EXPTE. D- 2033 /23-24

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

Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

151° Período Legislativo
1983 - 2023
"40 Años de Democracia Argentina"

PROYECTO DE LEY

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

L E Y

ARTÍCULO 1°: Declarese como Fiesta Provincial a la "Fiesta del Cordero Serrano" que se lleva acabo anualmente cada 17 de diciembre, en la localidad de Saavedra, Provnicia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 2°: Incluyase la misma en el calendario turistico provincial y dispóngase su difusión.

ARTÍCULO 3°: Comuníquese al Poder Ejecutivo.

MARIA FERNANDA BEVILACQUA
DIPUTADA
H. Cámara de Diputados Pcia. Bs. As.

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

FUNDAMENTOS

La localidad de Saavedra, se encuentra emplazada en el cordón serrano de ventania, más precisamente en la extensión Cura Malal, al sudoeste de la Provincia de Buenos Aires, fue fundada el 17 de diciembre de 1888, día en que el gobierno provincial aprueba los proyectos y delimitaciones urbanas realizadas por el agrimensor Baca, de las tierras cedidas por Cecilio López.

A diferencia de los demás poblados su esencia es ferroviaria, actividad que en la actualidad se fue perdiendo.

La Comisión de Fomento de la localidad, desde 2021, y luego de renovar sus autoridades decidió realizar la "Fiesta del Cordero Serrano" debido a que la carne de cordero de la zona de Saavedra es un verdadero tesoro gastronómico, reconocido por su excelente calidad en todo el mundo. Es resultado de la crianza de corderos de raza Corriedale en un sistema extensivo en pastizales tanto nativos como sembrados en los límites de las regiones pampeanas y patagónicas. La combinación de la raza del animal y la calidad del alimento de la región, permiten obtener una carne de alta calidad y alto nivel nutricional.

El marmolado de grasa en la carne de los corderos de Saavedra es excepcional, lo que le confiere una textura suave y un sabor muy característico y exquisito. Además, la proporción ideal entre músculo y grasa de la carne, así como su alta capacidad de retención de agua, contribuyen a obtener una carne tierna, jugosa y deliciosa.

La zona de Saavedra cuenta con pastizales serranos que son únicos en su tipo y que son ideales para la alimentación del cordero Corriedale. Estos pastizales presentan una gran diversidad de especies y un alto valor nutricional, lo que permite que los corderos se desarrollen de manera óptima y adquieran el sabor y la textura que los hacen únicos. Los pastizales serranos son una joya de la biodiversidad que contribuye a la conservación del ecosistema.

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

La carne de cordero de Saavedra es muy valorada en la gastronomía por su sabor y versatilidad. Es una de las carnes más buscadas para la preparación de platos gourmet en todo el mundo. Su textura suave y su sabor intenso la hacen ideal para asados tradicionales o platos más sofisticados.

En resumen, el cordero de raza Corriedale criado en la zona de Saavedra, con su sistema extensivo y alimentación en pastizales serranos, es uno de los mejores del mundo. Su marmolado de grasa en la carne, su sabor exquisito y su alta calidad nutricional lo convierten en un verdadero tesoro gastronómico. Además, su crianza en un sistema extensivo y su alimentación natural en pastizales serranos contribuyen a la conservación del ecosistema y a la sostenibilidad de la producción ganadera, el bienestar del animal durante todo el ciclo de producción dentro del sistema extensivo, aporta beneficios asociados a las características organolépticas de la carne, entre ellas, el color, la textura, el sabor y el aroma.

El día 17 de diciembre de 2021, en la Primer edición de la fiesta se cocinaron al asador 11 corderos, en el Parque Municipal "Los Álamos", con la participación de las Instituciones de la localidad y paseo de artesanos.

En la segunda edición, se redobló la apuesta y la Comisión decidió realizar 25 corderos, la cocción en ambas ediciones, estuvo a cargo del Centro Criollo Las Sierras y a la vista del público que se acercaba a disfrutar de un día de fiesta, durante la fiesta, se pueden disfrutar de diversas actividades como degustaciones de cordero y otros platos típicos, espectáculos musicales y danzas folklóricas. También hay stands donde se pueden adquirir productos locales como artesanías, quesos, vinos y dulces regionales.

La Fiesta del Cordero Serrano se ha convertido en una de las celebraciones más importantes de la región y atrae a turistas y visitantes de todo el país. Es una oportunidad única para conocer la cultura y la gastronomía local, y para disfrutar de un ambiente festivo y acogedor.

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

Además, la fiesta promueve la valoración y el cuidado de los recursos naturales de la zona, ya que el cordero serrano se cría en pastizales naturales y se alimenta de manera natural, sin el uso de químicos ni hormonas. De esta manera, se fomenta la producción local sustentable y se apoya a los pequeños productores de la zona.

Fue declarada el 13 de Julio de 2022 de interés Comunitario, Municipal, Legislativo, Cultural y Turístico la Fiesta del Cordero Serrano en adhesión al Aniversario de la localidad de Saavedra.

Por todo lo expuesto, solicito a los Sres./as. Legisladores acompañen con su voto la presente iniciativa.

MARIA FERNANDA BEVILACQUA
DIPUTADA
H. Cámara de Diputados Pcia. Bs. As.