



Múltiples Historias y Productos en la FERIA Cuatro Estaciones de Balcarce

María Laura Viteri¹

¹ INTA, Estación Experimental Agropecuaria Balcarce

viteri.maria@inta.gov.ar

La FERIA Cuatro Estaciones es un espacio vital para una agrociudad como Balcarce. Este mercado de productos naturales surge a partir de una de las tantas crisis macroeconómicas argentinas que se reflejó en Balcarce con una tasa de desocupación del 20%. A partir de programas de intervención estatales como ProHuerta (MDS-INTA) y la Secretaría de Producción del Municipio, desde 2005, las y los emprendedores acceden a un espacio para vender sus productos. Además, reciben capacitaciones vinculadas con manipulación de alimentos, comercio digital, planificación de la huerta, fabricación de plantines de flores y aromáticas, realización de plantas con esquejes, etc.

A partir de las visitas a la feria durante 2022 y al relato de las y los feriantes en sus redes sociales, esta nota busca visibilizar a la FERIA Cuatro Estaciones como un mercado agroecológico, con altas potencialidades para mostrar tanto a balcarceños, como a los que visitan la ciudad la importancia de la venta de productos locales. A través de las historias de vida de las y los que construyen la FERIA, los invitamos a visitar esta feria todos los sábados en Avenida del Valle y 12 y los miércoles en Avenida Kelly y 21.

La FERIA ofrece alimentos (panes, mermeladas, verduras agroecológicas, huevos, miel); artesanías hechas con elementos de reciclado y productos de cosmética. Desde Instagram (#feria4estaciones_balcarce/) conocemos quiénes están detrás de cada oferta. Blanca Espinosa, creadora del



Promoción de la FERIA Cuatro Estaciones de Balcarce

Fuente: Facebook FERIA Cuatro Estaciones

emprendimiento **@vibraa_bonito**, ofrece macetas, mates, tablas para picar, a partir de materiales de descarté como latas, cemento, alambres, maderas. Marta, con **@trama.telarycrochet.balcarce**, nos abraza en el invierno con hermosos y coloridos gorros, chales, ponchos y bufandas tejidas, y en el verano, incursiona en el crochet para armar artículos para la cocina, llaveros, mandalas, atrapa sueños, etc. Además, junto con Sandra de Deleites Serranos, son parte del Grupo de Teatro La Guarida de Balcarce. Fabiana y Osmar, de **@rayen.cosmetica.consciente**, desarrollan productos de belleza, cuidado e higiene corporal libres de sulfatos, parabenos y colorantes artificiales. Su emprendimiento busca colaborar con el sostenimiento del planeta, utilizando materia prima de origen agroecológico, y casi nulo uso de envases plásticos.

Eduardo, creador del emprendimiento **El Ombú**, ofrece miel de primera calidad y huevos de campo todos los miércoles y sábados.

Además, es un artesano de la madera, elabora mesas, sillas y artículos de camping. Dos emprendedores ofrecen pan de masa madre y levaduras. Sebastián, desde su página de Facebook **AMEN, Casa de Panes Integrales**, muestra en videos su arte de amasado y paciencia. Utiliza harinas agroecológicas, sin conservantes. Muchas personas con problemas de salud y alergias, saben que sus panes son saludables. Molla, **@levain_bce**, es un ferviente admirador de los resultados de un pan hecho con masa madre. El mismo dice en su Instagram (IG): "más pan de masa madre, más pan de verdad". Asimismo, ofrece panes con algo de levadura para aquellos que aún no se animan a la levadura natural. Además de pan, ofrecen pre pizzas, y algunos dulces como los ricos arrollados de canela.

Las verduras vienen desde **@ranchoaparte.lospinos**, Mariela llega los miércoles a colorear de verde a la feria. Su emprendimiento está en la localidad de Los Pinos, a 15 km de la ciudad. El sueño de Mariela y fami-

lia es mostrar que la agroecología es posible. Además de cultivar verduras y comenzar a plantar frutales, buscan restaurar el rancho de adobe de la familia. Los quesos de Carolina y Fernando, **Hijos de Ramona de San Agustín**, vuelan en ventas los sábados. La gente que conoce la calidad de sus quesos, los compra y los prueba en la degustación de cada feria. Estos emprendedores buscan recrear la mejor manera de hacer quesos, tratando a sus vacas como parte de su familia.

Las ricas y emblemáticas mermeladas y conservas, vienen de las manos de Sandra, **@deleitesserranos**, que ama venir a la feria, charlar, y compartir otras recetas con los que pasan. Considera que la feria es una oportunidad para dar a conocer sus productos. Desde su IG también ofrece excelentes comidas para compartir con amigos y/o familiares. A Sandra le gusta participar de las ferias que se desarrollan durante las fiestas locales, dice que se vende mucho porque pasa más gente. Los y las niñas siempre piden a sus padres que les compren los productos de Deleites Serranos.

Quienes se acercan todos los sábados reconocen y valoran la calidad de los productos que ofrece la Feria. Muchos de los y las feriantes han sabido conquistar el corazón de varios balcarceños, y algunos ya venden directo a sus clientes, sin pasar por la feria. Si bien la feria tiene potencial para desarrollar una economía local y sustentable, parecería necesario una mayor promoción y un mayor acercamiento de los y las ciudadanas a este espacio comercial. Esto nos invita a reflexionar si ¿los y las consumidoras de Balcarce registran ventajas por comprar local, sano y directo a una familia productora conocida?

La valorización de la feria es más percibida por generaciones entre 30 y 40 años, llegadas desde diferentes puntos del planeta: *“Siempre estuve interesada por lo agroecológico, lo natural. Por eso, cuando llegué a Balcarce lo primero que hice fue buscar qué comer. Aquí, una zona fuerte en oferta de papa y soja... ulalá, la que me espera, pensé, todas producciones con uso de agroquímicos, y encontré así a unos que tenían una huerta y no usaban agroquímicos. Fui cliente, primero. Y hoy soy parte de la Cooperativa.”*



Promoción de productos que ofrecen semanalmente la feria
Fuente: Facebook Feria Cuatro Estaciones



Ofertas de Alimentos, Cosmética Natural y Artesanías
Fuente: Facebook Feria Cuatro Estaciones



Un día de Feria en Invierno
Fuente: Facebook Feria Cuatro Estaciones

La feria tiene más de 15 años de vida. Sin embargo, ninguno de los puestos actuales pertenece a esa época, el único vínculo es que una de las feriantes es hija de una de las fundadoras de la feria. Debajo de la sombra de bellos plátanos en verano y bajo el sol o la lluvia en invierno, ubicados en las principales avenidas de la ciudad de Balcarce, se instalan las

y los emprendedores para charlar y comunicarse con todos los que pasan. Nuestros días en la feria nos permitieron amar el espacio y reconocerlo como una contrarrespuesta a valorizar. La feria representa otra economía, otra manera de construir sociedad, valorizando lo local y natural, respetando las leyes de la Pachamama.-

