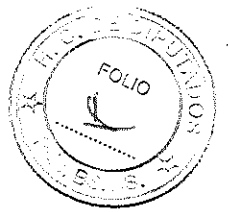




*Honorable Cámara de Diputados  
Provincia de Buenos Aires*

EXPTE. D- 3474 /18-19



**PROYECTO DE LEY**

EL SENADO Y LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE  
BUENOS AIRES SANCIONAN CON FUERZA DE

**LEY**

**ARTÍCULO 1°:** Declárese Capital Provincial del Olivo a la Ciudad de Coronel Dorrego.

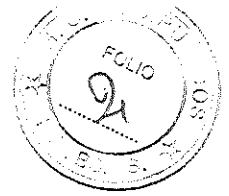
**ARTÍCULO 2°:** Comuníquese al Poder Ejecutivo.

ROSIO ANTINORI  
Diputada  
H. Cámara de Diputados Pcia. Bs. As



Honorable Cámara de Diputados  
Provincia de Buenos Aires

EXPTE. D- 3474 /18-19



Fundamentos:

La ciudad de Coronel Dorrego está ubicada al Km. 591 de la Ruta Nacional 3. A una distancia de 600 km de Capital Federal y La Plata; 100 Km de Bahía Blanca, 90 km de Tres Arroyos y 80 km de Sierra de la Ventana.

En la década de 1950 hubo un plan nacional de desarrollo olivícola en todo el país, y Coronel Dorrego, fue una de las zonas seleccionadas. Hoy concentra el 94,5% de la producción bonaerense

Coronel Dorrego es la localidad con más hectáreas de Olivo cultivadas de la Provincia, más de 2500, distribuidas entre 30 productores que logran un aceite de alta calidad, el cual ha recibido premios nacionales e internacionales.

La Olivicultura es una actividad creciente, esto se ve reflejado en la cantidad de productores que año a año se suman a esta actividad y que desarrollan plantaciones intensivas, con alrededor de 300 plantas por hectárea en promedio.

En el partido de Coronel Dorrego, hay 12 productores que procesan y envasan sus aceites, en los establecimientos locales y comercializan sus productos con marca propia obteniendo aproximadamente 3000 kilos de aceitunas por hectárea por año lo que equivale a 1.000.000 de litros de aceite de oliva virgen extra.

En Coronel Dorrego, la conjunción entre la comarca serrana y el mar asemeja un clima mediterráneo y esa es, acaso, una potencialidad geográfica única para la producción de olivos. Se producen estaciones muy marcadas, en los inviernos especialmente con temperaturas bajas y, además, hay muy buena amplitud térmica.

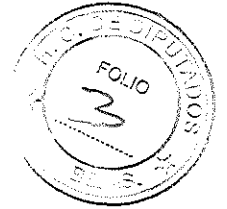
Eso hace que los aceites de zonas frías caractericen a los aceites con mayor cantidad de oleicos.

También se ofrecen diversas actividades turísticas, como visitas guiadas y "días de campo" en las fincas olivícolas. Tal es el caso del Circuito Turístico "Los Olivares", donde un grupo de productores ofrecen una variada oferta de eventos gastronómicos, charlas, capacitaciones y recorridas, durante todo el año.



Honorable Cámara de Diputados  
Provincia de Buenos Aires

EXPTE. D-3474 /18-19



Desde hace 10 años, el Municipio realiza durante el mes de abril, la Fiesta del Olivo, proclamada de Interés Turístico Provincial y mediante la Ley Provincial Nº 14.289, se declaró Fiesta Provincial del Olivo. La idea del municipio no es solo realizar una fiesta más, sino crear conciencia de la importancia de esta producción, generando un notable crecimiento, ya que la Olivicultura ha demostrado por presencia, que es muy significativa en el circuito productivo de Coronel Dorrego y la región. Esto se ve reflejado en la cantidad de productores que se han sumado en la actividad. Desde el año 2007 a la fecha, se han iniciado 15 productores más, contando actualmente con 22 productores de olivo.

El evento cuenta con diversas actividades como charlas técnicas conveniadas con entidades de renombre tales como el INTA y la Universidad del Sur, visitas a viveros, fincas y establecimientos olivícolas de la localidad. También se llevan a cabo almuerzos de comidas condimentadas con aceite de oliva.

La fiesta del Olivo cuenta todos los años con la presencia de un chef internacional de gran renombre. El chef realiza una demostración de cocina en vivo y en directo para todos los concurrentes, y posteriormente encabeza el jurado del tradicional concurso de platos con olivo. Treinta participantes ofrecen sus platos, que el chef degusta junto con cocineros de renombre que terminan de componer el jurado. Se elige el ganador, y luego se ofrecen los premios para los participantes.

Allí también las empresas aceiteras instalan sus stands para que la gente pueda recorrer y adquirir sus productos, y también se emplaza un paseo de artesanos con muchos productos regionales. Las visitas guiadas también son importantes para el evento, ya que realzan a las empresas productoras de aceites de oliva y aceitunas de mesa de la región, contribuyendo a darlas a conocer para que el público conozca su trabajo. Como cierre de la fiesta se realizan espectáculos musicales a cargo de artistas nacionales

Por todo lo expuesto, solicito a mis pares legisladores acompañen con su voto favorable el presente proyecto de Ley.

  
ROSIO ANTINORI  
Diputada  
H. Cámara de Diputados Pcia. Bs. As.