



“2021-Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein”

### **PROYECTO DE LEY**

El Senado y la Honorable Cámara de Diputados de la Nación sancionan con fuerza de LEY

ARTÍCULO 1°: Declárase "Capital de la Gastronomía" a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

ARTÍCULO 2°: Comuníquese.

### **FUNDAMENTOS**

La gastronomía forma parte de nuestra identidad como pueblo y de nuestra historia. Los inmigrantes que llegaron en el siglo XIX y el siglo XX, y que aún hoy siguen llegando y formando parte de Argentina, dejaron y dejan huellas en muchos aspectos de nuestra cultura y la gastronomía no fue la excepción. A medida que el país se fue poblando, cada cultura aportó a la nuestra un poco de la suya. Nuestra cultura gastronómica, reflejada a través de las costumbres, tradiciones y rituales sociales, surge de la fusión de sabores propios y la impronta de nuestros inmigrantes (españoles, italianos, turcos, armenios, árabes, entre otros). Ellos, que llegaron a los conventillos, cocinaban sus comidas tradicionales y compartían la cocina con otras personas que provenían de países diferentes. Esta interacción produjo como resultado nuestras costumbres cotidianas al comer, la gastronomía porteña.

Esta “cocina de las Colectividades”, con sus comidas más representativas, se fue transformando poco a poco según los propios ingredientes locales, permitiendo desarrollar costumbres y tradiciones propias de Buenos Aires. Gracias a esta mixtura de tradiciones, la ciudad cuenta con una variedad de sabores que tienen pocas ciudades del mundo. Comida armenia, judía, francesa, italiana, japonesa, peruana, entre tantas otras, nos deleitan con sabores, colores y texturas que nos remiten a otros pueblos.

Dentro de esas tradiciones podemos encontrar las técnicas y saberes de la histórica Confitería del Molino, hacedora de encuentros de clientes leales, políticos y artistas y seno de dos famosísimos postres como el “Leguizamo” y el “Imperial ruso”.



“2021-Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein”

BA Capital Gastronómica es un Programa de Gobierno que busca impulsar a la Ciudad de Buenos Aires como capital gastronómica de América Latina, tiene como objetivo la promoción y el desarrollo gastronómico. Se busca posicionar a la Ciudad de Buenos Aires como un lugar de encuentro en donde los vecinos se reúnan alrededor de la mesa a comer y disfrutar los sabores de nuestra cultura, al mismo tiempo generando empleo, inclusión social y fomentando del turismo. La gastronomía es una de las industrias más importantes de la Ciudad que emplea a más de 150.000 personas.

Desde hace varios años se promueven e incentivan diferentes espacios de encuentro, degustación y descubrimiento de la identidad gastronómica de nuestro país. Con este objetivo, se realizan diversas iniciativas como el Campeonato Federal del Asado (2016, Obelisco, 250 mil personas; 2017, Obelisco, 350 mil personas; 2018, Mataderos, 120 mil personas), FECA, Festival de Café (Octubre 2017, 40.000 personas; Mayo 2018, 45.000 personas; Octubre 2018, 45.000 personas; Abril 2019, 50.000 personas) y la Fiesta de la Empanada (Julio 2019, 150.000 personas). Bajo el formato del CFA y con la colaboración de BA Capital Gastronómica, se realizó en noviembre de 2018 en Miami el primer Campeonato de Asado Argentino con el objetivo de potenciar a la oferta gastronómica nacional en esta ciudad de Estados Unidos.

Se realizan también concursos para conocer los gustos y preferencias de los vecinos, en los seis realizados a la fecha participaron más de 100.000 personas en “Mejor Hamburguesa”, “Mejor Milanesa de Bodegón”, “Mejor Café Notable”, “Mejor Parrilla”, “Mejor Pizzería” y “Mejor Helado Artesanal”.

Además, desde su creación en 2012 se organiza junto a ACELGA la feria gastronómica más grande de la Ciudad, Masticar y se acompañaron más de 300 eventos gastronómicos durante todo el 2018 con la participación de más 2.4 millones de personas.

A esto se suma todo el trabajo que se está realizando a partir de la renovación de los Mercados de la Ciudad, como el de Belgrano que se reinauguró en agosto de 2017, el Mercado de San Nicolás, totalmente renovado en abril de 2019, y la próxima puesta en valor del Mercado Bonpland y apertura de los nuevos Mercado de los Carruajes y Mercado El Bocado en el Barrio 31.

También se desarrollaron tres nuevos espacios como son el Patio de los Lecheros, el Patio Parque Patricios y el Patio Costanera Norte. Los patios gastronómicos nacen como una iniciativa para promover la “comensalidad” y el disfrute alrededor de la comida. Así como fuente para impulsar nuevos emprendimientos gastronómicos y generación de empleo.

Por último, con el Programa de Ingreso a la Gastronomía ya se capacitaron de forma gratuita a más de 1000 actuales y futuros trabajadores de esta industria en oficios, idiomas y habilidades blandas.



“2021-Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein”

Según un estudio realizado por el Ente de Turismo de Buenos Aires en diciembre de 2017, turistas de Brasil, Colombia, Estados Unidos, España, Reino Unido y Francia consultados en el aeropuerto de Ezeiza manifestaron en un 67% que la gastronomía fue el elemento motivador del viaje para visitar la CABA. Mientras tanto, un 91% de los encuestados manifestó estar satisfecho con la experiencia general de la gastronomía de la Ciudad.

Por todo lo anteriormente mencionado, habiendo nuestro país adherido a la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, con el objetivo de visibilizar y reconocer acerca de unos de los aspectos más importantes del Patrimonio inmaterial argentino como es la gastronomía que a través de sus saberes y técnicas locales permite apreciar toda la riqueza cultural de todo el país, solicito a mis pares me acompañen con el presente proyecto.