



*Honorable Cámara de Diputados
de la Provincia de Buenos Aires*



PROYECTO DE DECLARACIÓN

La Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires,

DECLARA

De Interés Legislativo el Festival del Queso, se desarrollará en la ciudad de General Viamonte, los días 12 y 13 de octubre de 2024, organizado por el Municipio homónimo y productores locales.

Asimismo, que vería con agrado que similar actitud adopte el Poder Ejecutivo, declarándolo de Interés Provincial.

VALENTIN MIRANDA
Diputado
H.C.D. Provincia Buenos Aires



*Honorable Cámara de Diputados
de la Provincia de Buenos Aires*



FUNDAMENTOS

Los días 12 y 13 de octubre de 2024, con entrada libre y gratuita, en General Viamonte se reeditará el “Festival del Queso”, un encuentro con la producción local que se viene realizando, con éxito creciente, desde el año 2017.

Desde ésta Cámara impulsamos y promovemos este tipo de eventos, que no solo incumben a la región, sino a la provincia toda, en tanto se trata de fomentar una actividad esencial en el desarrollo bonaerense, unida a la promoción del turismo en la zona.

En el primero de los aspectos, señalamos que Argentina forma parte del grupo de países que producen el 65% de leche a nivel mundial, y que el retroceso del 12,6% (3,9 millones de litros por día), en comparación con el año pasado, debe ser un llamado de atención para que sigamos trabajando en el fomento de la actividad.

Respecto de Buenos Aires, se calcula que aproximadamente el 30% se destina a la elaboración de quesos de primera calidad, contando con una gran variedad, con sus diferentes estilos y sabores. Es el país de Latinoamérica con mayor cultura en la elaboración y consumo de quesos.

Eso se lo debe a los inmigrantes que mantuvieron “viva” esa tradición, mostrando arraigo y diversidad en un producto típico de la agroindustria nacional: desde el consumo diario en los diferentes centros urbanos, hasta su rol como parte importante en el agregado de valor con calidad que se realiza en el interior productivo.

El queso es un producto natural, que agrega valor a materias primas nobles, siendo una gran fuente de calcio, proteínas y fosforo, componentes esenciales en el desarrollo y crecimiento humano, siendo un ingrediente fundamental de las clásicas picadas, que generalmente se disfrutaban entre amigos y/o en familia.

Pero también puede consumirse solo como alimento práctico, rico y saludable, que se adapta muy bien a las distintas necesidades gastronómicas, siendo además un ingrediente irremplazable en platos más elaborados y muy ligados a la dieta diaria de los argentinos, por lo que sin dudas forma parte de la mesa y cultura gastronómica argentina.



*Honorable Cámara de Diputados
de la Provincia de Buenos Aires*

Como sostienen los organizadores *“el queso significa mucho: negocio, desarrollo, valor agregado, trabajo, cultura, arraigo, esfuerzo, alimento y encuentro, y la gran variedad que se produce en nuestro país también permite reconocer a cada rincón de la Argentina por su diversidad, saberes y sabores”*.

Vinculado el tema con General Viamonte, las mismas fuentes señalan que *“La tradición quesera Tóldense comenzó hace más de 70 años de la mano de la familia holandesa Doeswijk, que se instaló en un campo próximo a los toldos, y comenzó a producir quesos tipo Gouda para vender en el pueblo y su zona de influencia, logrando gran aceptación de los vecinos por la gran calidad del producto que elaboraban”*.

El municipio se sumó a ese proceso virtuoso y propició que su agroindustria siga fortaleciéndose, tratando de generar condiciones que permitan mejorar la calidad de vida de su comunidad, a partir de un mayor desarrollo de la producción de sus quesos artesanales, apelando a que cada uno desde su rol pueda expandir su potencial.

La idea es poner en valor la producción de quesos de los toldos, con el objetivo de darle mayor impulso a toda su cadena productiva, ya que se trata de un trabajo artesanal particularmente del queso tipo Gouda, entre otras opciones, ya que hay fabricas que también elaboran sardo, provoleta, pepato y cremoso entre otros.

En la actualidad hay más de diez tambos en actividad, de los cuales aproximadamente un 50% elaboran quesos.

También hay tres establecimientos que ordeñan y producen queso de cabra.

Se estima que entre todos se generan alrededor de cien puestos de trabajo directos.

En el segundo de los campos señalados, es importante el valor agregado del turismo para la zona.

General Viamonte viene trabajando en mostrar las diferentes bondades y características de producción de sus quesos, con el objetivo de potenciar su consumo y fomentar el conocimiento de un producto típico de su zona. Pero también con una visión turística a través principalmente del festival del queso y la ruta del queso Gouda.



*Honorable Cámara de Diputados
de la Provincia de Buenos Aires*

Desde su primera edición en 2017, el festival que propiciamos se declare de interés legislativo despertó la atención de turistas, y la afluencia fue creciendo exponencialmente año tras año.

A partir de ello comenzaron a sumarse establecimientos que han incorporado recorrido en lo que se llama Ruta del Queso.

Esto, sumado a los demás atractivos que tiene la ciudad, viene generando un incipiente mini turismo, por ser el lugar donde nació Eva Duarte de Perón, la comunidad mapuche, el balneario municipal y el Monasterio Benedictino, entre otros puntos de interés.

Por los motivos expuestos, que entendemos compartidos por nuestros pares, solicitamos la aprobación del presente.

VALENTIN MIRANDA
Diputado
H.C.D. Provincia Buenos Aires