

“2025 - AÑO DE LA RECONSTRUCCIÓN DE LA NACIÓN ARGENTINA”



## *Proyecto de Resolución*

La Honorable Cámara de Diputados de la Nación

### **RESUELVE**

Expresar beneplácito por la publicación de la Ordenanza 7651/2025, sancionada el 20 de marzo del 2025 por el Honorable Concejo Deliberante de la Municipalidad de Maipú, provincia de Mendoza, mediante el cual se declara al departamento de Maipú como la “Capital del Aceto Balsámico”, en reconocimiento a la radicación en dicha jurisdicción de los únicos dos establecimientos del país que elaboran este producto según la receta tradicional de Módena, Italia.

**Dip. Adolfo Bermejo**

Maipú – Mendoza

## FUNDAMENTOS

### **Sr. Presidente:**

El aceto balsámico tiene su origen en la región de Módena, Italia, donde se elabora mediante un proceso artesanal que implica la reducción de mosto de uva y su envejecimiento en barricas de distintas maderas, lo que le otorga su sabor y características únicas.

Se trata de un producto es completamente natural, sin conservantes ni colorantes, y que incluso, no tiene vencimiento ya que, como el vino, cuánto más tiempo pasa, mejor calidad presenta y es un emblema de la gastronomía italiana y ha sido reconocido a nivel mundial como una denominación de origen protegida, garantizando su calidad y autenticidad.

Tradicionalmente nuestro país no ha sido un gran productor, ni exportador de aceto balsámico. Sin embargo, en los últimos años, la creciente valoración de la gastronomía gourmet ha impulsado una mayor demanda del producto en el mercado interno. A nivel global, el aceto balsámico alcanzó en 2023 un valor de los USD 2.32 mil millones, con una proyección en alza de USD 3.96 mil millones para el 2031. Europa y Estados Unidos se perfilan y posicionan como los principales consumidores.

En este contexto, cabe destacar el rol pionero del enólogo Gabriel Guardia en el departamento de Maipú, quien inició la producción de aceto balsámico siguiendo el método tradicional italiano. Lo hizo primero en la histórica Bodega Laur y posteriormente en su propio emprendimiento, “Corazón del Lunlunta”, consolidando a Maipú como un referente en la elaboración de este producto en Latinoamérica. Gracias a estos avances, Maipú se ha convertido en el primer y único departamento del país en contar con acetaias —nombre que reciben las bodegas especializadas en la producción de aceto balsámico—, lo cual refuerza su papel estratégico en esta actividad.

Sin lugar a dudas, esa iniciativas posicionan a Maipú como un punto estratégico para el desarrollo de la producción de aceto balsámico, con un enorme potencial para el desarrollo turístico y gastronómico, que se suma al reconocimiento del departamento como cuna del Malbec y el Olivo, un legado invaluable que nos han dejado nuestros antepasados.

Hoy, con visión de futuro, Maipú vuelve a ser pionero en la producción de aceto balsámico, esta vez con la visión de legar de este nuevo patrimonio gastronómico y cultural a las futuras generaciones.

La expresión de beneplácito por parte de este Parlamento respecto de la Ordenanza N.º 7651/2025, sancionada el 20 de marzo de 2025 por el Honorable Concejo Deliberante de la Municipalidad de Maipú —mediante la cual se declara a dicho departamento como la “Capital del Aceto Balsámico”— permitirá visibilizar y posicionar geográficamente a Maipú como un referente nacional e internacional en la elaboración de este producto emblemático. A su vez, contribuirá a fortalecer su identidad gastronómica, promoviendo la educación, el turismo y la producción artesanal en torno al aceto balsámico.

Por todo lo expuesto, solicito a mis pares que me acompañen con su firma en el presente proyecto.

**Dip. Adolfo Bermejo**

Maipú – Mendoza