



H. Cámara de Diputados de la Nación

“2018 Año del Centenario de la Reforma Universitaria”

PROYECTO DE RESOLUCIÓN

La Honorable Cámara de Diputados de la Nación...

RESUELVE:

Declarar de Interés de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación La Fiesta de la Mozzarella, que se desarrolla en la Localidad de San Vicente, provincia de Buenos Aires que se desarrolla durante el mes de Octubre.



H. Cámara de Diputados de la Nación

“2018 Año del Centenario de la Reforma Universitaria”

FUNDAMENTOS

Sr. Presidente:

La fiesta de la mozzarella, que en general se desarrolla durante el mes de octubre de cada año, en el predio de la vieja estación, de la localidad de San Vicente, ubicado en Av. Sarmiento N° 1000; es un evento de gran importancia para la provincia, la región y el país. En esta actividad, dentro de los días en que se presenta, los visitantes pueden disfrutar de espectáculos musicales, una amplia oferta gastronómica y productos locales. Quienes participen tendrán la oportunidad de ver las Olimpiadas del Saber, una imponente feria de artesanos, cata mozzarella, y números artísticos. Otras de las grandes atracciones es el certamen gastronómico de pizzas. -

De esta fiesta, participan alrededor de 200 productores de la localidad quienes efectúan charlas y reuniones de negocios. Es dable destacar que junto con la fiesta regional de la miel se busca generar espacios de fortalecimiento para el desarrollo social y económico de toda la comunidad y mostrar actividades que hacen la oferta turística. Es de importancia referirse a la historia y origen de la mozzarella que comienza en Italia, en la ciudad de Aversa, perteneciente a la provincia de Caserta en la región de Campania, donde se empezaron a producir este tipo de queso con leche de búfala., posteriormente y debido a su escasez se popularizó el producto elaborado a base de leche de vaca u oveja. La misma pertenece al grupo de los quesos de pasta hilada por su proceso de elaboración. Se amasa la cuajada utilizando agua caliente para estirarla y plastificarla, obteniendo así una estructura de filamentos. Así, este queso grasoso y fibroso tiene un fundido muy interesante para platos gratinados o pizzas. Como colofón se destaca que la palabra mozzarella deriva del verbo italiano *mozzare* que significa cortar. Esta palabra se utiliza para denominar este tipo de queso ya que la forma esférica que lo caracteriza se obtiene precisamente cortando la leche cuajada. Su elaboración es un proceso tradicional que se lleva a cabo, si se siguen realmente los métodos artesanales, siempre con las manos.-



H. Cámara de Diputados de la Nación

“2018 Año del Centenario de la Reforma Universitaria”

Por último, es importante poner de resalto que la actividad tiene una importancia que siempre ha contado con la asistencia de funcionarios provinciales y municipales.

Por los motivos expuestos, solicito de mis pares el acompañamiento del presente proyecto.-