

*

- “2021- Año de la Salud y del Personal Sanitario” -

CORRESPONDE:
EXPTE. N° 0259/21

VISTO:

Las cualidades climáticas de esta zona de la provincia con un microclima propio derivado por la cercanía con el mar y las sierras se traduce en la excelente calidad del aceite dorreguenses que le valieron, en este 2021, reconocimiento internacional a una de las prestigiosas fincas dedicada a la olivicultura con influencia de los recursos naturales que aporta el Río Quequén Salado; y

CONSIDERANDO:

Que el transcurso de los años conllevó a que los olivares vayan mejorando su producción y calidad permitiendo que los visitantes conocieran las diferentes alternativas de aceites anexando actividades agroturísticas.

Que la olivicultura es el eje central dentro de las producciones alternativas del Distrito, tanto en lo productivo como en lo cultural.

Que la Finca Rumaroli, fue un emprendimiento iniciado por la familia del Sr. Rubén Diez junto a su esposa e hijas.

Que sus comienzos se remontan a octubre 2004, un corto proceso desde su fundo pero con grandes reconocimientos y logros.

Que en la actualidad, la misma pertenece a Oleoinversiones Glam SA. con domicilio legal en la localidad de Tres Arroyos.

Que comprende 80 hectáreas dedicadas a la olivicultura se cosecha, se procesa en su planta fabril y se comercializa en forma directa toda su producción.

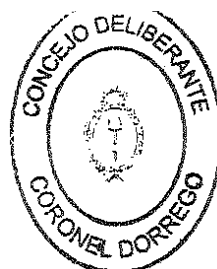
Que el predio está compuesto por la plantación de 20.000 especies de olivos está dividido en 8 parcelas en las cuales se ha plantado 10.000 ejemplares de alberquina, 5.000 de frantoio y 5.000 nevadillo. De estas distintas variedades surgen distintos varietales y blends.

Que la dedicación, el profesionalismo, el clima, el suelo, el riego controlado le aportan el valor agregado a la producción derivada del oliva dorreguense.

Que el microclima del distrito privilegia la excelente producción, quedando este de manifiesto cabal en la Finca Rumaroli, la cual se ubica geográficamente en la intersección de las Rutas (RN N° 3 y RP N° 72) las que conducen hacia el mar o las sierras.

Que entre los años 2006 y 2008 se comienzan a elaborar los primeros aceites. Aquellos años distan del excelsior presente en infraestructura y maquinarias que conforman la planta productiva así como su lugar de exposición y venta.

Que la calidad de su producción, premiada reiteradamente surge de la manipulación del fruto en las distintas etapas de producción. El trabajo de cosecha, traslado, lavado, prensado, centrifugado, y almacenamiento se realiza dentro de las doce horas de cosechado el fruto. Todo lo producido se comercializa dentro del año de cosecha.



*

- “2021- Año de la Salud y del Personal Sanitario” -

Que la Finca Olivícola Rumaroli entiende que el cuidado del fruto debe darse en todas las etapas productivas, desde su nacimiento con el fin mantener todas las propiedades nutricionales y las propiedades de color, sabor, textura y aroma que se reflejan posteriormente en el producto final. Hasta el cuidado del fruto en la etapa de cosecha el cual es extraído en su justa maduración, fresca y limpieza para hacer que el producto final, marque la diferencia.

Que esta características y constantes incorporaciones e innovaciones en tecnología y manejo del olivar que han adoptado los productores locales se traslucen en reconocimientos nacionales e internacionales y en el crecimiento de la empresa agropecuaria que con llevan a una reconversión del espacio rural.

Que el partido de Coronel Dorrego fue uno de los pioneros en la actividad dentro de la provincia y permanece como uno de los más representativos en la región.

Que la Sociedad cuenta en la zona con dos fincas: RUMAROLI (Ruta Nº 3 - Km 591 – Coronel Dorrego) y GARBO (Ruta Nº 3 - Km 531 – Tres Arroyos).

Que la dedicación se ve nuevamente premiada este año, condecorando su producto a nivel internacional.

Que su Aceite de Oliva (Garbo Coratina) fue galardonado entre centenares de productores de todo el mundo con la medalla de oro en la categoría AOVEs Intensos del Buenos Aires – Competición Internacional de Aceite de Oliva, por los estándares de calidad del aceite.

Que la Finca Garbo tiene como aliado natural el Río Quequén Salado que acaricia uno de los márgenes del campo. Donde se conjugan el clima y la cercanía del mar, el suelo fértil y el agua del río para dar los mejores aceites de la región. Estas bondades posibilitan la obtención de aceites de calidad Premium en sus Variedades implantadas: Arbequina, Arbosana, Changlot real y Coratina.

Que el Cuerpo Legislativo expresa su complacencia por los logros de esta empresa con inversiones en suelo dorreguense.

POR TODO ELLO, el **HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE**, en uso de facultades que le son propias, dicta la siguiente:

RESOLUCIÓN:

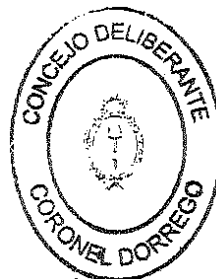
ARTÍCULO 1º) El Concejo Deliberante expresa su beneplácito a la empresa ===== Oleoinversiones Glam SA, por el logro internacional obtenido en el presente año por la calidad de sus aceites de olivas.-

ARTÍCULO 2º) Elevar copia de la presente disposición legislativa a los representantes ===== de la firma comercial.-

ARTÍCULO 3º) Comuníquese al Departamento Ejecutivo, demás que corresponda, ===== dése al Registro Oficial y oportunamente, archívese.-

SALA DE SESIONES, 28 de diciembre de 2021.-

María Alicia Jalle
SECRETARIA LEGISLATIVA
H. CONCEJO DELIBERANTE



Alejandro Gabriel Zorzano
PRESIDENTE
H. CONCEJO DELIBERANTE

REGISTRADA BAJO EL NÚMERO: 0095/21