

Cachi y Payogasta apuntan al futuro del pimentón con innovación y producción local

Autoridades provinciales visitaron Cachi y Payogasta para impulsar la cadena de valor del pimentón del Valle Calchaquí, fortaleciendo la producción con nuevas tecnologías y cooperativismo. Crédito: Gobierno de la Provincia de Salta

Analizaron nuevas técnicas de riego y la viabilidad de una planta de procesamiento.

El objetivo es consolidar la producción con el Sello de Denominación de Origen.

La producción del pimentón, uno de los emblemas del Valle Calchaquí, está dando pasos firmes hacia su consolidación y profesionalización. En el marco del recientemente obtenido **Sello de Denominación de Origen del Pimentón del Valle Calchaquí**, el **Secretario de Desarrollo Agropecuario de Salta, Diego Dorigato**, encabezó una visita técnica a Cachi y Payogasta para avanzar en nuevas estrategias de cultivo y procesamiento.

Acompañado por el **director general de Agricultura, Juan Garay**, y la jefa del Programa de Desarrollo Territorial, **Fernanda López Morillo**, Dorigato recorrió una **parcela demostrativa de pimiento para pimentón**, donde se analizaron sistemas de **riego por goteo** y la eficiencia de **paneles solares** instalados para abastecer de energía a los cultivos. “Estamos promoviendo buenas prácticas agrícolas, con nuevas tecnologías que optimizan los recursos hídricos y energéticos”, señaló Dorigato.



Cachi y Payogasta apuntan al futuro del pimentón con innovación y producción local

La iniciativa no solo busca mejorar los rendimientos y la calidad del producto, sino también fortalecer la **identidad regional** del pimentón salteño en mercados nacionales e internacionales. “La Denominación de Origen es una distinción que nos obliga a acompañar aún más a los productores, capacitarlos y trabajar bajo estándares de excelencia”, agregó el funcionario.

Durante la jornada, también se evaluó un espacio con **infraestructura preexistente**, con el fin de desarrollar allí una **planta de procesamiento y envasado**. El predio, ubicado en Cachi, cuenta con galpones, una estufa industrial y sectores de acopio, lo que podría convertirse en el eje de una futura unidad productiva que genere valor agregado en origen.

En **Payogasta**, la comitiva mantuvo una reunión con integrantes de la **cooperativa agropecuaria “Rojo de los Valles”**, donde dialogaron sobre el avance de la campaña del pimentón y proyectaron posibles mejoras en la **logística de fraccionamiento y almacenamiento** del producto.

El proyecto responde a una visión integral de desarrollo

territorial, que busca no solo aumentar la producción, sino también mejorar la calidad de vida de las familias productoras. Tanto desde el Ministerio como desde las comunidades locales, se coincidió en la necesidad de **inversión sostenida, capacitación técnica y trabajo articulado** para transformar la cadena del pimentón en un motor de desarrollo económico.

La estrategia provincial contempla también alianzas con otras instituciones técnicas y científicas, como el INTA y universidades, que en los próximos meses podrían sumarse para aportar investigaciones y asistencia.