



Proyecto de Declaración

La Honorable Cámara de Diputados de la Nación ...

DECLARA

Expresar el reconocimiento a la Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación al cumplirse el 60° aniversario de fundación el 31 de octubre de 2025, ubicada en la localidad de Rodeo del Medio, Departamento de Maipú, provincia de Mendoza.

Dip. Nac. Adolfo Bermejo
Maipú - Mendoza



FUNDAMENTOS

Sr. presidente:

La Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación cumple 60 años de su creación, el 31 de octubre de 2025. Ubicada en la localidad de Rodeo del Medio, departamento de Maipú, Mendoza, en sus inicios era una zona rural inhóspita, donde hacían un alto los arreos que viajaban hacia Mendoza.

En 1898, Lucila Barrionuevo de Bombal,¹ vecina y propietaria en Rodeo del Medio, deseosa de dotar al poblado de una escuela y capilla dona a los salesianos el terreno necesario. Había ofrecido la donación primeramente a los jesuitas, los cuales le sugirieron que se lo ofreciera a los salesianos. Monseñor Costamagna, en nombre de la Congregación, recibe en donación un solar de 10 has -al momento de la donación se duplicó y cuadruplicó un año después-.² Los salesianos ya instalados en la ciudad de Mendoza desde 1892, atienden la nueva casa como una filial del colegio Don Bosco de Mendoza. Los Salesianos se comprometen a levantar allí una capilla y una escuela vitivinícola.

El 22 de noviembre de 1899, Mons. Juan Cagliero,³ responsable del primer grupo de Salesianos que llegara a la Argentina en 1875, bendice la piedra fundamental de la escuela y de la primera capilla levantada para tal fin. El Padre Luis Botta⁴ -el primero que ingresó a la Congregación Salesiana en la Argentina- es el encargado y luego los Superiores designan un personal estable entre los cuales se encuentran el P Pablo Robotti y el coadjutor Ernesto Frigerio.⁵ Es a principios de marzo del 1901 cuando inician las actividades.⁶

¹ Cf. FERNÁNDEZ PELÁEZ, Julio, op.cit., pág. 419-420 y CUE DE LEYES, Liliana, «Lucila Barrionuevo de Bombal». En LACOSTE, Pablo (comp.) *Maipú. Historia y perspectivas*, Mendoza: Diario UNO, 1996, pág. 101-104.

² Véase: BORZI, Agustín, «Pioneros de la enología». En LACOSTE, Pablo (comp.) op.cit., pág. 99.

³ ENTRAIGAS, Raúl, *El apóstol de la Patagonia*, Rosario: Apis, 1955.

⁴ Véase: ARDIZZONE, Pablo, *Memorias Biográficas del Sacerdote Aquiles Pedrolini*, Rosario: Apis, 1936, pp. 120-123.

⁵ Véase: *Ibidem*, pág. 190.

⁶ Cf. MAZA, Juan Isidro., op.cit., pág. 50. Cf. BRUNO, Cayetano, *Los Salesianos y la Hijas de María Auxiliadora en la Argentina. Vol. II. 1895-1910*, Buenos Aires: ISAG, 1983, pág. 189.



El encargado de la fundación del Colegio es el P. Luis Botta. Su aguerrido espíritu le permite echar las bases del nuevo Colegio y a la vez mantener la dirección del colegio de Mendoza (1901-1904), también fundado por él en una época de anticlericalismo, que le significó incluso persecución y atentados contra su vida. Y pronto, en precarias y provisorias instalaciones rurales, comienza a verse a un nutrido grupo de niños que aprende a leer, a escribir, a dominar las primeras artes de la agricultura y la vitivinicultura y a rezar, bajo el manto amplio de María Auxiliadora.

El P. Pablo Robotti es quien se hace cargo de la enseñanza científico-técnico y práctica de la Agricultura y Enología de esos primeros alumnos y monta el laboratorio enológico. Mientras el P Robotti se encarga de las capellanías el Hno Frigerio adelanta la construcción de la bodega, mejora los viñedos, ya existentes, planta otros. De ese modo se encamina la faz técnica de la Obra cuya fama, renombre y atracción trascienden largamente la frontera de nuestra patria, tanto por la preparación académica de sus alumnos como por la excelencia de sus productos y la envergadura de sus instalaciones.

El 17 de marzo de 1905 llega de Buenos Aires el P. Aquiles Pedrolini con nuevo personal (dos estudiantes) para hacerse cargo de la insipiente Escuela y capilla (durante 22 años) ⁷ La escuela funciona con 3 grados y 48 alumnos en total (externos e internos) Se inauguran nuevas dependencias para desarrollar mejor la acción educativa: una portería, sala y dirección, como así también tres aulas, pórtico de portland y palco escénico. Los grados van de 1º a 4º y el número de alumnos asciende a 89 en total, de los cuales 13 son internos, 37 medios pupilos y 34 externos.

El 20 de mayo de 1909 se bendice y se inaugura el nuevo Templo. Desde entonces ha sido una de las fuentes permanentes de atracción, de dones y gracias. A la sombra del Santuario, fue creciendo también el Colegio. En 1911 se realiza la experiencia piloto de un 6º grado que se incorpora definitivamente en 1915. De 1º a 3º grado - escuela elemental- funciona bajo la guía de maestros a cargo de los cursos, en cambio, de 4º a 6º -escuela práctica

⁷ Véase ARDIZZONE, Pablo, op.cit, pág. 124-125.



de vitivinicultura- se introduce una innovación pedagógica sin precedentes: los maestros rotan por los diversos grados impartiendo la enseñanza. Además de la gramática y la matemática se enseña la religión, botánica, física, química, agricultura y enología; también la historia, geografía y cívica. La Escuela Don Bosco se va consolidando a la vez que se abren nuevos frentes de trabajo. En 1916 los alumnos son ya 186. A partir de ese año se comienza a entregar un diploma habilitante para aquellos alumnos que aprueban los exámenes especiales de agricultura y enología ante una comisión técnica.

Para permitir estudiar a los jóvenes que venían de lejos - y vivían en casas de familias vecinas -, en 1913 el P. Pedrolini creó un pensionado anexo alquilando una casa para tal fin. Así comenzó el internado, que recién en 1929 pudo pasar definitivamente a los vastos dormitorios del colegio. En 1920 los alumnos son 271 y en 1922 se incorpora a los planes oficiales de la Provincia con 330 alumnos en total. En 1924 se puso en marcha lentamente una nueva estructura académica y técnico-práctica en tres años que respondiera adecuadamente a los niveles profesionales exigidos para el campo de acción previsto: los alumnos egresan con el título de "Técnicos en Enología".

Este proceso finaliza en 1933 con la conformación de ciclo completo: a los seis grados se suma un ciclo de 3 años con especialización en agricultura y enología. Ese mismo año se gestiona el título de olivicultura para los egresados del ciclo de especialización que cumplan con los requisitos teórico-técnicos y de experimentación. Esto representa un nuevo avance de la escuela Don Bosco para el desarrollo de la economía regional: la industrialización de las aceitunas. Para tal fin se inaugura el 9 de junio 1934 la planta de extracción de Aceite (Molino Ortega).⁸ Ese año es adscrito a la Provincia (Dirección General de Escuelas) mediante la incorporación a la Escuela Superior de Comercio de Mendoza.

Su fama va llamando la atención de las autoridades, de los industriales y productores y de los padres que buscan para sus hijos una educación profunda. En 1939 entra en vigor un plan en cuatro años, esta vez adscrito al Ministerio de Agricultura de la Nación,

⁸ Véase FERNÁNDEZ PELÁEZ, Julio, op.cit., pág. 343 ss.



cuyo título es el de "Técnico Vitivinicultor y Olivicultor", que en 1958 se cambia por el de "Enólogo Frutiolivicultor. El Plan se amplía a 5 años permitiendo el ingreso inmediato a las Universidades e Institutos de Estudios Superiores. Se otorga el título de "Bachiller Enólogo en la Especialidad de Enología y Frutiolivicultura".

La necesidad de dar respuesta a los problemas cada vez más complejos, tanto en el área enológica como industria alimenticia y agrícola, induce a las autoridades a investigar las principales experiencias educativas en la Argentina y en Europa. Así nace un Nuevo Plan de Estudio de siete años, que toma como referencia los Planes de la Escuela de Enología de Klosterneuburg (Austria) y los adapta a las condiciones y necesidades de la zona cuyana. El estudio se realiza en dos tramos: Ciclo Básico Común con preparación especial en Química e intensificación de las Prácticas Agrícolas (3 años), examen de ingreso al 2 Ciclo y Ciclo Técnico (4 años). Al finalizar sus estudios los alumnos reciben el título de "Bachiller", y al aprobar el trabajo final de investigación teórico - práctica, se les otorga el título de "Enólogo Frutiolivicultor y Bachiller", que los habilita para desempeñarse como profesionales en áreas frutícolas y vitivinícolas, donde pueden cumplir funciones como responsables en la dirección de personal y en la dirección técnico - analítica. También abre las puertas para desempeñarse en otras áreas industriales u oficiales como analistas, peritos, etc.

El empuje creativo y la capacidad para dar respuesta a la nueva exigencia llevaron a los responsables de la conducción del colegio a instaurar nuevas variantes al servicio de la educación y de la cualificación científico-tecnológica.

Es así que en 1965 se crea la «Facultad Don Bosco de Enología». Al acto inaugural -31 de octubre de 1965- asisten el presidente de la Nación Dr. Arturo Illia y otros mandatarios. Inicia los cursos académicos en abril de 1966 con 89 alumnos inscriptos.⁹ La Facultad es la culminación de la evolución histórica de la enseñanza agroindustrial impartida por los salesianos en la Escuela Vitivinícola Don Bosco, siempre a la vanguardia del progreso tecnológico en la vitivinicultura y en la industria frutihortícola.

⁹ Véase «Informe 1969» pág. 2 y «memorando 1979» pág. 1. Ver Archivo de la Facultad, Carpeta «Memorias 1969/1995».



La evolución del sector productivo y las nuevas demandas de calidad hicieron que los estudios de nivel secundarios resultasen insuficientes para insertarse en el medio regional. La Facultad nace, pues, ante la necesidad de elevar los estudios de enología a nivel universitario y responder a la demanda de especialista para la conducción técnica y administrativa de las empresas del sector productivo e industrial. De ella egresan profesionales "Licenciados en Enología e Industria Frutihortícolas". De ese modo satisface las exigencias tecnológicas de la elaboración de productos agrícolas -vid, frutales y hortalizas- cuyo destino final es el consumo interno, la industrialización y la comercialización.

Otro hito importante es la construcción de la Torre Vinaria -Bodega Escuela (bodega vertical de 35mts., capacidad de 2.5 millones de litros, con comando electrónico que miden la temperatura de cada pileta) inaugurada en 1968. Se construye mediante convenio con el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV); el subsidio era solventado mediante el pago de un porcentaje de cuotas de alumnos y prestación de servicios de investigación a pedido por el plazo de diez años (1968-1978). Este adelanto pone de manifiesto la coexistencia de elementos de enseñanza que van desde los antiguos métodos tradicionales hasta los modernos sistemas industriales.¹⁰

Sin duda, la industria vitivinícola -otro tanto podría decirse de la Industria conservera- del país valora la Escuela Don Bosco de Rodeo del Medio con todos sus niveles educativos y sus egresados. Además, cabe destacar que fue este colegio la primera institución Argentina que auscultando el porvenir se ocupó del estudio y de la enseñanza de la olivicultura y la elayotecnia y la única que proveía a sus egresados del título de "Técnico Olivicultor", y la única institución en toda América Latina que cuenta con una Facultad Tecnológica de Enología e Industria Frutihortícola. Sus exalumnos no sólo se desempeñan en todas las provincias argentinas, sino que también desarrollan actividades en otros varios países de América Latina, Estados Unidos y Europa. Por otra parte, no deben olvidarse los esfuerzos y el nivel demostrado en las publicaciones que permanentemente se realizaron para proveer de textos de investigación a sus alumnos.

¹⁰ Véase: BORZI, Agustín, op.cit., pág. 99.



El año 1987 tuvo que ver morir a uno de los hombres más emprendedores e innovadores de la institución: el Padre Dr. Francisco Oreglia -referente mundial de la Vitivinicultura.¹¹ Como homenaje se inaugura el «Instituto de Investigaciones Padre Oreglia» de la Facultad. Con ocasión del Centenario de la muerte de Don Bosco (1988) se realizan las III Jornadas Latinoamericanas de Viticultura y Enología congregando a más de 500 especialistas. En 1990, a los 25 años de la creación de la Facultad, se inaugura la Planta Frutihortícola.

Proyectos educativos como la escuela y posterior Universidad nos dan cuenta de que la apuesta por la instrucción y las necesidades de la población fueron un proyecto mancomunado entre los salesianos y los primeros pobladores de la región. Es por ello, que solicito a mis pares legislativos que acompañen el presente proyecto de declaración

Dip. Nac. Adolfo Bermejo
Maipú - Mendoza

¹¹ Desde 1955 fue Miembro de la Academia della Vite e del Vino de Siena, Italia. Fue jurado para la provisión de cátedras de enología de la Universidad Nacional de Cuyo, miembro de la Comisión Ministerial para los planes y programas de estudios de las escuelas agrotécnicas de la Nación, miembro de la Comisión Técnica de la Unión Internacional de Enólogos (París, Francia) y Presidente de la Comisión del Instituto Nacional de Vitivinicultura.