

\*

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

**CORRESPONDE:**  
**EXPTE. N° 0256/21**

**VISTO:**

La producción alternativa se afincó en el Distrito, convirtiendo a Coronel Dorrego en Tierra de Olivares; y

**CONSIDERANDO:**

Que hacia el sur bonaerense, el sendero de la “Ruta del Olivo”, conduce a este Partido.

Que actualmente existan numerosos tipos de aceitunas a nivel mundial, concretamente se puede identificar 260 variedades distintas.

Que cada establecimiento productor dorreguense opta por alguna de las siguientes variedades: Arbequina, farga, nevadillo, pendolino y frantoio con las que se produce el aceite y cada una, con su propia personalidad, brinda los distintos tonos y sabores. La variedad: arbequina se destaca por ser un aceite aromático; y pendolino, farga y nevadillo, se caracterizan por el equilibrio de sabores amargo y picante.

Que la travesía turística que ofrecen las fincas olivícolas permiten probar distintos sabores de aceites y vivir experiencia a través de las distintas etapas de la producción.

Que varios expertos confirman que los aceites que se logran en la zona de Dorrego son de primer nivel.

Que en esta tierra se producen aceites de categoría de virgen extra lo cual significa que el oleo posee una acidez menor al 0,8 por ciento e implica una mayor calidad. Siendo la acidez característica de esta zona reflejada en valores muy por debajo de lo aceptado. Lo cual sella la diferencia de las cosechas dorreguenses.

Que esta característica se relaciona no tanto con el sabor sino con el tiempo que se puede guardar el aceite y que mantenga su calidad.

Que dentro de los posibles mojones imaginarios que demarcan la ruta del olivo dorreguense, permite arribar al establecimiento Don Gastón, donde se produce el aceite Olio Pampa y donde Aníbal Groppa y Dora Pastorino son los productores.

Que sus olivos que hoy son premiados y protagonistas de los logros datan de 1950. Habiéndose optimizado la plantación para su producción en el año 2000.

Que además de los aceites propios que comercializa el establecimiento también se diseñó una línea de cremas, aceites corporales y jabones en base a aceite de oliva y plantas aromáticas del propio campo.

Que la excelente y reconocida producción olivícola de la familia Groppa/Pastorino, radicados en la localidad de Faro, se trasluce en las bondades de los aceite de altísima calidad. Permitiéndole cosechar numerosas premiaciones.

Que este Cuerpo Legislativo expresa su satisfacción por las cualidades productivas de Olio Pampa, fruto de la loable tarea de sus productores y con lauros internacionales por su aceite de oliva virgen extra: obteniendo en 2011, el Gran Olivo de Oro; en 2013 (Olivo de Oro) en 2014 (Gran Olivo de Oro), en 2015



\*

- "2021- Año de la Salud y del Personal Sanitario" -

(nuevamente el Olivo de Oro) todos por su varietal nevadillo. En 2016 fue el turno del reconocimiento de su varietal Farga, obteniendo el Olivo de Oro. En 2019 celebraron el Gran Prestigio de Oro en el Concurso Internacional Olivinus.

Que este año, Arauco, único varietal de origen argentino permite a la Empresa Olio Pampa y a todo el Distrito tener el honor de obtener la Medalla de Oro en Cuyoliva 2021, Concurso Internacional de aceites de oliva virgen extra.

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

**RESOLUCIÓN:**

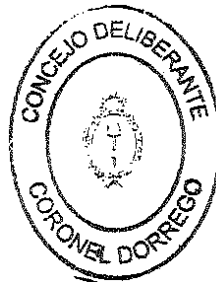
**ARTÍCULO 1º)** El Concejo Deliberante expresa su beneplácito por el logro internacional obtenido en el presente año por la calidad de sus aceites de olivas, de producción propia.-

**ARTÍCULO 2º)** Elevar copia de la presente disposición legislativa a la familia: Groppa/Pastorino.-

**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