EXPTE. D- 3795 / 22 - 23

H. C. DE DIPUTADOS FOLIO 1 Pcia. BS. AS.

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 la 5º Edición de la **Fiesta de Comida al Disco "A Mar y Campo"**, a desarrollarse durante los días **12 y 13 de noviembre de 2022** en la localidad de **Pehuén Co, distrito de Coronel Rosales**.

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

Dra. Abigail Gómez
Diputada Provincial

H.C. DE DIPUTADOS
FOLIO
2
Pcia. BS. AS.

FUNDAMENTOS

El presente proyecto de Declaración tiene por objeto declarar de interés legislativo y provincial la quinta edición de la Fiesta de Comida al Disco "A Mar y Campo", que se desarrolla anualmente en la localidad de Pehuén Co, distrito de Coronel Rosales.

La fiesta, que actualmente se encuentran preparando y organizando la edición de este año para los días 12 y 13 de noviembre, surge de las Mesas Taller implementadas durante el Foro Plan CocinAR del Ministerio de Turismo realizado en Bahía Blanca, en septiembre del año 2017 y que tuvo la participación de seis privados, dedicados al rubro gastronómico de Pehuén Co, junto a la Sociedad de Fomento "Amigos de Pehuén Co" y el I.N.T.A. La Fiesta de comida al disco se desarrolla, adaptando las necesidades a la metodología genérica que estipula la Guía para Organizadores de Fiestas Populares, 2017.

Pehuén Co se enmarca entre el mar y el sector rural, por lo cual, se eligió un nexo conector para unir dos realidades muy diferentes: la pesca y lo rural, resultando elegido el disco de arado para crear una fiesta gastronómica, apoyado por lo artesanal y productivo. "A Mar y Campo", la Fiesta de Comida al Disco de Arado, es el resultado de un esfuerzo colectivo que encuentra en la gastronomía la oportunidad para vincular a ese turista normalmente alejado de la cultura local, con la identidad del pueblo.

Otro de los factores a considerar fue crear un evento programado, en una fecha fuera de temporada alta, para romper con la estacionalidad tan marcada que poseen los destinos de Sol y Playa, asociando a la localidad a un destino con oferta gastronómica de calidad y beneficiando de esta manera los ingresos de los gastronómicos que se encuentran abiertos todo el año.

H.C. DE DIPUTADOS
FOLIO
3
Pcia. BS. AS.

Respecto a la administración, se tiene en cuenta lo que es decidido en las reuniones mensuales de la comisión organizadora, la fecha se define con anticipación, y el predio elegido suele ser la Plaza Carrasco, ya que permite por su cercanía utilizar como apoyo el Playón Municipal, y en ella se encuentra representado el ambiente del yacimiento de Huellas Fósiles, junto a las réplicas de megafauna, siendo esto una oportunidad para dar a conocer parte de los atractivos turísticos y culturales que se encuentran en la localidad. De esta forma, se busca también valorizar el Espacio Público, en este caso la Plaza Carrasco, con su parque temático y el Playón Deportivo y Cultural, con actividades distintas a las usuales. El hecho de que la fiesta se desarrolle en la Plaza Carrasco brinda una oportunidad para difundir el patrimonio Paleo- arqueológico con que cuenta la localidad, ya que, dentro de la misma, se encuentran emplazadas réplicas de la Megafauna (cuatro réplicas a escala real: un megaterio, una macrauquenia, un tigre diente de sable y un gliptodonte) que habitó la zona hace miles de años, la cual convivió con el hombre y dejó sus huellas en la zona de playa. Las Huellas, hoy dentro de un Área de Reserva Provincial Protegida pueden ser visitadas con el acompañamiento de sus Guardaparques o guías especializados.

La Gastronomía local es la principal atracción para quienes se acercan al evento, donde sus representantes elaboran platos en vivo, realizados en el Disco de Arado, acompañados de stands de artesanías de Emprendedores Locales realizadas en madera, cerámica y materiales reciclados. La sostenibilidad, la identidad, la tradición y la historia se encuentran representadas en el evento, donde el mar y el campo, elementos que rodean la localidad, se encuentran representados en platos de los más variados, elaborados en el tradicional Disco de Arado.

En su primera edición, el evento se desarrolló en el marco del octavo encuentro de CERBAS, Red de Turismo Rural. La Fiesta de Comida al Disco A Mar y Campo se conformó desde su primera edición con una comisión organizadora compuesta por referentes de distintos sectores de la localidad de Pehuén Co. En esa ocasión fue importante

la participación de las instituciones locales, tales como la Escuela y Jardín, Bomberos Voluntarios y Sociedad de Fomento, Rotary Club Pehuén Co, entre otras. Si bien la principal atracción fueron los stands gastronómicos con elaboración de platos al Disco, también estuvieron presentes productores regionales con sus productos a la venta, y la representación de la actividad turística de la región con stands informando de eventos a desarrollarse en sus localidades. En esa primera edición, la cantidad de participantes ascendió a 5.000 personas.

Año a año, la fiesta creció y contuvo a distintos actores y representantes de la comunidad. Gastronómicos, productores locales, artesanos, entidades sin fines de lucro como la Sociedad de Fomento y el Club Unión Pehuén Co, agrupando en distintas actividades a toda la localidad. Las entidades que forman parte hacen de nexo, deseando integrar progresivamente a una mayoría que decide participar de la fiesta y encuentra en el evento, una oportunidad de recaudar fondos y dan a conocer su labor en la comunidad.

En la Segunda Edición se sumó a la programación una muestra de los talleres culturales realizados en el Playón Cultural y Deportivo ubicado Frente a la Plaza Carrasco. En la Tercera Edición, se sumaron exposiciones de ferias y experiencias de productores, clase de cocina en vivo y el domo de cine del gobierno de la ciudad de Buenos Aires.
En la Cuarta Edición, manteniendo el mismo espíritu de la Fiesta, la Plaza Carrasco fue el epicentro de realización, a la que se sumaron establecimientos gastronómicos de la localidad, que ofrecieron platos al disco desde sus locales comerciales. Un punto a destacar es que, por primera vez, se realizó una clase de cocina en vivo, a cargo de una reconocida chef rosaleña Débora Pilovich, que elaboró un plato al disco, utilizando materias primas de productores rosaleños de Villa General Arias (aceite de oliva de Finca Clementina, vegetales de huertas Lilén y carnes locales), que pudo ser degustado por el público presente. En esa oportunidad, la convocatoria supero ampliamente las anteriores, logrando reunir a más de 7.000 personas que disfrutaron ampliamente de la fiesta y de los 5 stand de gastronómicos de la localidad e integrantes de instituciones

sin fines de lucro, se vendieron un total de 3.900 porciones de platos elaborados al Disco. Estas porciones representan cerca de 300 mil pesos por cada stand, que significan un importante ingreso para los participantes y una fuerte movilización de la economía local, quienes generan ganancias que repercuten en la misma localidad. Llegando a movilizar más de 2.5 millones pesos durante la actividad generada durante el evento.

La fiesta involucra desde el inicio del desarrollo a la comunidad local, no solo a la que forma parte de la organización o la que asiste al evento, desde el pequeño comercio, donde las Ong´s se proveen de los ingredientes para crear la mesa dulce que vende en su stand institucional, al gastronómico, que se abastece de verduras en la localidad para elaborar su plato al disco. Esta fiesta, no solo convoca a la comunidad local sino también a toda la región. Entre los principales destinatarios del evento, podemos mencionar a turistas de Punta Alta, Bahía Blanca, Dorrego, Pringles, Suárez, Saavedra, Monte Hermoso, Patagones, Villarino, entre otros.

Es dable mencionar los antecedentes y avales previos con los que cuenta esta Fiesta. Fue declarada de Interés Municipal en todas sus ediciones: 2017, 2018, 2019, 2021. También fue declarada de Interés Legislativo en el año 2019 y 2021 y declarada de Interés Turístico Provincial en 2017, 2018, 2019 y 2021. Lamentablemente, la Edición 2020 de la fiesta no se realizó debido a la situación de Pandemia por COVID-19.

Teniendo en cuenta que la Fiesta se desarrolla un mes antes del inicio de la temporada estival, la disponibilidad de alojamiento no es total, pero sí suficiente, debido a que un gran porcentaje de los asistentes son propietarios no residentes. Sin embargo, muchos establecimientos abren sus puertas como un anticipo de la temporada como, por ejemplo: complejos de cabañas, casas de alquiler, apart hotel y campings. La composición del grupo predominante está formada por Grupos de familia (58%) y un 30% de Parejas. En la última edición (2021) se halló una paridad entre los visitantes de los centros emisores más cercanos como Punta Alta (48%) y Bahía Blanca (44%), además de visi-

tantes de la región (Coronel Suárez, Sierra de la Ventana, Dorrego, Pringles, Suárez, Saavedra, Monte Hermoso, Patagones y Villarino, entre otros).

En la 4° Edición participaron seis (6) restaurantes adheridos a la fiesta y cinco (5) puestos gastronómicos y dos (2) instituciones con stands de comida al disco, ascendiendo a un total de seis mil quinientas porciones vendidas, lo cual generó un ingreso económico extraordinario, ya que en estas fechas las ventas corresponden a niveles medios/bajos. En esa edición los visitantes pudieron disfrutar de un total de cincuenta stands donde además de gastronómicos hubo gran participación de productores locales, artesanos e instituciones.

Por otra parte, el municipio invierte en esta fiesta en la contratación de prestadores locales, como, por ejemplo, empresas de baños químicos, empresas de sonido, iluminación, alquiler de escenarios, contratación de seguros y contratación de personal municipal para el evento, generando un gasto en el distrito aproximadamente de $500.000.

Por último, dado que el evento fomenta la oferta gastronómica, el resto de los restaurantes abiertos en la localidad logran una ocupación plena, lo que demanda mayor contratación de personal para las tareas de limpieza, servicio de mozos, ayudante de cocina, etc.

Por todo lo expuesto, es que solicito a mis pares me acompañen con su voto positivo.

Dra. Abigail Gómez
Diputada Provincial