta el año 2000 no había habido ninguna política oficial del estado para adoptar un sistema de producción agroecológico u orgánico en Cuba, sin embargo fue este enfoque de bajos insumos y mirada agroecológico, lo que le permitió al país pasar del colapso alimentario en 1993 a duplicar su producción agrícola, incrementar la disponibilidad calórica en 25% y mantener un programa social alimentario consistente y equitativo.



Pero crucemos el charco. ¿Qué pasa en el viejo mundo? Según lo informa la misma FAO, hay varios problemas afectando la agricultura europea. Por un lado, el avance de la urbanización y los cambios de estilo de vida dan cuenta que la agricultura es una actividad económica cada vez menos atractiva. Por otro lado, el número de agricultores en Europa disminuye y los que quedan se van poniendo grandes. El cambio climático también es una variable preocupante.



Desde 1962 Europa mantiene vigente la Política Agrícola Común: un conjunto de medidas y acuerdos entre todos los países realizados en la posguerra para sostener la agricultura. Se buscó, a través de subvenciones, garantizar precios elevados a los agricultores, sin elevar el precio final para los consumidores. Y se logró. Lo cierto es que las actividades agrícolas europeas no llegarían a buen puerto si no fuera por las ayudas y programas de planificación estatales. **Hoy, este conjunto de políticas se reconvierte en el marco del Pacto Verde:** un nuevo acuerdo que sostiene las ayudas a la renta de los productores, con la condición de que atiendan las tierras agrícolas y cumplan las normas en materia de seguridad de los alimentos, medio ambiente, sanidad y bienestar animal.

Volvamos de este lado del charco. Si miramos a Canadá nos encontramos con una agricultura

conformada por un gran número de pequeños productores, agrupados mayormente en cooperativas con amplia capacidad de negociación ante el Estado. La industria lechera es significativa y siempre motivo de estudio por no haber “cedido” a los mandatos liberales de desregulación.

En 1972 Canadá estableció la política de *Supply Management*, es decir: gestión del abastecimiento o de la cadena de suministros. Básicamente se trata de una serie de políticas de gestión de la oferta que establecen cuotas de producción (límites) para garantizar un equilibrio entre la oferta y la demanda. Es decir, una agencia nacional de comercialización determina las cantidades de producción de cada producto y luego establece cuotas de producción para cada provincia. Luego a su vez cada productor debe tener una licencia para producir hasta una cantidad determinada. Además, a nivel macro estas políticas también controlan las importaciones y establecen los precios al productor según los costos de producción.



Los productores gestionados por esta cadena tienen garantizado un precio mínimo por sus productos. También existen las juntas provinciales de comercialización para colaborar en la negociación y determinar precios. Los productos lácteos fueron los primeros en tener un sistema de suministro nacional en Canadá. Luego se sumaron las cadenas de pollos, avícolas y cereales.

Volvamos a Casa

Tenemos una cadena de abastecimiento fragmentada. Ambos extremos en disconformidad latente. En particular el subgrupo que hace a la actividad frutihortícola hace gala por su ausencia como eje de alguna política pública nacional.



¿Entonces?

Pensar un plan de abastecimiento nacional es complejo. Pero hay algunos hilos desde donde empezar. Primeramente habría que decir que es cierto que debemos seguir pensando en maximizar los rendimientos. En no muchos años seremos más de 50 millones y no todo lo que producimos son realmente alimentos que van a nuestros platos. Además debemos comunicar y reducir a la sociedad para que los alimentos frescos vuelvan a ocupar una porción relevante en el consumo. Para ello entonces hay una serie de puntos importantísimos para pensar un plan de acción:

Programas de acceso a la tierra para pequeños y medianos productores: Es necesario iniciar una tarea de regulación de la propiedad con leyes de alquileres sustentables que den marcos jurídicos acordes y estabilidad a los productores que alquilan. Además, es urgente un **ordenamiento territorial** que le de protagonismo a los municipios para poder ordenar los conflictos



urbano-rurales atendiendo tanto la demanda de quienes hoy son los productores y productoras rurales de cada lugar así como la necesidad de cada comuna o pueblo de tener a menos de 100 km de abastecimiento seguro y local de alimentos frescos. La deslocalización de los alimentos es un problema a resolver en este sentido.

Este paquete de medidas deben de ser respaldadas a su vez por otras acciones puntuales. Por ejemplo, será necesario **un plan nacional de riego** como por ejemplo el que ya tiene la provincia de San Juan. Se trata de un fondo rotatorio para la Sociedad de Chacareros Temporarios de la provincia, con el objetivo que los productores logren incorporar tecnologías de riego en sus fincas: perforaciones, electrobombas, impermeabilizaciones de reservorios, riego por goteo o cualquier otra obra hidráulica.

Aumentar la investigación y capacidad técnica en agroecología es sin duda otra pata fundamental. Lejos de las cuestiones ideológicas que se agitan a un lado y otro de la grieta, hay que empezar a asumir a la agroecología como lo que es: una nueva propuesta científica, técnica y agronómica que viene a resolver los problemas que el modelo de producción actual no atiende. Y sí, no solo cuestiones técnicas de rendimiento y producción sino también cuestiones sociales y ambientales justamente porque su

paradigma es sistémico y holístico.

La **producción de bioinsumos y de banda verde** es una demanda para los organismos de investigación como INTA y SENASA para activar un plan nacional. En el mismo sentido, y lejos de volver a un pasado de arado y disco, este punto debe incluir la promoción y el uso de Plataformas Automotrices para incrementar la productividad. Está demostrado que el uso de plataformas en aclareo, colocación de dispenser o poda aumenta la productividad en hasta un 35%. Las plataformas también facilitan otras tareas culturales tales como monitoreo, colocación de aspersores, mallas antigranizo, colocación de alambres, atado, ortopedia, etc. Las plataformas estimulan el ritmo de trabajo de equipo, permiten mayor igualdad de posibilidades entre los trabajadores, incluye a las mujeres, y permiten mejores condiciones de trabajo. La accidentología se reduce significativamente, desaparecen las caídas de escalera y otros accidentes productos del trabajo manual.

La **certificación de calidad para ofrecer seguridad y transparencia** a la cadena es un elemento clave en el cual se debe trabajar a nivel productivo con los productores y productoras para sistematizar procesos de trabajo que den cuenta de las labores en campo así como la trazabilidad de los productos en su recorrido a los centros de distribución y consumo.

Si en verdad ha de pensarse en un plan de abastecimiento nacional, no puede descartarse la planificación productiva. Sin copiar modelos extranjeros **se hace necesario trabajar sobre los factores que inciden en la oferta y disponibilidad de los alimentos**. Planificar la producción atendiendo las condiciones climáticas y agronómicas de las distintas regiones del país es una deuda nacional. Pensar esto no necesariamente nos habla de una producción verticalizada, sino por el contrario es volver a conectar con lo que más arriba decíamos sobre garantizar alimentos frescos localmente.

Un plan nacional deberá entonces incluir procesos de revalorización de la biodiversidad local pero también impulso al desarrollo de nuevas variedades y recupero de especies y semillas.

Sin duda **los mercados mayoristas son y serán ejes centrales del abastecimiento urbano** pero deben contar con un acompañamiento público que los transforme en **plataformas logísticas que reduzcan pérdidas y bajen costos**. Los acuerdos de precios son parte del futuro social en todo el mundo. Los mercados no pueden ser eslabones perdidos y desconectados de la sociedad en la cual están insertos. La revalorización de la cadena incluye sin duda un replanteamiento de procesos que deberá poner entre sus prioridades **la reducción de los márgenes de desperdicio de alimentos** tanto por el impacto comercial que esos niveles de merma reflejan en los precios como por la responsabilidad ética que implica tirar alimentos en un mundo que aún tiene al hambre entre sus flagelos.✔

Retenciones cero para jugo de pera, papa semilla y...¿maní?



El gobierno anunció la eliminación de derechos de exportación para algunas economías regionales, entre ellas la papa semilla, el jugo de pera -entre otros jugos- y el maní.

En el caso de la papa semilla, el impuesto se redujo de 2,5% a 0%. Desde el sector celebraron la medida y consideraron que esta actividad, que conlleva un alto grado de tecnificación y sofisticación, debía ser reconocida en materia impositiva. Cabe destacar que su proceso de producción, antes de ser enviada a otros países, puede durar entre 4 y 5 años.

“Luchamos por esto desde hace bastante tiempo. Se han bajado las retenciones a muchas economías regionales, y este producto en particular tiene mucha tecnología encima, no podía estar afuera”, dijo Juan Pérsico, productor de la empresa familiar Papasud, que produce papa semilla desde hace noventa años.

Otra de las actividades que recibió una eliminación de retenciones fue el maní, aunque con algunas dudas sobre la efectividad de

la norma. Sucede que el texto habilita retenciones cero para el envío de maní siempre y cuando se realice “en envases de contenido neto inferior o igual a 2 kilogramos”. Para Luis Macario, vocal de la Cámara del Maní, con este criterio la eximición pierde impacto real para el sector, que normalmente exporta el producto en big bags de 1250 kilos como insumo para otras industrias que elaboran pasta o manteca de maní, chocolates, etcétera.

La otra actividad del sector frutihortícola que recibió este beneficio fue el jugo industrializado de pera. En diciembre del año pasado este impuesto se había quitado para otros jugos -de coco o de uva, por ejemplo- por lo que, desde el sector, solicitaron una actualización de la medida. El gobierno atendió al pedido y eliminó el derecho de exportación que estaba en un 4,5%. “El mercado internacional de este producto es reducido y competitivo, esto colaborará con la mejor y mayor colocación en los mercados externos”, anunciaron desde la cartera agroindustrial.✔

Creció la producción orgánica en Argentina

La producción orgánica alcanzó, durante 2020, las 132 mil toneladas certificadas. Aunque en comparación con la producción tradicional es un número ínfimo, sin dudas hay que prestarle atención a su crecimiento sostenido. Según datos de Senasa, respecto a 2019 se incrementaron los establecimientos y la superficie dedicada a esta actividad, que alcanzó las 4,4 millones de hectáreas. La mayor cantidad de los últimos 20 años.

No obstante, de esta superficie unos 4,2 millones de hectáreas se dedicaron a la producción ganadera y sólo 232 mil hectáreas a la producción de alimentos frescos. Esta última posee un gran potencial a explotar; la actividad frutihortícola orgánica es una actividad muy demandada en los mercados internacionales, que además pagan buenos precios por sus productos.✔





Se formó la mesa del “campo que alimenta”

Agrupaciones de pequeños productores y cooperativistas lanzaron la Mesa Agroalimentaria Argentina. ¿Su objetivo? Trabajar para la implementación de políticas públicas que fortalezcan al sector que produce alimentos frescos para la mesa de los argentinos. Algunos de los puntos en los que se centra la propuesta son la democratización en el acceso a la tierra, la tecnificación y el avance hacia la agroecología.

La Mesa se conformó en un contexto donde los alimentos, en general, están en el ojo de la tormenta por el aumento de precios en góndolas. La discusión entre abastecer el mercado interno versus exportar

se volvió un tema recurrente en la agenda mediática. Por eso, las organizaciones proponen superar esa falsa dicotomía y avanzar hacia un modelo productivo sustentable que, más allá de tener un pie puesto en el ingreso de divisas, garantice el acceso a los alimentos a la sociedad argentina.

"Esta mesa viene a contribuir en la voz del otro campo, que es muy diverso, complejo y heterogéneo", dijo Diego Montón, dirigente campesino e integrante del Movimiento Nacional Campesino Indígena (MNCI) Somos Tierra.✍

Rosario fue premiada por su proyecto de agricultura urbana



Por su proyecto municipal de Agricultura Urbana, Rosario recibió el Premio a las Ciudades 2020-2021, que consta de 250 mil dólares. El mismo es entregado por el Centro Ross para las Ciudades Sostenibles, perteneciente al Instituto de Recursos Mundiales.

La idea nació a principios del 2000 en un contexto de crisis económica y social, para garantizar puestos de trabajo vinculados a la producción de alimentos de manera sustentable. Hoy cuenta con 75 hectáreas de tierra que se destinan a la producción agroecológica en huertas urbanas, y con otras 800 hectáreas preservadas para la agricultura de este tipo en la zona periurbana.

El nombre del proyecto es "Producción Sostenible de Alimentos para una Rosario Resiliente" y, según el jurado, su enfoque "ha mejorado la seguridad alimentaria y la inclusión social; ha generado puestos de trabajo, ha aumentado la resiliencia climática y ha reducido las emisiones de carbono".

Por su parte, el intendente de Rosario, Pablo Javkin, dijo el proyecto había garantizado "no solo oportunidades de empleo, sino también cohesión social, una mejora del medio ambiente y una mejor salud para nuestros residentes".✍



El Mercado de Formosa fue trasladado a un nuevo predio

Desde mediados de junio, el Mercado Frutihortícola Mayorista de Formosa comenzó a funcionar en un predio de la Sociedad Rural, en las afueras de la ciudad. La iniciativa fue impulsada el año pasado por el intendente Jorge Jofré, en el marco de un plan de reordenamiento de espacios públicos. El motivo del traslado fue el crecimiento urbano y la dificultad que representaba la circulación del transporte pesado en pleno casco urbano. En el nuevo espacio solo funcionarán los puestos mayoristas, mientras que la comercialización minorista continuará en su ubicación

tradicional en el barrio Parque Urbano. El convenio es por cinco años, con posibilidad de extensión durante cinco años más.

"El lugar hacia donde se trasladó el mercado es una parte del predio de la Sociedad Rural que le permite a los camiones circular con mayor amplitud y realizar la descarga de alimentos, para luego trasladarlos al sector minorista o a los puestos mayoristas del centro en vehículos más chicos", explicó Rodrigo Patocarrero, subsecretario de la municipalidad de Formosa.

Por otro lado, el funcionario dijo que el traslado también representa un beneficio para los vecinos de la ciudad, ya que antes los camiones interrumpían el paso de los autos que circulaban por el centro. Además, estacionaban frente a los domicilios particulares e incluso, por su peso, dañaban el pavimento de las calles.✍



Aumento para trabajadores de mercados

El Sindicato de Trabajadores de la Industria del Hielo y Mercados Particulares de la República Argentina (STIHMPRA) y la Federación Nacional de Operadores de Mercados Frutihortícolas (Fenaomfra) acordaron una suma fija no remunerativa del 9% para el personal comprendido en la rama "Mercados". Corresponde a un adicional sobre los salarios del

mes de abril de 2021, que debió ser abonado hasta el mes de junio. Además, las partes involucradas se comprometieron a continuar las negociaciones para dar un cierre definitivo a las paritarias 2020-2021.✍



Receta de Locro

Se vino el frío!

¡Todos los días son una oportunidad para un rico Locro!

Ingredientes 🍷 🍅 🍅 🍅 🍅 🍅 🍅 🍅 🍅 🍅

- 350g** maíz blanco (remojado 12h)
- 430g** batatas
- 400g** zapallo anco
- 430g** papa
- 100g** zapallo rallado
- 300g** cebolla
- 300g** morrón
- 300g** chorizo colorado
- 600g** carne de ternera
- 300g** bondiola
- 1/4** de atado cebolla de verdeo

Receta para
10
personas

preparación 🍷

- (1) En una olla sellamos las dos carnes en cubos, junto con el chorizo en rodajas. Luego retiramos y reservamos.
- (2) Por otro lado, salteamos las cebollas y el morrón hasta que se transparenten. Luego agregamos la carne y el chorizo, también la calabaza, la papa y la batata cortadas en cubos, más la calabaza rallada y el verdeo picado.
- (3) Cocinamos por 1 hora y luego agregamos el maíz blanco. Cocinamos hasta que quede espeso, "bien pulsado", y las carnes que se deshagan.
- (4) Servimos en plato hondo y acompañamos con la típica salsa picante, hechas con cebollas salteadas, pimentón y pimienta de cayena picado bien chiquito.



¡Querés ser parte
de este Boletín?

¿Tenés aportes
o comentarios?

¡Sé parte!



Sumate como auspiciante o
envíanos tus sugerencias:

detulado@mercadocentral.gob.ar