



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

En la localidad de Ingeniero Jacobacci, desde el año 1987 se festeja la "Fiesta Del Michay", donde los vecinos y turistas disfrutan de música, danza y humor tanto de artistas locales como nacionales.

El objetivo de la fiesta es mostrar las bondades del fruto Michay -fruto de alto valor nutricional, utilizado para dulces, jarabes, etc.-, así como el trabajo de artesanos y productores de la localidad. La fiesta le rinde homenaje a los artistas locales y a uno de los frutos típicos de la Patagonia: el michay.

Según datos aportados por el área de agroalimentos del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de Río Negro, el Michay, *Berberis Darwini*, es un arbusto de la familia *Berberidaceae* de altura variable, que da bayas carnosas que contienen sus semillas rodeadas de una pulpa blanda y colorida.

En Argentina, el Michay se encuentra en las provincias de Neuquén, Río Negro y Chubut. Crece tanto en bosques como en matorrales. Sus hojas son bastante duras, persisten todo el invierno y es común la presencia de espinas en sus tallos, por lo que son resistentes al daño que pueda ocasionar el ganado u otros animales.

La producción del fruto, maduración y permanencia del mismo en el arbusto va desde los meses de diciembre a febrero. Sus flores se forman a fines de septiembre y son amarillas-anaranjadas, en forma de racimos. Se reproducen en forma sexual por sus semillas, éstas se recolectan a partir de los frutos maduros, se secan al aire, se almacenan en lugar seco y a temperatura ambiente, se plantan a fines de verano para que las semillas reciban un poco de frío y humedad del suelo antes de germinar en primavera. También lo hacen por brotación de yemas durmientes pertenecientes a ramas que quedan acostadas sobre el suelo y se cubren de tierra, o a partir de yemas presentes en las raíces.

La coloración del fruto atrae a los animales que dispersan luego dichas semillas, para continuar así con su ciclo. La producción de frutos por rama es de 11 a 67 frutos y su rinde por kg. de fruta es del 77 %, aproximadamente.

Se utiliza como alimento, para extraer sustancias medicinales y colorantes de sus fibras, y sus flores son de interés melífero. Los colorantes orgánicos que



Legislatura de la Provincia de Río Negro

posee se utilizan tanto para fibras textiles, como para alimentos y bebidas remplazando a los colorantes sintéticos.

El mercado de los pigmentos naturales avanza en forma creciente, principalmente en la industria alimentaria, esto es fundamentalmente porque va en aumento la preocupación por los efectos negativos de algunos colorantes sintéticos y de los efectos positivos tipo funcional benéfico a la salud que tienen los pigmentos naturales, como es el caso de la antocianina muy importante y con un efecto antioxidante elevado.

Los frutos se utilizan en preparaciones de diversos alimentos y bebidas, jugos, deshidratados, dulces, cremas, jarabes, postres, helados, licores, jaleas, salsas, así como también productos cosméticos que se preparan con aceites o pigmentos vegetales.

Dentro de todos los nutrientes que lo componen resaltan por su elevado contenido, los fotoquímicos, antioxidantes, polifenoles, antocianinas (pigmentos), flavonoles, vitamina C y E, calcio y hierro.

En comparación con otros países en donde se estudió el contenido de Hierro y Calcio del fruto, se puede destacar su elevado contenido ampliamente superador:

mg/día.	Calcio: requerimiento diario: 800-1200
	Argentina: 2300-8600 mg/kg ps (peso seco)
	Italia: 1210-2369 mg/kg ps
	Finlandia: 260-570mg/kg ps
mg/día.	Hierro: requerimiento diario 8-15
	Argentina: 38-15 mg/ kg ps
	Italia: 32-56mg/kg ps
	Finlandia: 5-37 mg/kg ps

En el caso de los antioxidantes se demostró su alto contenido en los mismos, propiedad nutricional destacable:

Antioxidantes cada 100 g:
Vit. C: 37,7
Polifenoles totales 63,2
Poder antioxidante 33.9

También es importante resaltar el contenido en sus semillas de amigdalina, que interactúa con



Legislatura de la Provincia de Río Negro

las enzimas del cuerpo, con un característico poder antioxidante.

Entre los efectos benéficos del consumo del Michay, se destaca que es un alimento funcional de propiedades nutritivas, con alto contenido en fibras, bajo índice glucémico, antioxidante e hipocalórico y es apto para consumo en todas las edades a partir de los ocho meses de edad.

Se lo puede utilizar de diferentes formas tanto para preparaciones agrídulces como dulces, puré, salsas, jugos, mermeladas, yogurt, helados, etc..

Durante el embarazo es positivo consumirlo por el concentrado de hierro, calcio y antioxidantes. En el caso de Adultos mayores, se aconseja para prevención y acompañamiento de tratamiento del Alzheimer, y otras enfermedades neurodegenerativas.

Es aconsejable en deportistas, por su lenta absorción, contenido en calcio, hierro y antioxidantes. Evita calambres como así también prevención de la osteoporosis por su acción positiva a nivel óseo y por tener alta concentración de minerales que forman parte de enzimas del cuerpo humano. Interviene en el metabolismo y en la regulación del nivel de glucosa en sangre, que influye en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles, diabetes, obesidad, etc.

Sus minerales estimulan la diuresis, son excelentes para prevenir infecciones urinarias e influir en la disminución de la presión arterial. Sus antioxidantes en altas concentraciones son beneficiosos en la prevención de cáncer.

Tienen efecto antiinflamatorio y desintoxicante. Incluso, son muy beneficiosos en la protección de enfermedades cardiovasculares, disminución del colesterol y lípidos en sangre.

El sistema inmune se ve fortalecido con su elevada concentración de vitamina C y antioxidantes.

Ahora bien, para rendir homenaje en Ingeniero Jacobacci, a los artistas locales y a uno de los frutos típicos de la Patagonia como lo es el Michay, los días 11, 12 y 13 de marzo se realizará la edición número XXXI de la "Fiesta del Michay", la cual será muy especial ya que, además, la localidad celebrará su aniversario número 100.



Legislatura de la Provincia de Río Negro

En este evento se podrán encontrar ofertas gastronómicas regionales dispersas en un predio con más de 80 stands destinados a la venta de productos artesanales.

La Fiesta constará de tres jornadas que se desarrollarán en el Gimnasio Municipal. El viernes 11, el folklore tendrá su lugar con la apertura del "Ballet de Baile Local" y "Alma y Pasión de Allen". Luego, hará su presentación "Rodrigo Flores", y para cerrar la noche el destacado cantante folclórico, Facundo Toro.

El sábado 12 de marzo, "3er. Track" (Viedma) y el grupo "Zoom" que llegará con toda su música y humor desde Cipolletti. El cierre estará cargo de Norberto Alkala, quien le pondrá a la fiesta todo el color y el ritmo a puro cuarteto y merengue. El reconocido cantante oriundo de República Dominicana, llegará a Jacobacci por primera vez.

El domingo 13 marzo, se presentará una de las bandas de Rock más convocante de nuestro país, "La Pastilla del Abuelo". Luego, el Grupo "La Brea" de Neuquén, le dará cierre a la fiesta.

Las jornadas incluirán el repertorio de varios artistas locales, y la famosa elección de la Flor del Michay y sus pimpollos.

Por ello;

Autora: Sandra Isabel Recalt.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

SANCIONA CON FUERZA DE

L E Y

Artículo 1°.- Se otorga carácter de fiesta provincial a la "Fiesta del Michay" que se lleva a cabo anualmente entre los meses de febrero y marzo desde el año 1987, en la localidad de Ingeniero Jacobacci.

Artículo 2°.- La "Fiesta del Michay" tiene como sede permanente la ciudad de Ingeniero Jacobacci, Provincia de Río Negro.

Artículo 3°.- A los fines de dar cumplimiento a lo establecido por la ley provincial n° 3478, se elevan todos los antecedentes de la fiesta objeto de la presente ley, a la Secretaría de Cultura, dependiente del Ministerio de Turismo, Cultura y Deporte de la Provincia de Río Negro.

Artículo 4°.- Se incorpora la "Fiesta del Michay" a la ley T n° 1048 de fiestas provinciales.

Artículo 5°.- De forma.