

DE LO ANCESTRAL ARTESANAL A LO INDUSTRIAL, SIEMPRE ES PATRIMONIO DE LOS SANJUANINOS

Lic. María Teresa Forradellas

e.mail: mtforradellas@hotmail.com

San Juan es un antiguo productor de dulces y conservas de los más variados productos. Costumbre ancestral devenida por la producción de frutas y verduras, gracias a la calidad de su suelo y clima y la mano del hombre.

La familia practica esta actividad ancestral año a año, primero cuidando el árbol, o cultivando, regando, abonando los surcos, y posteriormente sus frutos transformarlos en productos elaborados que se guardan para ser consumidos en invierno y resto del año hasta la próxima cosecha.

La elaboración es una tradición que comienza en octubre con los damascos, y termina en marzo con la aceituna etc. Todo se transforma en una buena mermelada, dulce, conserva, vino o aceite

Dicen que en San Juan los frutos tienen en la cabeza el sol, en los pies el agua de la montaña, y las manos del agricultor para cuidarla y cosecharla.

La característica de los productos derivados de las diferentes frutas o verduras es el sabor que les da el sol durante más de ocho horas diarias, el nutriente del suelo y la pureza de su agua de riego.

En la propiedad familiar los frutos maduros son cosechados manualmente, se aprovecha todo, ya que si tienen alguna maca se la sacan y utilizan la carne buena.

Cada dulce casero tiene sus secretos y algunos inviolables de la casera, que solo serán transmitidos con la práctica a sus hijos.

La actividad agropecuaria tiene su historia desde la invasión de culturas del norte en época aborígen, ya que anteriormente estos fueron recolectores, y posteriormente con el descubrimiento del fuego, elaboran sus alimentos con cocción y por último con nuevos ingredientes que son traídos por la conquista española .que traen distintos métodos y elementos para su cultivo y elaboración, que van poco a poco aumentando la producción por la demanda de centros no productivos, que con la nueva tecnología se llega así a la industrialización de los dulces y conservas , vinos , aceites, etc

En casas de familias aun se conservan las pailas de cobre, picadoras, máquinas de tapar, "tachos" para esterilizar y despensas para guardar para el consumo familiar y el excedente se comercializa como producto artesanal, manteniéndose de esta forma la tradición a partir de la huerta familiar o unidad productiva.

Hoy desde San Juan, fábricas de dulces y conservas, de aceite y bodegas con las más modernas tecnologías llegan con lo elaborado a todos los rincones del mundo, donde son reconocidos por su calidad

Por lo que esta ancestral costumbre de más de 400 años es un patrimonio agroalimentario en los procesos artesanales y los posteriores industriales en sus diferentes etapas, con marca **San Juan** de envasado en origen.