

Bariloche a la Carta: exposición internacional para productores y emprendedores regionales

martés, 12 de octubre de 2021

Dentro de la propuesta de este evento gastronómico de renombre, la Feria BALC ya se ha vuelto un clásico. Pero no sólo es una oportunidad para que los visitantes disfruten de deliciosos platos: es una plataforma de despegue y promoción para decenas de emprendedores y productores, tanto de Bariloche como de la región. Una elección estratégica que multiplica el empleo en el rubro alimenticio.

A lo largo de los últimos años, Bariloche a la Carta -la semana gastronómica de nuestra ciudad-, se ha hecho un nombre propio en el calendario de eventos nacionales. La iniciativa buscó inicialmente exhibir y promover la mejor gastronomía de Bariloche, convocando a figuras nacionales, en plena temporada baja primaveral. Pero con el tiempo, BALC comenzó también a transformarse en una plataforma de exposición para cientos de productores alimenticios y emprendedores del rubro, que tienen un espacio propio en el evento: la Feria BALC que se lució hasta este lunes en el Centro Cívico.

No es casual: Bariloche a la Carta surge del esfuerzo coordinado y sinérgico entre la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica (AEHG) local, el Municipio, el gobierno de Río Negro y el Emprotur, con el acompañamiento de distintas entidades privadas y estatales. Y desde el comienzo vieron el potencial que tenía BALC: no sólo genera un atractivo de media estación -teniendo en cuenta la clásica dificultad de una ciudad turística que surgió en torno al invierno y ahora se esfuerza por romper esa estacionalidad- sino que es un escenario para aprovechar desde el desarrollo local y productivo.

Bariloche en especial, pero todo Río Negro y la región patagónica en general, tienen un capital productivo enorme en lo que se refiere al rubro gastronómico y alimenticio. Y el espectro es amplio: desde el restaurant de primer nivel con chefs de renombre hasta el foodtruck de una familia emprendedora. A lo largo de estos 8 años, BALC comenzó a incorporar una enorme diversidad de propuestas, que se consolidan en la Feria que se instala en el Centro Cívico con stands para recorrer.

Allí puede degustarse una cerveza artesanal, probar una elaborada fondue, una deliciosa picada, pero también tener la oportunidad de conocer creativos emprendimientos de accesorios gastronómicos -fuentes refractarias, vestimenta de trabajo y un variado etcétera-, productos envasados, dulces, quesos, vinos, licores, productos naturales, orgánicos y veganos, muchos elaborados con frutas y vegetales cultivados en la misma región y característicos de la Patagonia.

Uno de los stands que este año sintetizó ese espíritu fue el del Mercado Comunitario Municipal: este espacio de comercialización focalizado en el comercio justo y la alimentación saludable reúne cotidianamente a los más diversos emprendedores alimenticios de la localidad, con un abanico de propuestas que incluye panificados, cervezas artesanales, elaboraciones veganas y té. Además, como novedad, con cada compra se entregaron bolsas compostables y experimentaron con vasos y platos confeccionados con salvado, también compostables.

En esta edición, del puesto del Mercado Comunitario participaron 18 productores locales que el Municipio acompaña anualmente a través de su Secretaría de Producción, Innovación y Empleo, que cuenta con el Programa Municipal de Promoción de Pequeños Elaboradores de Alimentos (PEAs), el Programa de Promoción de la Producción de Cerveza Casera Artesanal y el programa que impulsa la creación de Salas de Elaboración Comunitaria desde la División de Promoción y Desarrollo Alimentario municipal. Ellos fueron: Al Pan Pan, Artesa de Amasar, Rico y Natural, La Cocina de Inés, Libélula, Mago's, Delicias del Limay, Kalipso, las barritas de cereales Bufalos y Kürmi, Baruk, Mundo Nuevo, Los Sabores de Virginia, La Cocina de Fede, Brioche y las cervezas artesanales Escarabajo, Cañadón y Henseler.

Así, detrás de los stands de la Feria BALC hay cada año varios cientos de familias que están iniciando o consolidando

su camino en la elaboración de alimentos y productos gastronómicos, y Bariloche a la Carta funciona como una plataforma de despegue única en su tipo. El volumen de visitantes que nutre a la semana gastronómica garantiza una exposición difícil de conseguir por otros medios, y es una oportunidad de encuentro incluso entre los mismos emprendedores, que comparten sus experiencias y a veces hasta desarrollan propuestas asociativas.

Es un gran ejemplo de que el trabajo coordinado del Estado y el sector privado tiene un potencial que se traduce en empleo y oportunidades para toda la región. Cuando se presentó lo que sería la edición 2021 de BALC, hace pocas semanas, el intendente Gustavo Gennuso resumió el corazón de la propuesta, que además este año volvió a una cierta normalidad tras atravesar lo peor de la pandemia: “Pienso en cada uno de los trabajadores que se tuvo que quedar en su casa. Pienso en los restaurantes, en los hoteles, que estuvieron tanto tiempo cerrados, que no pudieron prender sus hornallas. Pienso en las familias emprendedoras, y me emociono. BALC es además la integración con la provincia. Es crecer juntos, es hacer una provincia, una comunidad, y nos sentimos parte de un todo”.

Bariloche a la Carta se realizó del 4 al 11 de octubre, aprovechando el feriado de esta última jornada. La programación, además de la Feria BALC, incluyó el tradicional Circuito Gastronómico con más de 70 establecimientos adheridos, los Encuentros en el BALC con la participación de reconocidos chef de la ciudad y del país, y clases de cocina vía streaming, entre otros atractivos.