



Provincia de Buenos Aires Honorable Cámara de Diputados

PROYECTO DE DECLARACION

La Honorable Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires

DECLARA

Que vería con agrado que el Poder Ejecutivo declare de interés provincial la 3º Fiesta del *Aligot* a desarrollarse el próximo 29 de octubre en la Ciudad de Pigue.

NATALIA ORAĐASCHI

Diputada

Bioque Cosición CMca

H. Camara de Diputados

Diputados

Diputados

Diputados

MARCELA A SAIDO

Bloque Confición Cívica
H. Camara de Diputados Pola, Bs. As.





FUNDAMENTOS

El próximo 29 de octubre a las 21 horas, en la sede del Club Sarmiento de Pigüe, organizado por la Asociación Civil "Amicale de Intercambio Pigüe" y en el marco de los festejos de sus 10 años de vida, se realizará la "3º Fiesta del Aligot", será el aligot el plato principal de la cena, para culminar con bailes típicos de la colectividad francesa.

Dicha Asociación se dedica a promover el intercambio entre jóvenes estudiantes para fortalecer y recrear los lazos entre argentinos y franceses, otra de las actividades motoras es difundir la lengua y cultura francesa, dando a conocer la Aveyron y Pigue.

El aligot es una especialidad gastronómica originaria del macizo de <u>Aubrac</u> en <u>Francia</u> extendida por las regiones de <u>Auvernia</u> y <u>Lemosín</u>. La palabra *aligot* viene de «aliqu'ot», que a su vez deriva de la voz <u>latina</u> «liquod» que significa «alguna cosa».

Se trata de un <u>puré</u> de <u>pa</u>pas mezclado con <u>nata</u> y un queso llamado <u>Tomme</u> (o en ocasiones con C<u>antal</u> o <u>Laguiole</u>) que se amasa para dar contextura espesa. También se le puede agregar <u>ajo</u> o <u>manteca</u>.

Al igual que la <u>fondue</u>, el aligot empezó siendo un plato de pobres, servido por los monjes de Aubrac a los peregrinos que atravesaban la <u>Via Podiensis</u> camino de <u>Compostela</u>. Pero hoy en día se ha popularizado y es frecuente comerlo en fiestas o en Navidad, sobre todo en Europa (debido a que se toma caliente y tiene muchas calorías). Este plato gourmet se popularizo en Pigüe, una localidad ubicada al Sudoeste de la Provincia de Buenos Aires, es la ciudad cabecera del distrito de Saavedra, fundada por Clemente Cabanettes el 4 de diciembre de 1884. Fue la tierra que eligieron inmigrantes italianos, españoles y alemanes del Volga, pero fueron los pobladores provenientes de





Provincia de Buenos Aires Honorable Cámara de Diputados

Francia, la mayoría de la región de Midi Pyrenees, quienes marcaron la idiosincrasia colectiva de esta comunidad, cristianizan-do a Pigüe en la más importante colonia francesa de nuestro país.

En esta comunidad, por el esfuerzo sistemático de asociaciones civiles, integrada por los descendientes de aquellos pobladores provenientes de Francia, se mantiene viva la cultura francesa, y en particular las características de su cocina, a través de la elaboración y difusión de los platos típicos de aquella cultura.

Por todo lo anteriormente expuesto, les solicito a los Señores Legisladores que acompañen con su voto positivo el siguiente proyecto.

MARCELA A A UTUO Diputata Bloque Coalitión Cívica H. Camara de Digutados Pcia. Bs