



Los Caminos del PAIPPA

30 años de trabajo y orgullo formoseño

Te invitamos a descubrir Formosa de una forma diferente, recorriendo los Caminos del PAIPPA, una ruta productiva y una filosofía de vida que pone a la familia rural en el centro, entendiendo que la tierra, además de ser un factor económico, es el lugar donde se construye la identidad, los lazos comunitarios y la dignidad social.

Treinta años atrás, se originó una iniciativa que en la actualidad ha trascendido su propósito inicial, y que se ha ido consolidando como una herramienta de las comunidades locales para construir soberanía.

Diseñamos esta guía para que conozcas Formosa a través de los rostros y las manos que trabajan la tierra, las sonrisas de los pueblos viviendo en contacto con la naturaleza, y el esfuerzo de tantas familias que con orgullo producen lo nuestro.

Los Caminos del Paippa es un recorrido por la identidad rural formoseña, sus chacras y sus ferias; una oportunidad para encontrarnos con quienes producen los alimentos y conocer las historias que hay detrás de cada producto. Cuando visitás una Feria PAIPPA podés encontrar alimentos frescos y de nuestra tierra, descubrís de dónde vienen, conocés a quienes los producen y te acercás a una forma de trabajar, vivir y crecer profundamente ligada al territorio. Recorrer los Caminos del PAIPPA es conocer Formosa desde sus raíces.



Comercio justo: de la chacra a la feria

Esta guía es tu mapa para descubrir la feria más cercana y encontrarte cara a cara con los paipperos. Sin intermediarios, vas a viajar al origen de cada sabor a través de lo que llamamos la trazabilidad social de los alimentos. De esta forma, vas a tener la oportunidad de vivir la experiencia de conocer la historia de quiénes los cultivaron, los saberes con los que fueron producidos y de qué rincón de Formosa provienen. Tu paso por la feria se transforma así en un viaje compartido, un vínculo real con el territorio y un apoyo directo al orgullo y al arraigo rural formoseño.

Los Caminos del PAIPPA, te invita a recorrer un circuito vivo de economía solidaria a través de las Ferias PAIPPA, donde el campo y la ciudad se encuentran. Frutas y verduras frescas, de estación y agroecológicas llegan directamente desde las chacras a los centros urbanos, a precios justos para quien produce y para quien compra.

Cuando elegís un producto paippero, fortalecés a las familias, acompañás la cultura rural y te convertís en protagonista activo de nuestra soberanía alimentaria.



Una realidad que comenzó en los '90

Este recorrido sociocultural, nació en 1996 con el Programa de Acción Integral para el Pequeño Productor Agropecuario (PAIPPA) a partir de una concepción clara: poner a la familia rural en el centro de las políticas públicas.

Desde entonces comenzó un camino destinado a acompañar integralmente a los pequeños productores, fortaleciendo sus capacidades para producir, organizarse, generar ingresos y construir una vida digna a partir de su propio trabajo.

El desafío no era solamente productivo. También significaba superar el aislamiento, el individualismo y las relaciones de dependencia que históricamente condicionaron a muchas familias rurales.

Frente a esa realidad, el PAIPPA propuso otra senda: organización, solidaridad, trabajo familiar, arraigo y protagonismo de quienes producen.

Así comenzó una historia que, treinta años después, continúa escribiéndose en cada chacra y en cada comunidad de Formosa.



Una expresión del Modelo Formoseño

En 2002, cuando una profunda crisis sacudía al país, en Formosa germinó una respuesta con identidad propia: las Ferias PAIPPA.

La escasez de dinero circulante y la utilización de bonos provinciales formaban parte de la vida cotidiana. En ese contexto, las ferias permitieron a los pequeños productores llevar los alimentos de sus chacras a las familias formoseñas, sin intermediarios, generando ingresos a partir de su propio trabajo. En un día a día marcado por la escasez, estos mercados se transformaron en un puente para que los alimentos frescos de las chacras lleguen directamente a las mesas formoseñas, convirtiendo el esfuerzo rural en dignidad y sustento genuino.

En 2003, el Acta de Reparación Histórica dio un nuevo impulso al desarrollo provincial, posibilitando obras de infraestructura fundamentales para integrar el territorio y mejorar las condiciones de vida y producción de las familias rurales. El proceso alcanzó otro hito en 2004, con la creación del Instituto Provincial de Acción Integral para el Pequeño Productor Agropecuario, consolidando institucionalmente aquella política pública iniciada en 1996.

Actualmente, el PAIPPA es una síntesis del Modelo Formoseño: su expresión política, productiva y cultural en el territorio.



Sembrando arraigo y oportunidades



Desde sus inicios, el PAIPPA fue evolucionando de la asistencia hacia una acción integral y, con el tiempo, pasó de programa a instituto, consolidándose como una política pública destinada a acompañar a las familias rurales en todas las dimensiones de su desarrollo.



Entre los principales hitos de este proceso se encuentran la titularización gratuita de tierras, la construcción de viviendas rurales, el fortalecimiento de la educación rural y el acceso a una atención integral de la salud, junto con las políticas destinadas a fortalecer la producción y el trabajo de las familias paipperas.



Del productor al consumidor

Las Ferias PAIPPA son espacios de encuentro donde las familias productoras y los consumidores se vinculan de manera directa. Su organización articula el trabajo del Instituto PAIPPA, los municipios y otros organismos del Estado provincial.

El acompañamiento incluye la organización de los días y lugares de feria, infraestructura, logística y el traslado gratuito de los productores y sus mercaderías desde las chacras del interior hacia los puntos de venta.

De esta manera se acortan las distancias entre quien produce y quien consume, se favorece la comercialización directa y los alimentos llegan frescos desde la chacra hasta la mesa.

Menos intermediarios. Más cercanía. Más oportunidades para quien produce.



De productores a emprendedores organizados



Hacia 2009, la formalización de la Empresa Social Paippera marcó una nueva etapa en este camino. Su esencia fue trasladar al trabajo y a la producción valores profundamente familiares y comunitarios: solidaridad, unidad, cooperación y esfuerzo compartido.

Sobre esos valores fueron creciendo redes de apoyo, asociaciones de productores, consorcios, cooperativas y nuevos emprendimientos destinados a mejorar la producción, la comercialización y el agregado de valor en origen. El desafío ya no era solamente producir. Era también organizarse, crecer juntos y generar nuevas oportunidades para las familias y sus comunidades.



Ese camino continuó ampliándose con nuevas políticas provinciales. Las Ferias Ganaderas Paipperas generaron oportunidades de comercialización para los pequeños productores pecuarios, mientras que el Plan Nutrir y Soberanía Alimentaria fortalecieron nuevos canales para que la producción paippera llegue a la mesa de las familias formoseñas.



Es importante remarcar que detrás de cada producto paippero hay un acto de amor por nuestro patrimonio natural y cultural; hay una familia, una porción de tierra, una historia y una forma de vivir y producir en Formosa



Cinco circuitos, una provincia por descubrir

En 2026, a tres décadas de su creación, el PAIPPA celebra una historia construida junto a las familias productoras de Formosa. Las nuevas generaciones continúan ese camino desde las chacras, las ferias y sus comunidades, acompañadas por el impulso de la Universidad Provincial de Laguna Blanca; un faro educativo donde carreras como Ingeniería en Producción Agropecuaria nacen y responden directamente a los desafíos del campo paippero.

Esta iniciativa, Los Caminos del PAIPPA, propone a formoseños y visitantes, recorrer Formosa desde su cultura y sus paisajes rurales, descubrir los principales ingredientes de su gastronomía tradicional, y encontrarse con los paipperos que los producen.

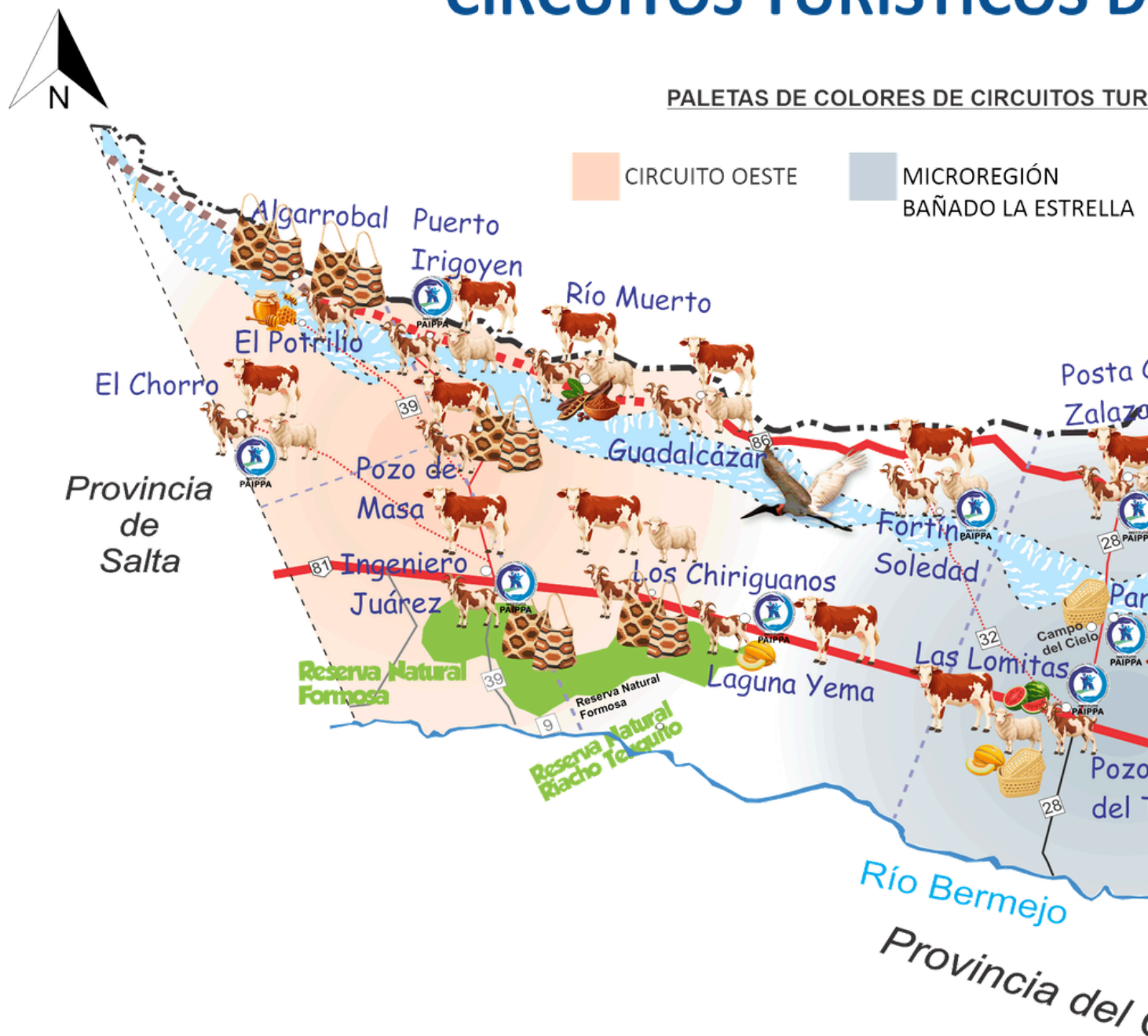
Te presentamos cinco circuitos turísticos que recorren la diversidad natural y productiva de la provincia de Formosa, para conocer qué alimentos se originan en cada región, dónde encontrar sus ferias y quiénes son los protagonistas de la ruralidad local.

Del pomelo del norte a la miel y la harina de algarroba. De los quesos criollos del sur a las hortalizas de las chacras cercanas a la capital. De las sandías tempranas del centro a las artesanías tradicionales del oeste.

Cada camino tiene un paisaje. Cada región tiene sus sabores, y detrás de cada producto hay personas e historias por conocer.



CIRCUITOS TURÍSTICOS D



REFERENCIAS

81 **RED NACIONAL**
2 **RED PROVINCIAL**

LIMITES

----- Limite Departamental
----- Limite Provincial.
----- Limite Internacional.

BAÑADO LA ESTRELLA

RESERVA NATURAL



Ferias PAIPPA



Harina de Algaroba



Dulce



Artesanía Cestería



Artesanía



Miel



Queso



Zapallo



Batata



Mandioca



Banana



Pomelo



Sandía



Melón



Maíz



Hortalizas



Vaca



Chivo



Oveja



Gallina

LA PROVINCIA DE FORMOSA

ESTADÍSTICAS

CIRCUITO NORTE CIRCUITO CIUDAD DE FORMOSA Y HERRADURA CIRCUITO SUR



1. CIRCUITO FORMOSA – HERRADURA

Área de influencia: Formosa capital, Herradura, Mariano Boedo, San Hilario, Colonia Pastoril, Mojón de Fierro, Boca Pilagá, Dalmacia.

Sabores y productos de la región: cebollita de verdeo, perejil, orégano, acelga, lechuga, achicoria, rúcula, remolacha, rabanito, morrón verde, porotos, choclo, frutilla, huevos caseros, queso criollo, miel, frutas en almíbar, conservas y plantas ornamentales.



DÓNDE ENCONTRAR LA FERIA

Formosa capital: Las ferias funcionan todos los viernes desde las 6 h. Podés encontrarlas en el Playón de Padre Grotti 1040, el Polideportivo del barrio La Paz y el Centro Comunitario del barrio La Nueva Formosa.

Herradura: Plaza Central. Todos los jueves, desde las 16 h.



2. CIRCUITO NORTE

Área de influencia: Laguna Blanca, Laguna Nainck, Buena Vista, El Espinillo, Misión Tacaaglé, Riacho He Hé, Siete Palmas, Tres Lagunas.

Sabores y productos de la región: mandioca, batata, zapallo, coreanito, morrones, tomates, hortalizas, banana, pomelo, naranja, mandarina, mango, palta, mamón, miel, conservas, dulces, queso, plantas ornamentales.



DÓNDE ENCONTRAR LA FERIA

Laguna Nainck: Sede Fabicar. Todos los sábados, desde las 7 h.

Riacho He Hé: Avenida San Martín, frente al cajero. Todos los viernes, desde las 8 h.

Misión Tacaaglé: Frente a la EPEP N.º 512. Desde las 8 h.



3. CIRCUITO SUR

Área de influencia: Mansilla, Villa Escolar, El Colorado, Villa Dos Trece, Villafañe, Misión Laishí.

Sabores y productos de la región: queso, miel, embutidos, dulces, conservas, arroz, maíz, hortalizas, zapallo, coreanito, porotos, remolacha, rabanito.



Dónde encontrar la feria:

Villa Dos Trece: Frente a la Policía. Martes y viernes, desde las 8:30 h.

Villafañe: Plaza Independencia. Martes y viernes, desde las 8:30 h.



4. CIRCUITO CENTRO

Área de influencia: Pirané, Comandante Fontana, Subteniente Perín, Ibarreta, Estanislao del Campo, Pozo del Tigre, Las Lomitas, Posta Cambio Zalazar, San Martín Dos, General Güemes, General Belgrano.

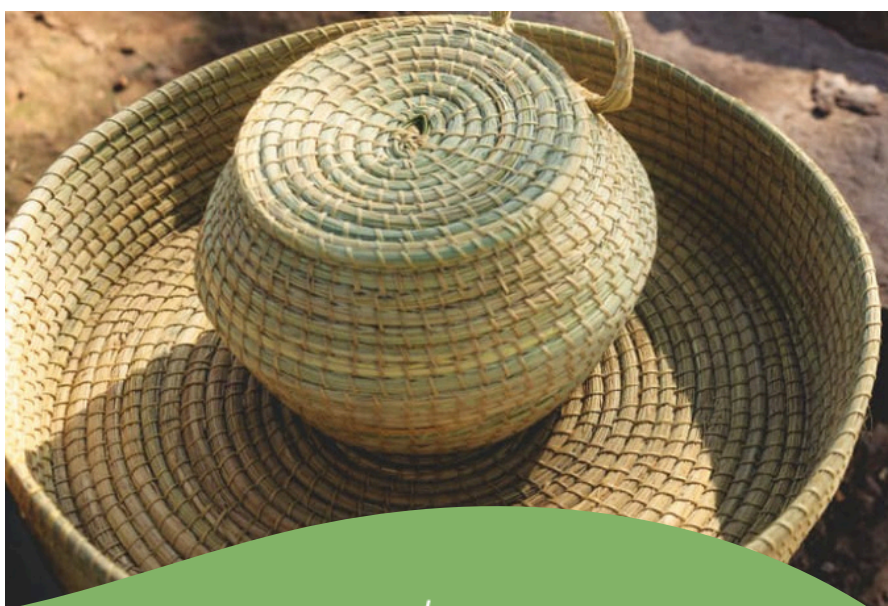
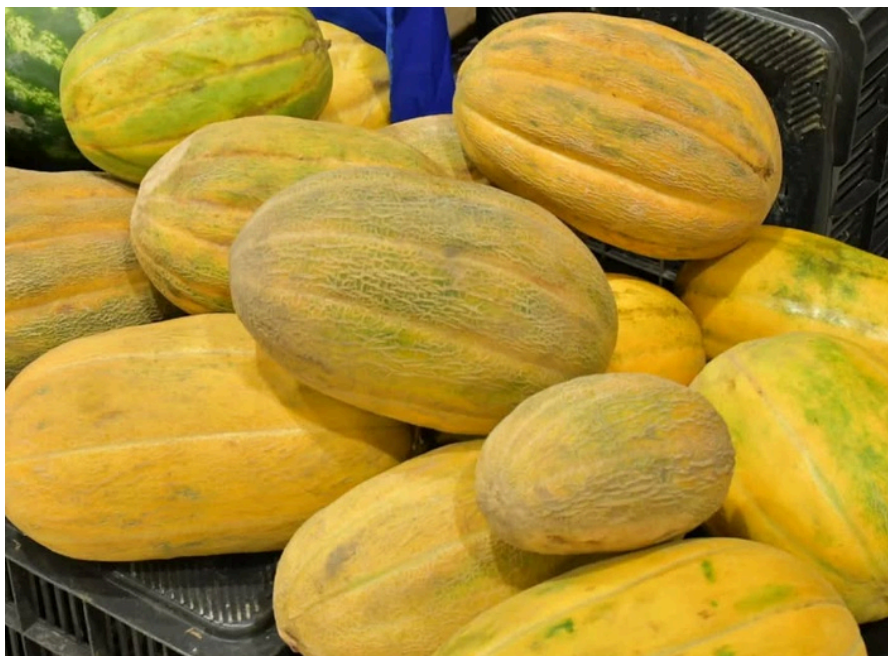
Sabores y productos de la región: sandías, melones, maíz, zapallo, ganadería, miel, artesanías.



Dónde encontrar la feria:

Ibarreta: Ferias en fechas especiales: Semana Santa, Día del Padre, Día de la Madre y fiestas de fin de año.

Pozo del Tigre: Plaza San Martín, desde las 8:30 h. También en fechas especiales: Semana Santa, Día del Padre, Día de la Madre y fiestas de fin de año.



5. CIRCUITO OESTE

Área de influencia: Laguna Yema, Los Chiriguanos, Ingeniero Juárez, El Quebracho, El Potrillo, El Chorro, Puerto Irigoyen, Pozo de Masa, Guadalcázar, Río Muerto, San José, El Algarrobal.

Sabores y productos de la región: ganadería, sandía, melón, hortalizas, zapallo y otras cucurbitáceas, harina de algarroba y miel. También artesanías de pueblos originarios elaboradas con fibra de chaguar.



Dónde encontrar la feria:

Laguna Yema: Plaza Central. Una vez al mes, desde las 8:30 h.

Ingeniero Juárez: Ferias en fechas especiales.



Ferias Ganaderas Paipperas

Una fiesta del trabajo rural

La tradición ganadera de nuestra tierra se celebra a lo grande en las Ferias Ganaderas Paipperas. Más que mercados, estos encuentros itinerantes constituyen una verdadera fiesta comunitaria donde se despliegan el saber, la cultura local y el orgullo del productor criollo. Bajo un modelo de comercio justo y directo de venta al peso, las familias rurales abren sus puertas para ofrecer lo mejor de su producción ganadera, sin intermediarios.

Detrás de cada feria hay un gran tejido de acompañamiento que cuida al productor: asistencia logística, traslados gratuitos de la hacienda, rigurosos controles sanitarios y facilidades que impulsan la economía rural y potencian la genética ganadera de cada rincón de Formosa.

Te invitamos a consultar las redes sociales del PAIPPA para descubrir las próximas fechas y asistir a estos remates llenos de vida y cultura rural. Recorré nuestra provincia y sentí la hospitalidad de sus principales sedes: El Chorro, Ingeniero Juárez, Puerto Irigoyen, Fortín Soledad, Laguna Blanca, Misión San Francisco de Laishí y Paraje La Diosa.



Calendario de cosechas

Viajar por Formosa es también viajar a través de sus estaciones. Con este calendario vas a conocer cuáles son los frutos y hortalizas que, según la época del año, llenan de vida las Ferias PAIPPA y nutren nuestra cocina local.

Este itinerario es una guía para tu viaje, pero recordá que el campo formoseño es un escenario vivo: el clima, el agua y las manos de nuestras familias rurales eligen el instante perfecto para cosechar cada pedacito de nuestra identidad, por lo que el calendario es sólo orientativo.



Llévate algo más que un producto

Más que una compra, cada feria es un encuentro. Al elegir un alimento paippero te llevás frescura y sabor a tu mesa; también una historia, el esfuerzo de una familia rural y la esencia de nuestra tierra. Es tu oportunidad de valorar el trabajo genuino y de sentirte parte de un modelo que, durante treinta años, ha transformado el campo formoseño en dignidad y oportunidades.

Cuando regreses a casa vas a tener ingredientes de calidad y te va a acompañar la esencia de un circuito que mantiene vivas las raíces de Formosa. Gracias por ser parte de este camino.



Sugerencias para tu visita

Llevá tu propia bolsa de tela o reutilizable para colaborar con el cuidado del ambiente.

Consultá a los feriantes sobre productos de temporada y recetas tradicionales.

No arrojes basura en cualquier lugar.

Contactos:

Accede a nuestra redes y pagina web oficial de turismo para ver más información.

Redes sociales: @minturformosa | @institutopaippa.fsa



Escanear código QR



Accede a nuestra redes y página web

MINISTERIO
DE TURISMO



GOBIERNO
DE FORMOSA