

*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

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

PROYECTO DE DECLARACIÓN

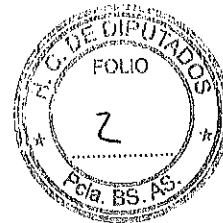
LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS
AIRES

DECLARA

De interés legislativo el alfajor campanense Quiero, en su versión triple de dulce de leche, con ganache de maní y baño de chocolate semiamargo, ganador del II Campeonato Mundial del Alfajor 2023 celebrado entre el 19, 20 y 21 de agosto de 2023.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Soledad Alonso".

SOLEDA A. ALONSO
Diputada
Bloque Frente de Todos
H.C. Diputados Pcia. de Bs. As.



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

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

FUNDAMENTOS

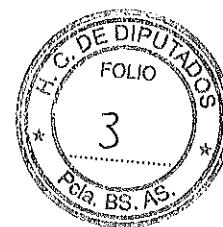
El presente proyecto tiene por objeto la declaración de Interés Legislativo del alfajor campanense Quiero, en su versión triple de dulce de leche, con ganache de maní y baño de chocolate semiamargo, ganador del II Campeonato Mundial del Alfajor 2023 celebrado entre el 19, 20 y 21 de agosto de 2023.

El Campeonato Mundial del Alfajor es el primer evento destinado a premiar el esfuerzo de las empresas por entregar a los consumidores los Mejores Alfajores, de Máxima Calidad, realizados con recetas transmitidas de generación en generación y empleando los más puros ingredientes.

El Campeonato se realiza todos los años en el mes de agosto en la Ciudad de Buenos Aires y pueden participar de la competencia productores alfajoreros de todo el Mundo.

Se trata de un evento que junto a la Feria Argentina del Alfajor y la Feria Internacional del Alfajor tiene como objetivo difundir y visualizar a la Industria Alfajorera y a toda la cadena agro-productiva de este producto alimenticio tan representativo de la cultura gastronómica de nuestro país y nuestra provincia.

En la página oficial del Campeonato podemos encontrar una breve síntesis de la historia del alfajor: "La palabra "Alfajor" proviene del árabe "Al- Hasú", cuyo significado es "El relleno" y tradicionalmente consistía en una base de pasta de almendras, nueces y miel. Luego fue introducido en España cuando los árabes invadieron la península Ibérica y por cientos de años de influencia árabe la cultura española los adopta junto con otras preparaciones y recetas típicas. Con las inmigraciones españolas a Argentina el "Al- Hasú" se comenzó a encontrar en algunas casas pasteleras, pero sin mucha demanda más que aquellos españoles que recientemente llegados estaban acostumbrados a esa pieza pastelera. Hasta ese momento el Alfajor o también llamado Tableta era rectangular y su forma redonda que le dio su



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

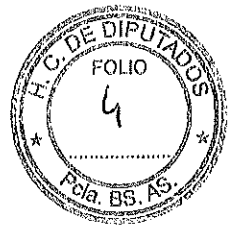
*151º Período Legislativo
1983 - 2023
"40 Años de Democracia Argentina"*

grandeza y fama fue aportada por el químico francés Augusto Chammás. Chammás llegó a Argentina en el año 1840 y en el año 1869 inauguró junto a su esposa una pequeña fábrica dedicada a la confección de dulces y confituras.

Desde entonces el concepto creció hasta adquirir la magnitud que conocemos hoy. El Alfajor está presente en todos los kioscos, almacenes y casas de pastelería, en la mano de cientos de vendedores ambulantes, en ferias, cumpleaños y eventos de todo tipo. Hay de muchas preparaciones y tamaños diferentes, doble, triple, utilizando los ingredientes de la zona geográfica donde se realiza, aportando un valor cultural y un significado emocional inigualable. Cada pueblo tiene su fábrica de Alfajores que es orgullo de sus vecinos. Y cuando el argentino emigra es sin duda una de las razones de sus primeras lágrimas fuera de esta tierra. En cada una de las fábricas de nuestra golosina más popular la creatividad está al día de la fecha entregando sabores y combinaciones únicas que recorren cientos de kilómetros hasta llegar a la boca de aquel afortunado que recibe esa cajita especial de la mano de sus seres queridos.

El alfajor toma los sabores autóctonos de cada lugar. Es el regalo vivo de la tierra que uno ha visitado, entregando cultura a quién lo recibe."

Enorme es la importancia que este versátil producto ha adquirido desde sus orígenes hasta la actualidad, permitiendo la incorporación de los ingredientes, sabores y costumbres de cada lugar donde es producido, lográndose así tener versiones características de cada localidad, provincia o región de nuestro país, siendo innumerables y muy renombradas las producidas en la Provincia de Buenos Aires, pero la incontable cantidad de versiones no impide que la creatividad de los nuevos productores que artesanalmente buscan desarrollar una nueva variedad que los represente y mediante la cual dar a conocer su producto, su marca o emprendimiento e instalarse en el mercado, y a través de la participación de este tipo de eventos logran trascender las fronteras de su localidad y provincia, sino del país también.



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

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

En el pabellón Dr. Emilio Solanet, en el predio de La Rural, más de 40.000 personas asistieron al II Campeonato Mundial del Alfajor 2023. Allí, durante el 19, 20 y 21 de agosto, más de 70 alfajeros argentinos, paraguayos, uruguayos, colombianos, brasileños, ecuatorianos, españoles, peruanos, canadienses y estadounidenses expusieron sus creaciones en 19 categorías diferentes: Mejor Chocolate Negro, Mejor Chocolate Blanco, Mejor Dulce de Leche, Mejor Relleno de Fruta, Mejor Alfajor Simple, Mejor Alfajor de Tres Capas, Mejor Galleta, Mejor Alfajor de Confeitería, Mejor Sabor Tradicional, Mejor Sabor Exótico, Mejor Textura, Mejor Aroma a Alfajor, Mejor Packaging, Mejor Alfajor Saludable, Mejor Alfajor de Maicena, Mejor Alfajor Glaseado, Mejor Alfajor de Autor, Mejor Alfajor PYME, Mejor Alfajor Industrial. En cada una de las Categorías se entregan las medallas Oro, Plata y Bronce y todos los alfajeros ganadores de Medallas Oro participan por el Premio Mayor: consagrarse como el Mejor Alfajor del mundo.

El jurado del evento estuvo a cargo de un panel de expertos, compuesto por chefs, maestros pasteleros, ingenieros en alimentos, especialistas en análisis sensorial, influencers y periodistas que cataron a ciegas cada golosina.

Yanina Acosta, la creadora del mejor alfajor del mundo 2023, que fue coronado también en la categoría mejor alfajor triple, cuenta en las muchas entrevistas que a raíz de haberse coronado ganadores del concurso está realizando que la creación fue concebida en base a los gustos nacionales. "Lo hice pensando en lo que nos gusta a los argentinos, en lo que consumimos diariamente. Lo creamos referido a la selección argentina, ya que cuando juega la celeste y blanca, o cualquier partido de fútbol, la gente lo acompaña con algo dulce".

Yanina destaca que el año pasado ya habían competido en la Rural, y señala que esta vez no fueron pensando en ganar. "Estamos muy contentos, es masivo el apoyo y la cantidad de seguidores que hemos tenido, es algo que no esperábamos.



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

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

La visualización nos dio, más allá del premio, relevancia y crecimiento... El premio nos abre muchas puertas."

Yanina está casada hace 12 años con Maximiliano Santos, quien en el tiempo libre luego de su trabajo en una empresa la ayudarla con los alfajores, ambos tienen 37 años, nacieron y viven en Campana.

La idea de hacer alfajores nació en julio de 2021, cuando la pandemia imposibilitó que ella continúe con su anterior trabajo. A raíz de ello, transformaron un gabinete de masajes en cocina y comenzaron con la producción casera.

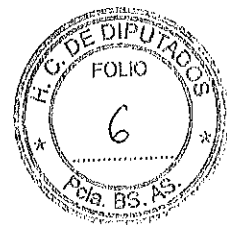
Es una receta artesanal, no tiene conservantes, la pasta de maní la hace Yanina, es todo casero, en el packaging se pueden ver los números de cada jugador de la Selección Nacional de Fútbol sobre un fondo celeste y blanco.

"Estamos sin palabras, quedamos mudos, ganamos el premio al mejor alfajor y la categoría al mejor triple también; es el premio a una pasión, empezamos con mucho esfuerzo en 2021 y fuimos cambiando recetas, hasta último momento", expresó públicamente el joven matrimonio campanense.

Luego de obtener el trofeo del Mejor Alfajor del Mundo, Alfajores Quiero la orgullosa ganadora posteó en su cuenta de Instagram: "Somos una familia remándola todos los días, y este fue el reconocimiento de tantas horas de insomnio, de inventar, de invertir en cursos (...) un millón de gracias y QUE VIVAN LOS EMPRENDEDORES", poniendo de manifiesto no solo la emoción que le provoca este triunfo sino el esfuerzo para reconvertirse y poder salir adelante ante la adversidad impuesta por la pandemia de Covid-19.

Es un orgullo para mí poder traer a esta Casa de Leyes un proyecto para reconocer declarado de interés legislativo a estos pequeños productores que, desde su hogar, en mi querida ciudad de Campana lograron posicionar uno de sus productos como el mejor entre los mejores, un alfajor que nació con la intención de estar presente en la mesa de los fanáticos del fútbol durante el mundial en el que nos convertimos

EXPTE. D- 2919 /23-24



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

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

en campeones del mundo y faltando poco para cumplirse un año de tan inmensa alegría para los argentinos y argentinas, logra convertirse en campeón del mundo en el Campeonato Mundial del Alfajor.

Celebro y apoyo la participación de todos los vecinos y vecinas de Campana en este tipo de eventos que ayudan a potenciar la industria local, brindando posibilidades de crecimiento y progreso no solo a quienes están al frente de este emprendimiento, sino que seguramente a partir del conocimiento público y renombre que a partir de esta consagración les brinda podrán ampliar su emprendimiento y generar nuevos puestos de trabajo para nuestros vecinos y vecinas.

Por todo lo expuesto, solicito a los Sres. Legisladores y las Sras. Legisladoras acompañen con su voto la presente iniciativa.

SOLEDA A. ALONSO
Diputada
Bloque Frente de Todos
H.C. Diputados Pcia. de Bs. As.