

*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

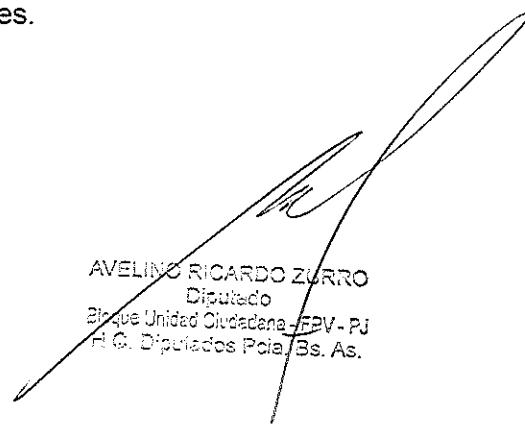
PROYECTO DE DECLARACIÓN

LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

DECLARA:

De Interés Legislativo el "PROYECTO NOBA: Regionalización gastronómica para el noroeste de Buenos Aires", que le dará a un amplio sector del territorio bonaerense la posibilidad de desarrollar actividades gastronómicas, generando puestos de trabajo, abastecimiento y consumo de productos locales.

Asimismo, vería con agrado que sea declarado de Interés Provincial por el Poder Ejecutivo a través de sus organismos competentes.



AVELINO RICARDO ZURRO
Diputado
Bloque Unidad Ciudadana - FPV - PJ
H. C. Diputados Pcia. Bs. As.



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires



FUNDAMENTOS

“PROYECTO NOBA” nace en el noroeste de la Provincia de Buenos Aires, más precisamente en Carlos Casares, cuando Gonzalo Fuentes, cocinero y propietario de emprendimientos gastronómicos, observa la gran cantidad de acciones que desde la Ciudad de Buenos Aires llevan adelante asociaciones y grupos de cocineros de forma interdisciplinaria de manera público/privada y analizando las mismas, encuentra algunas problemáticas que alejan a su región de la realidad de Capital Federal y por ello da comienzo a esta idea.

Sin un carácter estricto, la delimitación geográfica de la región que compondría “NOBA” se encuentra situada entre la ruta provincial N° 51 (Buenos Aires) y el límite con la provincia de La Pampa; y la Ruta Nacional N° 5 hasta el límite con las provincias de Córdoba y Santa Fe. Las ciudades que se ubican dentro de este perímetro son: General Villegas, Ameghino, General Pinto, Vedia, General Arenales, Junín, Rojas, Colón, Mercedes, Suipacha, Chacabuco, Los Toldos, Lincoln, Chivilcoy, Bragado, Alberti, Carlos Casares, Pehuajó, 9 de Julio, Trenque Lauquen, Carlos Tejedor y Pellegrini.

Dada la gran cantidad de localidades y extensión en el territorio, se comenzará a trabajar de acuerdo al grado de desarrollo de cada localidad y por rubros (lácteos, quesos, chacinados y pejerrey, entre otros productos).



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires



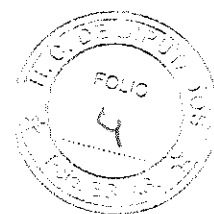
Desde lo económico, en NOBA entraría en escena una cuenca lechera de excelencia, en la que mayoritariamente abunda la raza Holando Argentino y en segundo lugar la británica Jersey (de mayor tenor graso), y por ello existen ciudades como Suipacha, Lincoln y Los Toldos, conocidas por sus quesos; y hacia la zona centro se destacan los dulces con crema de los salesianos en 9 de Julio y un dulce de leche sin conservantes de excelente calidad en Trenque Lauquen. La producción de cerdos genera también un extenso mercado de subproductos y chacinados, frescos y secos (para resaltar los salames quinteros de Mercedes y la fiesta del chorizo seco en Comodoro PY, partido de Bragado).

En la totalidad de las comunidades existen emprendimientos y carnicerías que fabrican en menor o mayor escala sus chacinados. El sistema de rotación de cultivos y los montes de eucaliptus que abundan en el bioma pampeano en general (girasol y pasturas como la alfalfa, entre otros) permiten a las abejas producir una miel multifloral de una pureza y sabor que es de calidad de exportación.

Esta llanura, vasta y verde, cuenta con un sistema de lagunas que albergan a diferentes especies como carpinchos, nutrias, patos silvestres, copetonas o gallaretas, martinetas, bagres, tarariras y el más importante en cuanto a cualidades gastronómicas que es el pejerrey de laguna (nativo), también conocido como "odontesthes bonariensis". Los cultivos de materias primas predominantes son trigo, soja, maíz y girasol.



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires



En la Provincia hay un amplio esquema de fiestas populares, en lugares como Bragado (Fiesta Nacional del Caballo), Carlos Casares (Fiesta Nacional del Girasol), Chacabuco (Fiesta Nacional del Maíz), Ameghino (Fiesta del Pueblo), Junín (Fiesta Provincial del Pejerrey), Lincoln (Carnavales artesanales), Mercedes (Fiesta Nacional del Durazno y Fiesta Nacional del Salame Quintero), Rojas (Fiesta de la Galleta), entre muchas otras que de alguna manera se relacionan con algún producto o subproducto gastronómico.

El asentamiento de la inmigración en estas praderas fue en su mayoría español, italiano y judío, pero gastronómicamente, por cuestiones de números, predominó el acento e influencia de los dos primeros países. Las combinaciones de trigos, harinas, carnes de vaca y cerdo y vegetales (pocos y no producidos en la región) dieron lugar a una transición de las tradiciones de hogar a la oferta en bodegones, pulperías y actualmente restaurantes, que hizo que se redujera a muy pocos platos la oferta en las ciudades del NOBA.

Conociendo este estado de situación, recursos, ubicación geografía en el territorio y con algunas de las problemáticas que las ciudades tienen (entre otras cosas escasa capacidad hotelera, pocos atractivos turísticos naturales, extensas distancias a Buenos Aires y los principales mercados) es que consideramos que la región puede tener un potencial en el turismo de paso y, desde ese lugar, Proyecto NOBA propone generar condiciones para el desarrollo productivo y gastronómico en calidad y cantidad en los



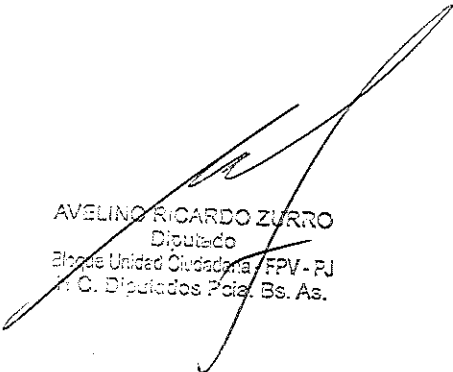
Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires



distintos eslabones de la cadena, productores, restaurantes y todo aquella institución que actúe como agente de promoción de turismo relacionada a la gastronomía. Esto tiene que estar acompañado con capacitación mediante la interacción con instituciones intermedias, sean estatales, privadas o híbridas, además de contar con una plataforma clara para que exista en la región un canal de información más ágil que permita a los distintos actores tomar mejores decisiones comerciales.

NOBA intenta interpretar a la llanura y las lagunas con su flora, fauna y posibilidades que, a través de ese viaje hacia adentro, permita trabajar derribando límites geopolíticos, más allá de que será necesario desarrollar un plan de agenda con cada localidad para lograr la identidad de la región con el contexto económico, social y cultural. Será necesario generar el compromiso de los municipios y sus áreas de interés abocadas al turismo, la producción y la cultura para llevar adelante un serio relevo de productos, productores y potencialidades. La idea consiste en lograr un plan de logística intermunicipal, para el desarrollo del polo hortícola del noroeste bonaerense, logrando proveeduría segura y con menos de 200 kilómetros de recorrido.

Por lo expresado, es dable reconocer este proyecto, por lo que solicito a mis pares que me acompañen en la sanción del presente Proyecto de Declaración.



AVELINO RICARDO ZURRO
Diputado
Bloque Unidad Ciudadana / FPV - PJ
H. C. Diputados Proa. Bs. As.