



EXPTE. D-

494

/11-12



Provincia de Buenos Aires

Honorable Cámara de Diputados

Proyecto de Resolución

La Honorable Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires

Resuelve

Expresar su beneplácito y declarar de Interés Legislativo la Tercera Edición de la Fiesta del Olivo a realizarse en la ciudad de Coronel Dorrego, cabecera del Partido del mismo nombre, los días 8, 9 y 10 de Abril de 2.011.

ALDO LUIS MENSI
Diputado
Bloque U.C.R.
Cámara de Diputados Pcia. Bs. As.



Provincia de Buenos Aires

Honorable Cámara de Diputados

Fundamentos

“El oro verde del sur va ganando productores a ritmo sostenido” Mario Oscar Fernández (Ing. Agrónomo. Olivicultor. Jefe del Vivero Parque Municipal de Coronel Dorrego)

Los olivos pueden producir aceitunas de mesa o aceites.

Conforme la enciclopedia Wikipedia Argentina es el décimo productor mundial de aceites de oliva y ocupa el primer lugar en el continente americano, representando la producción nacional alrededor del 1% del total mundial. También es destacable el importante lugar que está adquiriendo como país exportador de aceite de oliva extra virgen orgánico.

Provincias como San Juan, Mendoza, La Rioja, Catamarca, Salta, Córdoba y Buenos Aires son aptas para la producción de ese cultivo.

En el caso de la Provincia de Buenos Aires la zona olivícola por excelencia se encuentra en el sudeste de la misma, donde la superficie implantada es cada vez mayor (supera largamente las 3.000 hectáreas), siendo el Partido de Coronel Dorrego, el que tiene la mayor área.

El 80% de lo producido se destina a exportación y el resto se comercializa en el mercado interno. La variedad Arbequina es la más abundante, y también hay presencia de Frantoio y Nevadillo.

El Partido que nos ocupa, por sus condiciones agroclimáticas representa una de las mejores zonas para el cultivo - en franca expansión desde 1.998-.

La alternancia y variedad de las temperaturas registradas en la zona, permiten obtener aceites de excelente calidad, sabor y olor (características organolépticas que se aprecian en un buen producto), superiores a los elaborados en el norte del país.

El frío invierno beneficia las plantaciones y genera la lenta maduración de los frutos. Debido a la cercanía al mar y las sierras, se produce en el Distrito un aceite muy similar al del Mediterráneo, cuna del olivo.

Muchos árboles tienen más de 60 años y varias empresas elaboran aceite de oliva orgánico certificado. Independientemente de ello, nuevas plantaciones alternan con las de vieja data y han modificado el histórico paisaje mixto de la geografía rural. A la vera de la Ruta Nacional N° 3, muy próximo a la ciudad cabecera pueden verse innumerables hileras de olivos.

En la última década una serie de factores coadyuvaron al desarrollo e incremento de la actividad que se desarrolla en forma individual y /o complementaria a la agricultura y ganadería que tiene lugar en las tierras o campos del Distrito.



Provincia de Buenos Aires

Honorable Cámara de Diputados

El impulso dado por el Instituto de Tecnología Agropecuaria (INTA), a través de un Grupo del Programa Cambio Rural, integrado por productores de Dorrego, Puán, Coronel Rosales y Las Grutas, resultó fundamental así como los consejos suministrados por las organizaciones responsables de la salud vinculados a la conveniencia de consumirla, el consumo mundial, el precio del producto, el riego, los fertilizantes y el consecuente aumento de la densidad de árboles por hectárea (tres a uno, comparado con lo hecho décadas atrás), etc.

Muchos años de trabajo y sacrificio han posibilitado la recuperación del olivo en el lugar. Las cosechas pueden realizarse en forma mecánica o "a mano". Este último método evita que la planta se estropee, de allí que cuando se consigue personal se opta por ello, configurando una importante fuente de trabajo temporal

Al igual que en los dos años anteriores **La Fiesta del Olivo** concitará, sin dudas, la atención de los habitantes de Coronel Dorrego y la zona, la bien ganada admiración de los productores de olivos que valoran las plantaciones allí existentes y la calidad de los productos, la satisfacción y el disfrute de los visitantes.

Organizada por la Municipalidad local, el evento contará con charlas técnicas, visitas guiadas a fincas y fábricas de aceites, concurso de platos, números artísticos, stands y otras.

Desde la Secretaría de Turismo Provincial se ha venido apoyando la realización de este festejo. Oportunamente y vinculado al tema el Sr. Crotto sostuvo: "*Las fiestas populares son eventos locales, de trascendencia regional y nacional, que permiten no sólo descubrir nuevos destinos sino también fortalecer la economía regional*".

Debo también consignar que obra en la Cámara de Senadores de esta Legislatura, por iniciativa del actual Senador José María Zingoni, un Proyecto de Ley para declararla de Interés Provincial (Ver Expte.).

Para conocimiento de los integrantes de esta Honorable Cámara, me permito transcribir el Programa de actividades.



Provincia de Buenos Aires

Honorable Cámara de Diputados



FIESTA DEL OLIVO
Coronel Dorrego
Provincia de Buenos Aires

8, 9 y 10
Abril 2011

Programación

Viernes 8:

- Salón Principal del Club Independiente
- 09.00 hs. Inauguración oficial de la 3 ra. Fiesta del Olivo
- 09.15 hs. Palabras del Presidente de la Cámara Olivícola SUR OLIVA, Ing. Ignacio Bottini
- 09.45 hs. Palabras del Intendente Municipal, doctor Fabián A. ZORZANO
- 10.15 hs. Charlas Técnicas

Sábado 9:

- 09.00 hs. Visitas técnicas a plantaciones
- 10.30 hs. Panel de Cata
- 15.00 hs. Salón Principal del Club Independiente
- 15.30 hs. Concurso de Platos
- 17.30 hs. Actuación de artistas locales
- 18.30 hs. Presentación de la chef internacional **MARU BOTANA**
- 19.30 hs. Entrega certificados de participación Concurso de Platos. "Creando con el Aceite de Oliva"
- Toda la jornada: Exposición de stands relacionados a la olivicultura

Paseo peatonal de artesanos locales en calle San Martín



Domingo 10:

- 12.00 hs. Almuerzo popular en el Club Independiente
- 12.30 hs. Palabras del Intendente Municipal Dr. Fabián Andrés Zorzano
- 14.15 hs. Entrega de premios del concurso de Platos "Creando con el Aceite de Oliva"
- 15.00 hs. Actuación de "PALO SANTO"
- 15.30 hs. Presentación de **EMANUEL ORTEGA**

Paseo peatonal de artesanos locales en calle San Martín



Stands de venta de comidas de colectividades con un pasado relacionado a la oliva

Visite el Circuito Turístico "Los Olivares". Para mayor información: Estancia El Carmen 02932-15507494. El Viejo Campamento 0291-155057067. La Chingota 02932-15494647.

- Stands de empresas aceiteras.
- Stands Circuito Turístico "Los Olivares"
- Stands de empresas proveedoras de insumos y servicios

Informes: Avda. Fuertes 630 - Tel: 02921-452212 a 16 - Int. 228 -
www.dorregoturismo.com.ar



Buenos Aires
LA GRAN DIVERSIÓN



Municipalidad de
Coronel Dorrego

El desarrollo turístico y cultural de la Provincia de Buenos Aires se alimenta, entre otras cosas, de eventos de esta naturaleza y requiere ineludiblemente de las actividades que se generan en las jurisdicciones municipales.

Se ha dicho con acierto que el turismo es la industria de la hospitalidad. Las Instituciones intervinientes, el pueblo y las autoridades de Coronel Dorrego han dado sobradas muestras de ello.

Hago votos para que una vez más la Fiesta del Olivo sea un éxito, incentive el turismo receptivo del Partido de Coronel Dorrego y continúe siendo motivo de orgullo de los dorreguenses.

Por todo ello, solicito a mis pares la aprobación del presente proyecto


ALDO LUIS MENSÍ
 Diputado
 Bloque U.C.R.
 H. Cámara de Diputados Pcia. Bs. As.