



Proyecto de Resolución

La Honorable Cámara de Diputados de la Nación

Resuelve

Expresar su interés por el ciclo de capacitaciones “*Sabores Ancestrales*”, con respecto a la utilización de las plantas de la estepa patagónica en la gastronomía, a cargo de Karina Alegría, oriunda de la provincia de Santa Cruz.

Ianni, Ana María

Fundamentos

Sr. Presidente:

Karina Alegria es santacruceña y es quien está llevando adelante capacitaciones y transmitiendo sus conocimientos familiares en donde plasma la cocina Aonikenk-Tehuelche y Mapuche. Detalla que: *“hay que tener muy en cuenta las especies que pueden crecer en los patios de casa en El Calafate, donde muchos se han insertado dentro de ambientes de estepa, a los que define como un almacén”*. También expresa: *“en un parque de nativas de la estepa, tenés romeros, distintos tipos de tomillos, picantes, flores que se pueden usar como la del don diego de la noche en pastelería, las flores de los senecios, el alfilerillo que un clásico en el té, el té pampa, el cardillo, el abrojo, tanto para ensalada, guarniciones y vinagretas”*.

Los antecedentes del uso tradicional de las plantas de la estepa tanto en el ámbito medicinal como gastronómico está instaurada en la oralidad de muchas familias que se van transmitiendo de unas generaciones a otras, las consumimos en un rico té digestivo o en diferentes preparaciones como tortillas o ensaladas. Este creciente interés por el uso de las plantas nativas surge principalmente de tres factores importantes a tener en cuenta:

En primer lugar, las plantas nativas se enferman menos porque tienen sus controladores biológicos en el mismo contexto natural. Están adaptadas al clima del lugar con estrategias como espinas o raíces profundas para resistir días de sequía o a lugares húmedos como por ejemplo vivir cerca de un arroyo. No necesitan fertilizantes, ni riego excesivo. Dato obtenido del programa nacional “Plantemos Nativas”.

Asimismo, el 80 % de las plantas nativas tienen uso medicinal, de ese porcentaje el 50 % aproximadamente son comestibles, incluyendo frutos y flores, y de ese 50 % entre un 30 y un 40 % se pueden usar en la gastronomía como modo de impulsar



las economías regionales. Es de vital importancia otorgar herramientas de difusión para que, a través de organismos provinciales y de los diferentes viveros que existen en cada localidad, se pueda llevar adelante la extracción y/o cultivo de las mismas evitando la desertificación que podría generar el cultivo indiscriminado y sin conocimientos previos de los particulares.

A todo ello, también se suma el aumento poblacional y la falta de información adecuada, para llevar adelante medidas tendientes a la preservación de los recursos naturales y que los ponga en valor para su correcto uso y aprovechamiento.

Actualmente, Karina Alegría está siendo convocada por hoteles y restaurantes para capacitar al personal, sobre la utilización de las plantas de la estepa patagónica en la gastronomía.

Nos detalla que el aumento del uso de las nativas en la medicina alternativa y en la gastronomía, amerita pensar en llevar adelante un “Plan de manejo de las Plantas Nativas”, para la producción y cosecha de los mismos.

Difundir y profundizar el conocimiento sobre la utilización de las plantas autóctonas es relevante sobre todo para seguir transmitiendo la cultura de nuestros pueblos originarios a las nuevas generaciones.

Por todo lo expuesto solicito a mis pares el acompañamiento del presente proyecto.

Ianni, Ana María