



Legislatura de la Provincia de Río Negro

FUNDAMENTOS

Las hermanas Julieta y Octavia Zancada, oriundas de San Carlos de Bariloche, se propusieron concretar un proyecto en común. Una de ellas es pastelera profesional recibida en Buenos Aires en el Instituto Argentino de Gastronomía y Octavia es contadora desde hace unos años. Es importante destacar que Julieta desarrolla su profesión en diferentes hoteles, refugios y confiterías también en el Cerro Catedral y ya editó dos libros con recetas de cocina y otro de pastelería donde el té está muy presente en ambos.

Ambas amantes del té, participaron de una capacitación de sommeliers de esta infusión milenaria y así comenzaron a experimentar con diferentes blends, probando, comparando y buscando encontraron el camino para darle vida a este emprendimiento artesanal cuyo nombre es "Tenki Patagonia" actualmente lanzado al mercado.

Julieta viajó a Berlín donde se capacitó sobre este tipo de infusión. Luego compraron la materia prima y siguieron investigando hasta lograr lanzar actualmente cinco estilos diferentes de té, una línea de té verde, el blend Sencha y tiene lemongrass jengibre y cáscara de limón, una línea de té negro que es bien especiado, el típico Chai, cardamomo, masala, anís estrellado y pimienta rosa.

También se suma otra línea de infusiones herbales como flores, miel, vainilla y frutales con anís, vainilla y frutos rojos y por último una edición especial, que va rotando y que son absolutamente diferentes al resto como por ejemplo pétalos de rosa, menta y frutos de la montaña. En las diferentes líneas de blends van generando distintas ediciones.

Julieta, sembró con fines productivos manzanilla, menta y peperina, esto le permitirá seguir haciendo pruebas y elaborando nuevas versiones. Según narran las hermanas Zancada sus primeros registros de té fueron con su abuela. Sugieren que un buen té se hace infusionando el tiempo la cantidad y temperatura correcta. No es lo mismo un té verde que uno negro o blanco ya que se puede quemar, cada variedad tiene una temperatura ideal.

Estos emprendedores barilochenses, reflexionando sobre la Patagonia como región, creen que con el tiempo, se va a transformar en una región productora de originales sabores de té. Están trabajando en la elaboración de un té blanco con flores de jazmín. TENKI BARILOCHE se suma a una larga lista de productores de té que no paran de



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

levantar el nivel de infusiones que pone a la región una vez más como protagonista.

Por ello:

Autores: Jorge Armando Ocampos; Daniela Beatriz Agostino.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

D E C L A R A

Artículo 1°.- De interés social y productivo la elaboración de té artesanal, denominado "TENKI PATAGONIA" por parte de dos emprendedoras bariloenses Julieta y Octavia Zancada.

Artículo 2°.- De forma.