

Sabores con identidad: productores y productoras del VIRCh en acción colectiva.

Gatti, I.¹ y Ardiles A.L.¹

¹Universidad del Chubut (UDC)
imgatti@udc.edu.ar
alardiles@udc.edu.ar

RESUMEN

En el Valle Inferior del Río Chubut (VIRCh), un grupo de pequeños productores y productoras de dulces y conservas ha desarrollado una experiencia significativa que articula tradición artesanal, innovación productiva y valorización territorial. Sus actividades se enmarcan en la fábrica comunitaria "Delicatessen", un establecimiento perteneciente a la Municipalidad de Gaiman, con registro nacional de establecimiento. Este espacio garantiza condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, a la vez que potencia el trabajo colaborativo, la mejora continua y la formalización de emprendimientos familiares. Uno de los aspectos destacados de esta experiencia es el protagonismo de mujeres productoras, quienes asumen roles centrales en la gestión, elaboración y comercialización de los alimentos, promoviendo una economía del cuidado arraigada al territorio. Su participación activa no solo fortalece el proyecto colectivo, sino que también visibiliza prácticas de producción con enfoque de género, donde el trabajo doméstico, la crianza y la soberanía alimentaria se entrelazan. Los productos se elaboran a partir de materias primas locales como cerezas, citrón y hortalizas, integrando saberes tradicionales con propuestas innovadoras. El desarrollo de mermeladas y conservas constituye una estrategia de diferenciación comercial, que expresa la identidad regional y la estacionalidad de los ingredientes. Dinamizando la economía local mediante el agregado de valor en origen.

Palabras clave: producción artesanal de alimentos, agregado de valor en origen, identidad territorial, economía del social.

Flavors with Identity: VIRCh Producers in Collective Action

ABSTRACT

In the Lower Valley of the Chubut River (VIRCh), a group of small-scale producers of jams and preserves has developed a meaningful initiative that combines artisanal tradition, productive innovation, and territorial valorization. Their activities take place within the community-based factory "Delicatessen," a facility owned by the Municipality of Gaiman and registered at the national level. This space ensures proper hygienic and sanitary conditions while fostering collaborative work, continuous improvement, and the

formalization of family-run enterprises. One of the most remarkable aspects of this initiative is the leading role of women producers, who take on key responsibilities in the management, production, and marketing of food products, promoting a care-based economy deeply rooted in the territory. Their active participation not only strengthens the collective project but also highlights gender-focused production practices, where domestic work, childcare, and food sovereignty are intertwined. The products are made from locally sourced ingredients such as cherries, citron, and vegetables, blending traditional knowledge with innovative approaches. The production of jams and preserves serves as a strategy for commercial differentiation, reflecting the region's identity and the seasonality of its ingredients, while boosting the local economy through value addition at the source.

Keywords: artisanal food production, value addition at source, territorial identity, social economy.