

Unos 60 emprendimientos rionegrinos participaron con el CREAM en distintas fiestas

lunes, 05 de abril de 2021

Alrededor de 60 productores y productoras de la provincia participaron con la global CREAM en distintos eventos programados para el fin de semana largo realizados en Viedma, Las Grutas y El Bolsón.

En el marco de estas actividades realizadas durante Semana Santa, la agencia CREAM convocó a distintos emprendedores y emprendedoras de Río Negro a participar del stand donde expusieron y promocionaron sus productos regionales.

Las Grutas, Viedma y El Bolsón tuvieron una apuesta turística y local permitiéndole a los presentes la posibilidad de disfrutar en familia de una oferta gastronómica regional además de poder obtener productos y artesanías de distintos puntos de la Provincia.

El objetivo fue articular actividades turístico recreacionales que potencien las posibilidades de competitividad a condición de su puesta en valor y en desarrollo productivo de los emprendedores y emprendedoras, apelando a las nociones de complementariedad regional y competitividad económica.

Para todos los gustos

El Bolsón contó con "Date el Gusto" durante los días 2 y 3 de abril en el cual participaron Cabañas Micó (Dulces Regionales); Chaki Chai (Blends); Pudú (Blends & Especias); La Fábrica de caramelos; Los Retamos (Alfajores); El Club de la picada (Embutidos); El encanto chocolates (Chocolates); Ingredientes sur (Especias); Ama chocolates (Chocolates); Manos de El Bolsón (Dulces, Jaleas, Acetos y Licores); Laberinto (Vinagres, Conservas); Abalauquen (Dulces Regionales); Oriundo bodega (Vinos); Del Faldeo (Nueces, Té); Mystic beer (Cerveza Artesanal); Jauja (Alfajores, helados y chocolates); Espino Negro- (Miel) y Granja Larix- (Truchas).

Las Grutas, por su parte, realizó la 8° Feria Gastronómica "Sabores" del 2 al 4 de abril, y los emprendimientos presentes fueron: Ruta del Vino (Vinos y Espumantes); Videla dorna, (Vinos varietales); Dos Pulpos (Cerveza Artesanal); Sea Hops (Cerveza Artesanal); Grutas Patagónicas (Chocolates, Alfajores); Los Acantilados (Chocolates, Alfajores y Dulces); Campos del Sur (Miel de Abejas); Cauquen Mates (mates artesanales); Don Alfredo (Frutas y verduras en conserva, dulces); La Isla deshidratados (frutos secos y deshidratados); Fruggina (Jugo de Fruta); Fumée (especias deshidratadas); Nigo (chacinados y quesos); Vientos de té (Infusiones); Blend de mar (Infusiones); Tentaciones gluten free (panificación y pastelería libre de Gluten); Pulpito Tehuelche (Conservas de frutos de mar) y Deidades cerámica (artesanías en cerámica).

Finalmente en Viedma del 1 al 4 de abril la global estuvo en el Patio San Francisco de Sales junto a Especie Chocolate (chocolatería); Gardenia (Productos regionales); Más rayada que una cabra (Amigurumis); Toco Madera (Artesanías en madera); Cuero Joyería (Joyas de cuero); Taca Deco (Veladores artesanales); Aromas de la Patagonia (sahumerios, perfumes y esencias); Sabores Resueltos (Condimentos); La Laury (Vitrofundición); Cochomudra (Chocolatería); VI – VERO (Vivero de cactus y suculentas); Entrelazadas (Artesanías y tejidos); Patagonia 5° elemento (Joyería en alpaca y piedras); Cocoylu (Artesanías de cerámica); NUTRI API (Barritas de cereal); Andreína (Alfajores artesanales); Pecos de madera (Artesanías de madera); Casi divas (Bolos e indumentaria femenina); Mate Viedma (Mates artesanales); FIORE Helados

(Chocolateria).