

# Feria Franca Municipal: “Siempre defendemos el producto autóctono”

20/10/2025



La Feria Franca de San Rafael está trabajando muy bien, ingresando en una época del año donde incrementa la venta de productos autóctonos de la zona. Jonathan Pugno, coordinador de la feria, brindó detalles al respecto a través de FM Vos (94.5) y del diario de los sanrafaelinos.

Pugno expresó que es grande la alegría que despierta esta época para todos. “Ahora aumenta la producción de productos autóctonos por diversas cuestiones por ejemplo disponer de más agua de riego los productores en esta época del año”, dijo y añadió: “Siempre defendemos el producto autóctono, lo que producen nuestros productores, así que en definitiva crece

muchísimo la feria en cuanto a esos productos, y además hay productos que se van incorporando como son las elaboraciones de la escuela técnica Martín Güemes de La Llave, y algunas cosas también de la escuela Iaccarini a través de un convenio que se ha realizado entre un comerciante y las instituciones”. Aseguró que “los vecinos han tenido una respuesta muy positiva ante estos productos”, lo cual tiene que ver con que –destacó– “la calidad es muy buena”. “Había consumidores sanrafaelinos a los que les quedaba un poco inaccesible llegar hasta la escuela, por la distancia o por los tiempos, y que hoy pueden probar esos productos que elaboran los chicos, que son de excelente calidad ya que están muy bien acompañados y asesorados”. “El producto autóctono nos permite hacer mejores ofertas, tenemos mucha producción de uva a través de un productor local también, y hoy contamos con un cartón de 30 huevos a 4.500 pesos”, subrayó.

Pugno recordó los días y los lugares en los que trabaja la Feria Franca Municipal: el miércoles trabajan en plaza Espínola de Pueblo Diamante; los jueves en plaza España (Av. Granaderos y Lavalle); los viernes en la plaza de la Memoria (Aristóbulo del Valle y Luzuriaga); y los sábados en la plaza Almirante Brown, del barrio Unimev.