

Asociación de Productores de Maíz Andinos Argentinos APMAA (Argentina)



APMAA nació en 2002 y están ubicados en el Distrito San José- Departamento Santa María, Provincia de Catamarca, Argentina en medio de los Valles Calchaquíes, a 2000 metros sobre el nivel del mar, con un clima cálido con extremados rasgos de aridez.

Hoy en día APMAA incluye a muchos campesinos que trabajan respetando y preservando la rica biodiversidad de las especies locales. La Asociación produce y envasa, de manera completamente artesanal, los maíces seleccionados. El cultivo de los maíces se realiza siguiendo un protocolo de procesos sencillo. En el mismo se ha puesto énfasis en la reducción al mínimo posible de productos químicos tanto en la producción como en la conservación del producto una vez cosechado.

El Proyecto de "Producción comercial de maíces andinos argentinos", surge y se concreta debido a la necesidad de los productores agropecuarios de realizar una alternativa distinta en la producción para obtener mejoras en los precios obtenidos por sus productos; sumando a esto el interés del Programa de Agronegocios y Alimento, como de la Cátedra de Botánica ambos de la Facultad de Agronomía de la UBA por rescatar y conservar el material genético de las razas de los maíces autóctonos de la Zona; como así también la atención particular de la Asociación Slow Food.

La Asociación de productores, produce los maíces andinos, en pequeña escala, donde cada socio productor produce desde 0,25 a 1 hectárea por año, pero con un gran potencial de expansión ya que la zona cuenta con más de 150 productores de estas características que podrían sumarse a la iniciativa en caso de crecimiento del mercado.

El cultivo pertenece a la especie *Zea mays* y todas las variedades utilizadas en la producción son originarias de las región. Estos maíces aborígenes corresponden a razas andinas, cultivadas por la población indígena originaria procurando generar un atractivo cultural que permita a los consumidores interpretar el producto a partir de su historia, y saber que no sólo están adquiriendo un alimento de óptima calidad sino que también colaboran con el desarrollo social del territorio y la preservación de la cultura local y la biodiversidad.

Ficha
técnica

FICHA PRODUCTORES