



EXPTE. D- 790 / 17-18

*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

PROYECTO DE RESOLUCIÓN

**LA HONORABLE CAMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES**

RESUELVE

Declarar de Interés Legislativo Provincial la "Primera Edición del Festival del Queso", a realizarse en la ciudad de Los Toldos, partido de General Viamonte, provincia de Buenos Aires los días 25 y 26 de Marzo de 2017.

MARCELO DALETTO
Diputado
Bloque Cambiemos Buenos Aires
H. C. Diputados Pcia. de Bs. As



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

FUNDAMENTOS

El presente proyecto de resolución tiene por objeto declarar de interés legislativo provincial el Festival del Queso que se realiza en la ciudad de Los Toldos partido de General Viamonte los días 25 y 26 de Marzo en el Corredor Sadoc Maidana.

La historia del queso de Los Toldos comenzó hace 70 años, cuando inmigrantes suizos y holandeses llegaron a Los Toldos trayendo en sus valijas unas pocas pertenencias sobrevivientes de la guerra, sueños de paz y su secreto máspreciado: la receta del queso Gauda.

Ellos fueron los primeros en fabricar queso, pero no los únicos. También llegaron españoles e italianos y con ellos llegó el queso Sardo, la Provoleta, el Pategrás y el Parmesano.

Hoy todas esas historias, que pasaron de generación en generación, se funden en una sola: la historia del queso de Los Toldos.

Historias particulares

Pasión y tradición Holando-argentina:

Juan es uno de los 8 hijos de Juana Doeswijk y Juan M. Luberriaga.

Hace 44 años que es maestro quesero y quiere compartir la historia de su familia.

Juana Doeswijk pone sus pies en suelo argentino con 19 años (1949). La mayor de los 13 hermanos Doeswijk y especialista en elaboración de queso gouda, tradición heredada de sus abuelos. En 1955 se casa con "el vasco" Juan M. Luberriaga y juntos fundan "Santa María" que hoy va por su cuarta generación de expertos queseros.

La "Oma" Juana, con sus 87 años te espera en el Primer Festival Del Queso de Los Toldos, junto a sus hijos: Juan, José, Carlos, Luis, Pedro, María, Tere y Martín para que pruebes el gouda, un queso con pasión y tradición Holando-Argentina.



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

Un queso que enamora:

Jacobo Doeswijk llegó a la Argentina en el año 1949 junto a su familia. Sus padres traían desde Holanda una de las recetas más preciadas, la del queso Gouda.

En Los Toldos fundaron el establecimiento "Los Holandeses" en el año 1954, y su receta familiar hoy se encuentra en manos de la tercer generación de maestros queseros.

Jacobo, Santiago, Lucas y toda la familia, no despegan la vista del queso que enamora.

Maestro quesero:

La familia de las queserías toldenses está llena de historias y de maestros queseros. Darío Frega, es un ejemplo de trabajo y dedicación entrelazados para hacer una única realidad, quesos.

En la historia de la fábrica " La Sagrada" está su nombre, y junto a la familia Zanoni, te espera el 25 y 26 de marzo en el festival.

El Cronograma para esta edición es:

Sábado 25/3

8:30hs. Ruta de quesos por tambos y queserías

13:00hs. Apertura del festival. Patio gastronómico, expositores de quesos, fiambres, miel, dulces y conservas, panificados, cerveza artesanal y vinos.

13:30hs. Segunda ruta del queso.

16:30hs. Charla técnica a cargo del Veterinario Carlos Cañameras Garrido y del Lic. Germán Aranibar.

18:00hs. Cocina en vivo con Ximena Saenz.



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

19:00hs. Ritmo alegre Suizo.

20:00hs. Baile Vasco.

21:00hs. Baile Holandés.

22:00hs. Los Pakos (folklore joven).

23:00hs. Kaymanta (grupo Salteño).

Domingo 26/3

9:30hs. Recorrida por el tambo "El Nuevo". Rutina de ordeño.

10:00hs. Recorrida por el establecimiento Santa María. Elaboración de queso gouda en vivo.

13:00hs. Apertura del festival. Patio gastronómico, expositores de quesos, fiambres, miel, dulces y conservas, panificados, cerveza artesanal y vinos.

17:00hs. Taller a cargo del Ingeniero químico Osvaldo Moro, "La Percepción sensorial como herramienta para detectar defectos y virtudes en quesos".

18:00hs. Cocina en vivo. Luisa González de Urquiza.

19:00hs. Baile Suizo con orquesta.

20:00hs. Baile Holandés.

20:40hs. Identidad Salamanquera (folklore joven).

22:00hs. Metabombo (ensamble folklórico)

La ruta del queso:

En el Festival del Queso vas a poder recorrer las queserías por dentro y acompañado por expertos donde te realizan visitas guiadas.

Sábado 25:

1° Salida: 8:30hs. Visita a las queserías del Monasterio, Holandeses y Santa María, incluye picada al mediodía en el campo. 2° Salida: 13:30hs. Visita a las



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

queserías del Monasterio, Holandeses y Santa María con degustaciones.
Horario de regreso 17:00 hs.

Domingo 26:

1° Salida: 09:30hs. Visita al tambo "El Nuevo", con desayuno de campo y rutina de ordeño en vivo.

2° Salida: 10:00hs. Visita al establecimiento productivo Santa María. Muestra de elaboración de queso Gouda en vivo y degustaciones. Todas las visitas guiadas, parten desde la Estación del Tren en combi o colectivo.

Por las razones mencionadas precedentemente y para seguir acompañando el impacto positivo que tienen estas actividades en la comunidad solicito a mis pares que me acompañen con su voto favorable el presente proyecto de resolución.

MARCELO DALEITO
Diputado
Bloque Cambiemos Buenos Aires
H. C. Diputados Pcia. de Bs. As