

Senado de la Nación
Secretaría Parlamentaria
Dirección General de Publicaciones

VERSION PRELIMINAR SUSCEPTIBLE DE CORRECCION UNA VEZ
CONFRONTADO CON EL ORIGINAL IMPRESO

(S-0421/14)

PROYECTO DE LEY

El Senado y Cámara de Diputados,...

Artículo 1º – Declárese Capital Nacional del Chocolate a la localidad de San Carlos de Bariloche, provincia de Río Negro.

Art. 2º – Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Silvina M. García Larraburu. – Miguel Á. Pichetto. –

FUNDAMENTOS

Señor presidente:

Existen en Argentina varios lugares en los que se puede degustar chocolate de primera calidad, pero ninguno en donde haya tanta producción y variedad como en la ciudad de San Carlos de Bariloche.

El popularmente conocido “Chocolate Bariloche” no solo se destaca por su incomparable sabor sino que encierra una atractiva historia que comienza a mediados de los años 40 del siglo pasado, con el arribo a esa ciudad de una familia de inmigrantes italianos que dejaron atrás la posguerra europea para radicarse en una localidad que se estaba transformando en un importante centro turístico.

Los expertos chocolateros barilochenses aclaran que ya no se trata solamente del típico chocolate en rama, tal como supone el imaginario colectivo, sino que con el tiempo esa definición fue convirtiéndose en un genérico para todo el chocolate que se ofrece en la ciudad.

Es necesario trasladarse por la línea del tiempo, exactamente seis décadas atrás. Fue entonces cuando en la ciudad se originó el chocolate en rama. No fue producto de chocolateros de vanguardia sino consecuencia del alto precio y la escasez de los moldes para darle contención al producto. Ante esas condiciones, les resultó más económico utilizar una superficie plana con temperatura adecuada para el proceso de templado, y en el momento preciso recogerlo con una espátula para que se arrugara y tomara esa forma tan particular.

Los innumerables visitantes que arribaban a la ciudad durante los años 50 y 60, cuando se produjo un sostenido crecimiento del turismo nacional e internacional, sabían de la excelencia del chocolate local y no dejaban de llevárselo a sus lugares de origen.

Es así que el “Chocolate Bariloche” se convirtió en una marca de calidad que alcanzó prestigio mundial sobre todo por su producción artesanal y la combinación de los productos regionales de la Patagonia. A esto se suma una cualidad típica de Bariloche, que es la baja humedad y las condiciones climáticas frescas, lo que le otorgan características ideales para su conservación.

Sin dudas, con el paso del tiempo, este producto que tuvo sus orígenes en la América precolombina y que fue perfeccionado y degustado por los europeos, hoy se ha transformado en uno de los principales atractivos turísticos no naturales de Bariloche.

Desde 1969 comienza a celebrarse en dicha ciudad la “Fiesta del Chocolate”, máximo encuentro de productores y público, que fue creciendo con los años para convertirse en el evento más importante

de la actividad chocolatera argentina, en el que se realizan muestras de la fabricación; degustaciones de productos; la tradicional carrera de chocolateros, confiteros y reposteros; se presenta la fondue de chocolate más grande del mundo (preparada para 5.000 comensales), concurso de esculturas y de tortas artesanales de chocolate, y la elección de la “Reina del Chocolate”, cuyo premio consiste su peso en chocolate.

Es por todo lo anteriormente expuesto, que solicito a mis pares me acompañen en este proyecto de ley.

Silvina M. García Larraburu. – Miguel Á. Pichetto. –