

La feria La Soberana continúa ofreciendo sus productos

08/03/2023



Con 20 años, La Soberana es una feria agroecológica, autogestiva, artesanal y soberana conformada por varios emprendedores de distintos rubros. Se trata de un espacio horizontal (no utiliza sistema piramidal). Sobre las labores que están llevando a cabo, dialogó Sergio Matarazzo, uno de sus integrantes, con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael. Si bien no es sanrafaelino, Sergio Matarazzo vive desde hace más de dos décadas en San Rafael junto a su esposa y una hija (que sí son oriundas de nuestro departamento). Desde hace mucho tiempo trabaja con La Soberana. Explicó que es un espacio que se reglamenta desde una asamblea, que está conformada por miembros que tienen derecho de voto u opinión, independientemente de cuándo hayan comenzado a formar parte. Siempre se le presta especial atención a la agroecología, al cuidado del agua, al medioambiente y al trabajo artesanal. “Nosotros trabajamos actualmente en la explanada del viejo ferrocarril, al lado del Museo Ferroviario los días sábado

entre las 10 y las 14. Esporádicamente hacemos algún festival en horario nocturno, pero eso se avisa por redes cuando se produce, no es algo de todos los días”, dijo y agregó: “Tenemos un tambo agroecológico, tenemos vinos agroecológicos, cerveza artesanal agroecológica, verdura agroecológica al nivel del glifosato, cualquier tipo de pesticida o venenos que le ponen a la tierra para que las cosas crezcan más rápido, además de todo tipo de artesanías que siempre estén en concordia con el cuidado del medioambiente. No hay una persona que haga artesanías en plástico, por ejemplo, salvo que esté en transición a hacer algo de mejor manera, o mechado con productos artesanales o reciclados”.

En la feria pueden encontrarse todo tipo de ofertas, con todo muy cuidado. Hay chicas que hacen cosmética natural, herboristería natural, patios de comida que son 100% agroecológicos, sin ninguna clase de químicos. “Vas a encontrar opciones veganas, para celíacos, sin TAC o para alergia a la lactosa, un tambo maravilloso que es ‘Perla de Dios’ de Bowen, que se asoció con nosotros hace poco y que hace los productos a modo antiguo, sin químicos. Es la única cervecería que cultiva su propio lúpulo en Cuadro Benegas de manera agroecológica también”, aseguró.

Los puestos son alrededor de 15, y quienes los ocupan se van rotando debido a que la feria completa tiene casi 60 integrantes. “Nunca estamos todos juntos, salvo en algún festival”, aclaró y destacó que “hay lugar aún para todas las personas que quieran sumarse”. Lo que deben hacer es presentarse en la asamblea que se lleva a cabo después de cada feria, los sábados alrededor de las 14, presentar su producto para que se analice si corresponde o no a lo ecológico. Se pide sólo una colaboración voluntaria, no se cobra un canon por participar.