

JABALÍ PATAGONICO

*Un producto silvestre llevado
a la cocina gourmet.*

066

Jabalí Patagónico es un emprendimiento que ofrece carnes de alta calidad y productos derivados de jabalí, con cría controlada de la especie para luego elaborar productos únicos de estas carnes. Damián Banega y toda su familia apostaron a este proyecto. Radicados en la localidad de Darwin, Jabalí Patagónico se ha constituido en una empresa dedicada, plenamente, a la cría y chacinado artesanal de jabalí.

El objetivo es la comercialización de productos de carne alternativa asegurando la trazabilidad y sanidad. Jabalí Patagónico pretende ser quien abra el camino a otros productores para establecer en Río Negro una nueva economía de producción de carnes magras y gourmet. El emprendimiento regional fue elegido en la categoría "Reconocimiento Social", una de las ocho categorías del Premio Joven Empresario Argentino. También recibieron el Premio "Al joven emprendedor", categoría Desarrollo Productivo Regional, edición 2016. ●

