

Invitan a participar el sábado de la Fiesta de las Flores y su Fruto

01/04/2025

FIESTA DE LAS **Flores y** **su Fruto**



Sabado 5 de Abril de 9 a 19 hs.



Finca Familia Paulich - Ruta 177 - Los Claveles.

Stands de Viveristas - Artesanos
Productores - Patios de Comidas
Charlas cortas de Plantas



**Asociación de
Productores y Artesanos
de los Claveles**

Auspiciado por el Municipio, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y la Asociación de Productores y Artesanos de Los Claveles, el próximo fin de semana se llevará a cabo en la Finca Familia Paulich, la 2ª edición de la Fiesta de las Flores y su Fruto, de la que está invitada a participar toda la comunidad.

En diálogo con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael, Luis Paulich, integrante de la familia que forma parte de la organización del evento, explicó que la 1ª edición de esta celebración fue en el mes de octubre de 2023, cuando en el marco de la primavera “estaba todo floreciendo”. Por determinadas circunstancias no pudieron repetir la fiesta en octubre de 2024, por lo que han decidido llevarla a cabo el sábado 5 de abril de 9 a 19, en lo que está siendo el primer mes del otoño 2025. “Las flores ya no están, pero sí están los frutos”, aclaró.

Será una vez más en la finca Paulich ubicada en Los Claveles (ruta 177), a cuatro kilómetros de la estación de servicio YPF de Salto de las Rosas, Cañada Seca. En el lugar habrá entre 40 y 50 stands de viveristas (con plantas, flores y frutales) y artesanos, además de productores, patios de comidas y charlas cortas alusivas a la temática. “Mucho está orientado a la producción primaria del productor chico, el que hace sus membrillos, el que hace sus dulces, salsas, va a haber muchas cosas artesanales y vamos a tener visitas de colegios de danzas, colegios artísticos, va a estar el INTA apoyándonos, la Municipalidad con su participación también”, resaltó el organizador y añadió que “va a haber juegos para niños, juegos didácticos, de todo un poco para que pasen un día distinto y ameno”.

El ingreso y el estacionamiento de vehículos serán totalmente gratuitos, ya que lo que pretenden es –aseguró Paulich– “que se conozcan el elaborador artesanal y el elaborador primario con el consumidor final”. “Lo que queremos es que se hagan lazos, que se hagan conexiones, y si los productos gustan que se hagan clientes habituales, cosa que el productor pueda vender lo que produce con una rentabilidad”, observó.