



Slow Food Foundation
for Biodiversity

© Valentina Bianco



Slow Food®

Queso de cabra de Tucumán



América Latina - Argentina

Región sudoriental de la provincia de Tucumán

Los **Baluartes** Slow Food son proyectos locales que buscan defender pequeños productores y sus productos artesanos.

La **Fundación Slow Food para la Biodiversidad** apoya más de 400 Baluartes en todo el mundo.

www.slowfoodfoundation.org

Queso de cabra de Tucumán

En la región sudoriental de la provincia de Tucumán, las familias campesinas han criado cabras criollas en las áreas boscosas desde siempre. Los animales se alimentan exclusivamente en pastos con variedades espontáneas como el algarrobo blanco y el mistol; esta particularidad permite que, por un lado, la leche posea una alta calidad organoléptica, y por otro impide el avance de los monocultivos de soja OGM, que domina los paisajes del entorno.

La elaboración del queso es una tarea que recae en las mujeres: la leche se coagula según técnicas ancestrales, se prensa en moldes de hojas de palmilla entrelazadas, y las formas así obtenidas se secan sobre zarzos de paja. La alimentación de las cabras y el método de transformación conceden al queso un aroma sutil, con tonos de frutos silvestres.

Los productores

4 productoras (Noemí Medina, Graciela Medina, María Brito y Lucía Medina)

Responsable del Baluarte

Martha S. Núñez de Kairuz
tel. +549 381154029000
marthanunez1408@gmail.com

David R. Morelos Suet
tel. +549 3424854366
dmorelos@acdi.org.ar

El Baluarte

El Baluarte se ha puesto en marcha en colaboración con el convivium Slow Food Faro Tucumán, con la Unsta (Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino) y la Acdi (Asociación Cultural para el desarrollo Integral). El objetivo del Baluarte es trabajar con las mujeres productoras de queso y recuperar el método de transformación tradicional, mejorando la calidad del producto y promoviéndolo en los mercados de la región (a través, por ejemplo, de la participación del convivium Slow Food en ferias del sector). Por otra parte, el Baluarte trabaja con la Alianza de Cocineros Slow Food a fin de incluir el queso en los menús de los restaurantes de la región y del país.

Baluarte sostenido por



Invertir en la población rural



©ACDI