

(S-1669/18)

PROYECTO DE DECLARACIÓN

El Senado de la Nación

DECLARA

De interés de esta Honorable Cámara, el desarrollo, la investigación y el uso de la harina de Rosa Eglanteria (Rosa Mosqueta) y sus diferentes aplicaciones en el consumo humano y animal, por su valor alimentario y nutricional dentro de la comunidad y por su aporte para el fortalecimiento de la actividad productiva y científica de San Carlos de Bariloche y la región Norpatagónica.

Silvina M. García Larraburu.-

FUNDAMENTOS

Señora Presidente:

La producción y el consumo de productos naturales, elaborados a partir de componentes de origen vegetal, registran un notable crecimiento en las últimas décadas. Esto se debe a la necesidad de la sociedad actual de adquirir productos orgánicos que no sólo brinden numerosos beneficios para la salud, sino que también resulten inofensivos para el organismo y al mismo tiempo puedan obtenerse de manera sustentable.

En este sentido, la ciencia ha desarrollado múltiples investigaciones en el campo de la cosmética natural obteniendo extraordinarios resultados que permiten poner en valor la utilización de estos productos y de sus propiedades.

En San Carlos de Bariloche existen diversos emprendimientos que elaboran productos orgánicos utilizando las materias primas que se localizan en los alrededores de la ciudad. Estas actividades económicas contribuyen no sólo a fomentar el uso de los productos naturales, sino que también constituyen un gran aporte a la economía regional, en todas las etapas del proceso productivo, desde la recolección de los frutos hasta su comercialización, involucrando distintos factores locales y regionales.

Uno de los emprendimientos dedicados a la elaboración de productos orgánicos y regionales en Bariloche es la empresa Ambar. Desde sus inicios, hace más de trece años, destinan sus esfuerzos, conocimientos y especialización a la producción de aceite orgánico de

rosa mosqueta (calidad premium de exportación) y cremas de alta gama sin parabenos.

En relación a la Rosa Eglanteria (Rosa Mosqueta) se trata de una especie muy abundante en la ciudad, que crece tanto en Bariloche como otras localidades cercanas. La misma es originaria de Europa del Este, y fue introducida en América, Asia y el Norte de África. Dicha especie contiene propiedades altamente antioxidantes y regenerativas, razón por la cual es utilizada tradicionalmente para mejorar las condiciones de la piel y para combatir gripes y resfríos, entre algunos de sus usos terapéuticos.

El fruto de la rosa mosqueta está compuesto por una capa carnosa que posee en su interior numerosas semillas (alrededor del 28% de su peso) y otra parte formada por pequeñas espinillas que es desechada durante los procesos de elaboración. La parte carnosa del fruto es utilizada para elaborar dulces y la cascarilla para infusiones. En cuanto a las semillas, estas se someten a un meticuloso proceso de prensado en frío para obtener el aceite esencial, proceso que permite la conservación de todas sus propiedades.

Como se mencionó anteriormente, la empresa Ambar, ha invertido sus esfuerzos y cuantiosos recursos en el estudio y desarrollo de productos naturales de excelente calidad. Sus conocimientos, valores y años de intenso trabajo la llevaron a la búsqueda constante y experimentación de nuevas posibilidades, logrando convertirse en un emprendimiento con alto grado de innovación, potencialidad y valor agregado.

En estos momentos, se cuenta con la certificación orgánica LETIS, que garantiza el cumplimiento de las normas internacionales de calidad y sustentabilidad en los productos y procesos llevados a cabo. Además posee un laboratorio de control de calidad propio habilitado por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).

Cabe resaltar que uno de los objetivos del emprendimiento es continuar posicionándose como referentes de la industria, no sólo relacionado al ámbito de la salud y cuidado personal, sino también en otros ámbitos como el alimenticio.

En este sentido, gracias al espíritu innovador que los caracteriza y distingue en el mercado, se encuentran trabajando en el desarrollo de su más reciente descubrimiento la harina de rosa mosqueta. Este hallazgo es el resultado de un largo camino que surge con el propósito

de reutilizar el material de las semillas que era desechado luego de la extracción del aceite.

Los responsables del emprendimiento Miriam Arenas y Marcelo Gurrea, junto a su equipo de trabajo comenzaron a investigar acerca de las propiedades del material de desecho. En un principio elaboraron briquetas, un bio-combustible utilizado para generar calor en salamandras, estufas y chimeneas. Posteriormente al procesarlo en un molino obtuvieron una harina más fina y a partir de allí decidieron enviarlo al Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) para analizar sus propiedades nutricionales. Dicho organismo luego de analizarla certificó su alto contenido en Omega 3, 6 y 9, además de su aptitud para el consumo humano.

Más tarde, los alumnos de 6º año de la Escuela de Hotelería (CET 25) de Bariloche, recibieron el material y comenzaron a realizar ensayos y desarrollos con distintas harinas a base de rosa mosqueta. Finalmente, mezclando distintos ingredientes pudieron elaborar masas, productos salados, dulces, pastas y jugos. Así surgió la harina de rosa mosqueta, un descubrimiento barilochense único en el mundo.

Para dar a conocer los nuevos productos gastronómicos la empresa decidió presentarlos en la 3º edición de “Bariloche a la Carta”, en donde tuvieron una excelente recepción entre los comensales que destacaron su singular “sabor con notas dulces y ácidas”. Sin embargo aún continúan realizando las gestiones necesarias para obtener la habilitación comercial que les permita producir productos alimenticios.

La Pyme rionegrina también exporta aceite de rosa mosqueta y realiza envíos regulares de aceite y crema de rosa mosqueta a México, Colombia, Puerto Rico, China y Corea. Por lo tanto, resulta necesario destacar que estos productos no sólo son un atractivo para los residentes y turistas que llegan a la ciudad sino que también son muy apreciados en otros países, con énfasis en el mercado asiático.

Asimismo, es necesario resaltar la importancia del rol que adquieren estos emprendimientos productivos en la formación y consolidación de la ciudad, pues su aporte en el sector económico como generador de riqueza y de puestos de trabajo es fundamental para el desarrollo de la economía regional. De igual modo contribuye a la formación de la identidad local y a la valorización de los recursos naturales propios, en pos del desarrollo de una economía sustentable acorde al entorno natural en el que vivimos, promoviendo nuevos desarrollos del sector Pyme local.

Por todo lo expuesto, en sintonía con el Proyecto de Ley e mi autoría S-1353/17 y la declaración del Concejo Deliberante de Bariloche N.º 2221-CM-17, resulta propicio iniciar un camino de acompañamiento, fortalecimiento y difusión de las innovaciones realizados en dicho campo por los emprendedores locales, declarando de interés municipal, productivo y científico al descubrimiento de la harina de rosa mosqueta y sus posibles usos tanto para consumo humano como para consumo animal.

Es por todo lo expuesto, que solicito a mis pares me acompañen en el presente proyecto de declaración.

Silvina M. García Larraburu.-

DIRECCION GENERAL DE PUBLICACIONES