EXPTE. D- 545 /22 - 23

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

Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

PROYECTO DE LEY

El Senado y la Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires

sancionan con fuerza de

LEY

Artículo 1°: Declárese Patrimonio Cultural Inmaterial de la Provincia de Buenos Aires en los términos de la "Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial" de la UNESCO, ratificada por la Ley Nacional N°26.118, a los conocimientos y técnicas de elaboración -junto con los instrumentos, objetos y artefactos inherentes- del **Queso Gouda Toldense**, símbolo característico de la localidad bonaerense de Los Toldos y localidades del Partido de General Viamonte.

Artículo 2°: Comuníquese al Poder Ejecutivo.

VIVIANA R. GUZZO
Diputada
Bloque Frente de Todos
H.C. Diputados Pcia. de Bs. As.

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

Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

FUNDAMENTACIÓN

La presente iniciativa busca reconocer como "Patrimonio Cultural Inmaterial de la Provincia de Buenos Aires" a los conocimientos y técnicas específicas de elaboración -junto con los instrumentos, objetos y artefactos inherentes- del Queso Gouda Toldense, símbolo característico de la localidad bonaerense de Los Toldos y localidades del Partido de General Viamonte.

El Gouda Toldense es un queso de tipo semiduro y de color amarillo intenso que tiene su origen primigenio en la ciudad de Gouda (Países Bajos). Así como en tierras holandesas, en el suelo toldense se elabora con leche vacuna. Luego, a la leche se le añade el cuajo y un fermento natural -que se realimenta a diario- y se deja la mezcla en reposo. Más tarde, esto se corta con una lira muy lenta y meticulosamente. Los moldes van a otorgarle al queso su forma circular tradicional y, enseguida, el queso se impregna en salmuera, generando una corteza fina que permite un enriquecimiento de su peculiar sabor.

El proceso continúa con el paso del queso al secadero para que se oree y, más tarde, con su corteza ligera, se lleva a las cámaras de maduración, donde reposará algunas semanas. El resultado final es un queso en forma de rueda, cuyo peso puede comenzar en un kilo y llegar hasta los 8 kg. Tiene un contenido graso cercano al 50% y provee principalmente calcio y vitaminas A, B, D y K2.

La historia del Queso Gouda Toldense tiene más de siete décadas y está enteramente ligada a la llegada de inmigrantes holandeses y suizos a esta ciudad del Noroeste bonaerense. Las familias que se establecían en la zona buscaban en su nueva Patria

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

estabilidad, paz y prosperidad y la Argentina ofrecía muchos atractivos laborales y la posibilidad de comenzar de nuevo en una tierra que los recibía abiertamente.

Junto con sus pocas pertenencias y un bagaje invalorable de recuerdos, las y los inmigrantes también contaban con recetas familiares ancestrales, como las de los quesos Gouda, que contaba con pasos, técnicas e ingredientes específicos que los transformaban en una verdadera exquisitez.

Como en gran parte de la Provincia de Buenos Aires, a Los Toldos y las localidades vecinas llegaron no sólo familias suizas y holandesas, sino también contingentes provenientes de España y el País Vasco, Italia, Francia, entre otros. Estas personas también traían recetas y conocimientos de sus propios quesos: Sardo, Provolone, Parmesano, etc.

En el año 1948, la familia de don Cornelio y doña Cornelia Doeswijk llegó a la Argentina desde los Países Bajos, tras la Segunda Guerra Mundial. Cuando años más tarde se instalaron en la zona de Los Toldos, decidieron continuar con la actividad económica que desempeñaban en su país de origen: la fabricación artesanal de quesos Gouda, que ya era efectuada desde generaciones anteriores en su tierra natal.

En total, el matrimonio tuvo 10 hijas e hijos nacidos en Europa (Johanna Adriana María, Theodorus Andreas, Adriana Johanna, Wilhelmina Catharina, Anna Cornelia, Andreas Leonardus, Leonardus Petrus, Petrus Andreas, Jacobus Petrus y María Johanna) y 3 en la Argentina (la pareja de mellizos menores, José María y Rosa María, y el menor de todos, Cornelio Gerardo).

H. C. DE DIPUTADOS
FOLIO
4
Pcia. BS. AS.

Todas las y todos los integrantes de la familia desempeñaron su talento como maestras y maestros queseros. Cornelio y Cornelia, junto a sus hijas e hijos mayores, crearon en 1954 la quesería "Los Holandeses", que siguió las preciadas recetas de generación en generación.

Hacia 1955, Johanna Adriana María (Jo) Doeswijk, la mayor de las hijas del matrimonio holandés, se casó con un chacarero hijo de vascos, Juan Manuel F. Luberriaga. En conjunto, crearon un tambo y una pequeña fábrica de quesos, "Santa María", en la que comenzaron a producir el Gouda.

En 1957, otra de las hijas del matrimonio Doeswijk, Adriana Johanna (Sjaan), se casó con Jozeph (José) Fässler. José era un suizo muy emprendedor, que realizaba el ordeñe de sus vacas, mientras Adriana esperaba la leche en su cocina para, rápidamente, comenzar la producción de quesos y otros productos lácteos para consumo propio. Con los años, sus amistades querían comprar los productos, generando que el aumento de la producción para abastecer a las y los nuevos consumidores: así nació la quesería "Fässler".

Décadas más tarde, en los años '70, Rosa María (Rousa), la menor de las hermanas Doeswijk, contrajo matrimonio con Charly van Olphen, también hijo de holandeses. En Tandil, crearon la fábrica "El Holandés", que elabora ricotta, dulce de leche y quesos como el Gouda, aún hoy con la misma receta familiar, para nutrir de esas delicias al Centro de la Provincia de Buenos Aires.

Hubo otros inmigrantes que también se sumaron a la elaboración de quesos artesanales, siguiendo al pie de la letra las recetas. En el año 1948, un grupo de doce monjes y sacerdotes suizos arribó a las proximidades de Los Toldos, para fundar un

H.C. DE DIPUTADOS FOLIO 5 Pcia. BS. AS.

nuevo monasterio en la Estancia "La Ciudadela": la Abadía Benedictina Santa María de Los Toldos.

Tomando en cuenta las palabras de San Benito de Nursia, los recién llegados siguieron su legado para que el monasterio sea autosuficiente con todo lo necesario para la vida cotidiana, sin olvidar el compromiso con las y los demás. Así, la fabricación de quesos en el emprendimiento generó trabajo para los propios monjes, pero también para vecinas y vecinos de Los Toldos, que pudieron ser sustento de sus propias familias, dando origen a "Abadía de Los Toldos".

También hubo muchas y muchos pobladores que fueron relevantes en el arte de la elaboración del Queso Gouda Toldense. Tales son los casos de Willemhelmus (Guillermo) van Uden y de Raúl Severini. "Guillermo", como era conocido en estos pagos, nació en Loosbroek (Países Bajos) y llegó a la Argentina en 1957 con 21 años de edad. Casado con Nélida Plet y padre de 7 hijes, comenzó en 1972 con la producción de forma artesanal y comercialización de Queso Gouda Toldense (se conocían como "los quesos de van Uden"), actividad que desarrolló por varias décadas junto a su familia hasta su fallecimiento en 2012. Severini, por su parte, fue fabricante exclusivamente de Queso Gouda, iniciando su actividad de manera privada en 1975, con un trabajo totalmente artesanal de ordeñe, elaboración y ventas, que finalizó su actividad en el año 2001: sus productos se vendían sin marca comercial, sino que eran conocidos como los "Quesos de Severini".

Así como las y los pioneros de antaño que aún siguen elaborando el Queso Gouda Toldense, son muchas las personas que en Los Toldos y la zona hoy se vuelcan hacia la producción de otros tipos de quesos, aprovechando las posibilidades del lugar. Carina Bengolea y Gustavo Zanoni son actualmente los responsables de llevar

H.C. DE DIPUTADOS FOLIO 6 Pcia. BS. AS.

adelante el emprendimiento "Quesos La Sagrada", una fábrica que elabora quesos de tipo Cremoso, Pategras, Pategras Saborizado, Sardo, Barra/Tybo y Reggianito, con un sabor de excelencia. Otro emprendimiento familiar destacable es el de "Corral de las Cabras": Silvio Sarco y Lorena Rodríguez Magan están dedicados a la cría de cabras y la producción de leche, y elaboran quesos artesanales de cabra, frescos y blandos, con y sin sal, así como quesos semiduros saborizados.

Hoy, como hace más de 70 años, el Queso Gouda Toldense continúa elaborándose en forma artesanal, a mano y en pequeñas proporciones, como lo hacían las familias recién llegadas, conservando recetas y tradiciones, ya con cuartas generaciones a cargo de los emprendimientos.

La importancia del Gouda Toldense llevó a la realización de la propia fiesta de las y los maestros queseros: el Festival del Queso de Los Toldos, iniciado en 2017. Dicho festival ayuda a fortalecer la actividad y reivindicar a esta industria de lo artesanal.

Por estos fundamentos, parece pertinente reconocer como "Patrimonio Cultural Inmaterial de la Provincia de Buenos Aires" a todos los conocimientos y las técnicas específicas de elaboración -junto con los instrumentos, objetos y artefactos inherentes- del Queso Gouda Toldense, en virtud de la Ley Nacional N°26.118.

Dicha ley aprobó, en julio de 2006, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, que fuera adoptada por la Trigésima Segunda Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), en 2003. Dicha Convención, que nuestro país aprobó e incorporó como parte del ordenamiento jurídico nacional, entiende como "patrimonio cultural inmaterial"

H.C. DE DIPUTADOS FOLIO 7 Pcia. BS. AS.

los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos las y los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

Asimismo, esta Convención esclarece que el "patrimonio cultural inmaterial" se manifiesta en particular en los ámbitos de las tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; las artes del espectáculo; los usos sociales, rituales y actos festivos; los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; y las técnicas artesanales tradicionales.

En 2007, Argentina aprobó la Ley Nacional N°26.305, que refiere a la Convención sobre la Protección y Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales, la cual fuera adoptada en la Trigésima Tercera Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), en 2005. Entre sus objetivos, aparecen la protección y promoción de la diversidad y del respeto de las expresiones culturales, así como la creación de condiciones para que las culturas puedan prosperar y mantener interacciones libremente de forma mutuamente provechosa. La Convención también reconoce la importancia de los conocimientos tradicionales como fuente de riqueza inmaterial y material.

El Queso Gouda Toldense es un queso que se quiere y se valora, porque es un elemento constitutivo de la identidad toldense. Los Toldos es actualmente un polo quesero reconocido provincial y nacionalmente entre los de mejor producción de quesos con añejamiento controlado, valorado por su cultura y el orgullo de lo artesanal.

H.C. DE DIPUTADOS
FOLIO
8
Pcia. BS. AS.

Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

Lo que busca instituir por Ley esta iniciativa es el reconocimiento de un patrimonio que se protege y se recrea permanentemente en la vida de Los Toldos y la región, asignando al Estado la responsabilidad de cuidar ese patrimonio a través de diversas acciones, resultando en un beneficio en términos culturales, sociales e históricos para las y los bonaerenses, al cuidar los conocimientos y técnicas de elaboración del producto.

Por todas las razones expuestas, solicito a las legisladoras y los legisladores que acompañen, con su voto, el presente proyecto de ley.

VIVIANA R. GUZZO
Diputada
Bloque Frente de Todos
H.C. Diputados Pcia. de Bs. As.