



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

PROYECTO DE LEY

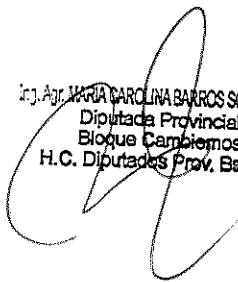
El Senado y la Cámara de Diputados de la Provincia de

Buenos Aires sancionan con fuerza de

LEY

ARTICULO 1°: Instituyendo en la Provincia de Buenos Aires, la semana provincial de la “Fiesta del Alcaucil”, que tendrá lugar la primera semana del mes de octubre de cada año.

ARTICULO 2°: Comuníquese al poder ejecutivo.


Inj. Agr. MARÍA CAROLINA BARROS SCHELOTTO
Diputada Provincial
Bloque Cambiemos
H.C. Diputados Prov. Ba. As.



*Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados*

FUNDAMENTOS

La popular Fiesta del Alcaucil Platense es un típico evento de la región que se caracteriza por la venta de alcauciles frescos, conservas y plantines para la huerta familiar, stands de comida y otras actividades. Cada octubre, los presentes aprenden en esta celebración recetas y también pueden asistir a la muestra viva para conocer la producción del cultivo de alcaucil o alcachofa platense como lo denominan sus productores.

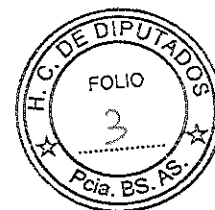
La propuesta se concreta este año en su 13° edición, que es organizada por el Grupo de Productores de Alcauciles de la región en conjunto con la Municipalidad de La Plata y la Universidad Nacional de La Plata.

Hoy la Fiesta del Alcaucil es un canal muy importante para un gran grupo de familias que trabajan tanto para la promoción como para la comercialización de este producto.

En la actualidad, el área de cultivo de alcauciles es de aproximadamente 2000 hectáreas, con la mayor parte de la producción concentrada en los alrededores de La Plata, que además ha alcanzado los requerimientos de calidad pretendidos tanto por el exigente mercado europeo como por el americano.

Las ventajas que presenta Argentina como país productor se basa en un extenso período de producción, de mayo a diciembre, ya que está estratégicamente ubicada y cuenta con las condiciones climáticas apropiadas.

La producción de Alcaucil Platense en Argentina no es algo nuevo; tiene sus inicios a mediados de los años 50'. Al igual que otras especies vegetales de origen europeo, el alcaucil fue introducido en la región por inmigrantes italianos. Ellos mismos trajeron el primer material genético, y hasta los materiales que se utilizan en la producción actual, coexistiendo con otros híbridos.



*Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados*

A su vez, estos primeros productores eligieron el cinturón verde platense para iniciar el cultivo en el país debido a las características de la región, ya que aquí encontraron muchas similitudes a las principales regiones productoras del mundo, como Italia, España y Francia, todas alrededor del Mediterráneo.

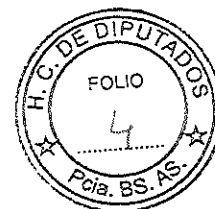
En los inicios, la producción se caracterizó por utilizar como principal componente la mano de obra familiar, contratando en los momentos de la cosecha a otros trabajadores. Actualmente, las técnicas de producción son variadas, hay productores familiares que continúan trabajando con tractor, arado y asada, mientras que otros con perfil más empresarial incorporan otras tecnologías, insumos y maquinarias.

La experiencia importada del cultivo en tierras europeas, más las pruebas que se realizaron como así también la adaptación de técnicas de producción, capacitaron al productor platense poniéndolo a la vanguardia de este cultivo en el mundo hacia fines del siglo pasado.

Algunas de las características propias del alcaucil platense es que tiene un amplio período de cosecha, calidad en la turgencia del fruto, y amplia oferta de materiales genéticos.

Las alcachofas poseen gran cantidad de propiedades por su alto contenido en cinarina que ayuda a la digestión. También es un producto diurético que fortalece y limpia el hígado, ayuda a la vesícula en la eliminación de la bilis y reduce el colesterol.

En la actualidad, en Argentina, la superficie de alcaucil cultivada está distribuida geográficamente de la siguiente manera: de 800 a 900 en La Plata, 450 en Cuyo, 250 en Rosario y 150 en Mar del Plata. En el partido de La Plata, es donde se realiza la primera incorporación de brotes y donde se concentra la mayor superficie del país en el cultivo de alcaucil. Los productores locales alcanzan cada año una producción de alcauciles de 1000 hectáreas totales en la ciudad. Cabe señalar que el alcaucil es un producto icónico de la región, que ha



*Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados*

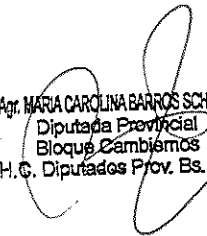
conseguido la distinción de un sello de calidad, otorgado por el Ministerio de Agroindustria de la Nación.

En tanto, el alcaucil se comercializa en mercados concentradores (Mercado Central de Buenos Aires, Mercado Regional de La Plata, de Santa Fe, Rosario, entre otros), súper e hipermercados de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en las quintas de producción y durante la Fiesta del Alcaucil.

Dentro del partido de La Plata, tanto los productores que forman parte del grupo, como la mayor parte de la producción de alcaucil, actualmente se encuentran localizadas en la zona de Villa Elvira, Los Hornos y en menor medida en Lisandro Olmos. Históricamente, la producción se concentraba en la localidad de Arana.

Con el fin de obtener una diferenciación de los Alcauciles Platenses, orientados a lograr la trazabilidad del producto, se consiguió oficializar en el año 2016 las Indicaciones Geográficas con el sello de calidad Alcauciles Platenses/Alcachofas Platenses. La indicación geográfica Alcauciles Platenses es única en la provincia de Buenos Aires.

Por todo el significado social y cultural que este cultivo tiene para la región, y con el fin de que la Fiesta del Alcaucil se siga consolidando como una expresión de este producto que nos representa en el país y en el mundo, es que solicito a mis pares la aprobación de esta iniciativa.


Ing. Agr. MARÍA CAROLINA BARROS SCHELOTTO
Diputada Provincial
Bloque Cambiemos
H.C. Diputados Prov. Bs. As.