



Tomate platense: biodiversidad y cultura



La finalidad:

El reconocimiento del tomate platense como producto diferenciado

La apropiación –re apropiación– por productores locales

La situación:

- El tomate platense desaparecido del mercado. Disperso e invisibilizado
- Reemplazo por materiales modernos
- Experiencias europeas: nuevo paradigma de producción agroalimentaria



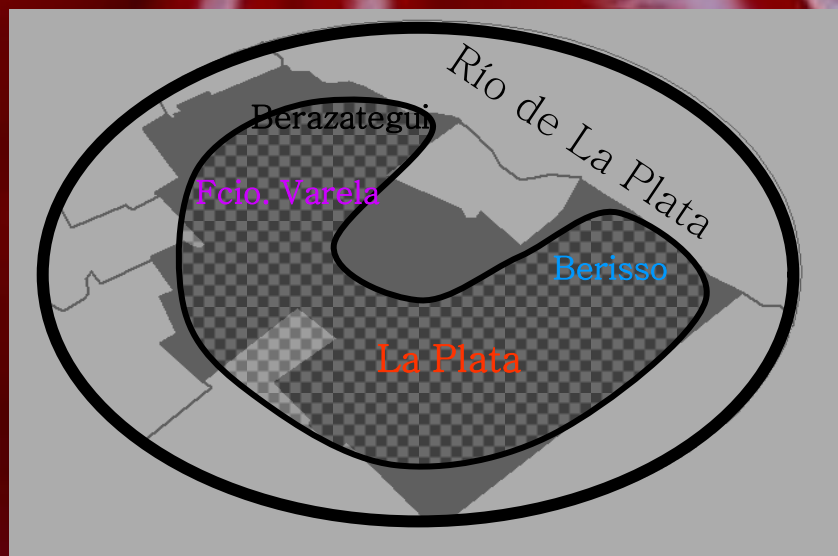
“Hay que poner en positivo los atributos diferenciales del tomate platense:

- Sabor
- Rusticidad
- Referencia territorial”

La experiencia:

Año 1999

- Localización
- Convocatoria a productores
- Conservación
- Revalorización
- Comercialización



Los logros:

- Amplio reconocimiento del tomate platense como producto local, rústico, con sabor
- 10 poblaciones
- Grupo de Productores de Tomate Platense
- Eventos, presentaciones, Fiesta del Tomate Platense
- Otras hortalizas locales: alcaucil ñato, apio fajado, cebolla inverniz, ají vinagre, grilonabo



Las dificultades:

- De tipo económico financiero
- Técnico
- Visión generalizada del sistema agroalimentario: masivo, uniforme, homogeneizante

Los desafíos:

- Afianzar el cultivo de hortalizas locales en la región
- Indicación Geográfica Tomate Platense

la plata, 2009

DISTRIBUCIÓN
RESTRICCIÓN
ESTRUCTURA

PLA PLCA
INCL FEDERAL
INCL DEL PLCA

**AQUÍ
SE
VENDE
TOMATE PLATEN**

