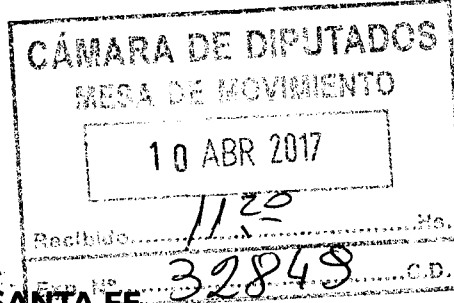




CÁMARA DE DIPUTADOS
DE LA PROVINCIA DE SANTA FE



**LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE SANTA FE
SANCIONA CON FUERZA DE LEY**

Artículo 1: Institúyase como "Fiesta Provincial del Queso Azul", a la que anualmente se realiza el primer fin de semana de Diciembre, en la localidad de Totoras, Departamento Iriondo.-

Artículo 2: Declárase a la localidad de Totoras, departamento Iriondo, como sede permanente de la Fiesta Provincial del Queso Azul.-

Artículo 3: Comuníquese al Poder Ejecutivo.-



MARÍA VICTORIA TEJEDA
Diputada Provincial

Fundamentos

Sr. Presidente:

Totoras es una localidad del Departamento Iriondo, ubicada a 160 km de la Capital Provincial; actualmente cuenta con una población de 12.000 habitantes. Sus principales actividades económicas son la agricultura, ganadería, concesionarias agrícolas e industrias, entre las que se encuentra una empresa láctea.-

Anualmente, desde hace muchos años, lleva a cabo la Fiesta Nacional de la Leche, y es en ese marco donde surge la idea de avanzar también en la realización de manera conjunta, de la Fiesta del Queso Azul. Esta celebración surge



como consecuencia que en nuestra provincia muchas empresas producen un queso muy especial y que cada vez tiene mayor aceptación, haciendo que su producción vaya en aumento para poder abastecer en calidad y cantidad a un público más exigente.-

El queso azul de Argentina tiene su origen en el queso azul más famoso del mundo, el Roquefort francés. Los primeros vestigios de elaboración quesera en la región de sureña de Aveyron datan del año 3500 antes de Cristo. El macizo de Cambalou, con sus inmensas cuevas naturales, ofrece un microclima húmedo constante y ventilado, entorno ideal para la maduración de esos quesos que eran los favoritos del emperador Carlomagno.-

En Argentina este queso fue introducido por los inmigrantes europeos, quienes conservaron el tradicional proceso de elaboración de este producto: utilización del hongo *Pencilium roqueforti*, salado seco y perforado del queso con agujas especiales para que el hongo se desarrolle en un medio con aire.-

Aristo fue la fábrica pionera del roquefort en Argentina, y fue Aldo Alquati quien trajo la fórmula del queso desde Italia. La empresa tenía su fábrica central en Sunchales, y contaba con un local en Buenos Aires, además de sucursales en otros lugares de la provincia de Santa Fe y Córdoba. La misma se destacó por sus quesos, pero principalmente por ser la primera en elaborar la variedad roquefort (actualmente queso azul) en nuestro país.-

Los quesos azules pertenecen a una clasificación general con la cual se denominan a los quesos elaborados con leche de vaca, oveja, y cabra que tienen en su pasta cultivos de *Pencilium* añadidos y que proporcionan un color entre el "azul" y "gris-verdoso" característico. En nuestro país, durante todo el año, se utiliza para su elaboración leche de vaca, y la zona de mayor producción corresponde a la región pampeana.-

Esta festividad ha sido escenario elegido por el Centro INTI-Lacteos para presentar los resultados de un estudio de caracterización, en el cual participaron la mayoría de las empresas productoras argentinas. El objetivo de este estudio fue determinar si la producción se encontraba dentro de estándares similares o si aparecían diferencias muy significativas entre los quesos. Y en ese sentido, se buscaba acompañar a cada empresa productora, en pos de mejorar las características tecnológicas y sensoriales de sus productos.-



CÁMARA DE DIPUTADOS
DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

El primer paso consistió en realizar, en el predio ferial, un análisis sensorial descriptivo-cuantitativo por medio de un panel de expertos y una cata dirigida con consumidores. De ese estudio surgió que la opinión de los consumidores era concordante con los resultados del panel sensorial. En el caso de los aspectos positivos, se eligieron calificativos como placentero, para compartir con amigos, rico, fácil de incorporar a las comidas; entre los negativos feo, olor rancio, sabor extraño, picante, ácido y amargo.-

Teniendo en cuenta los atributos valorados como negativos o positivos por parte de los consumidores, cada empresa productora puede trabajar con el acompañamiento de INTI-Lácteos para mejorar las características sensoriales de su producto.

La programación prevista incluye, además de la catación de quesos como parte del estudio, cursos de capacitación, concursos de quesos artesanales, stand de productos, elección de la reina, presentación de show musicales de diversos géneros como muestra de la importancia de promover diferentes formas de expresión cultural.-

Las expresiones culturales tienen un gran potencial como protagonistas en los procesos que buscan mejorar la calidad de vida de todos; fomentando el desarrollo individual y colectivo de los pueblos y ciudades, la ampliación de los conocimientos y permitiendo acceder y multiplicar las oportunidades disponibles.-

Por todo lo expuesto, solicito a mis pares la aprobación del presente proyecto.-



MARÍA VICTORIA TEJEDA
MARÍA VICTORIA TEJEDA
Diputada Provincial