

\*

2022 – Año del 40º Aniversario de la Gesta de Malvinas

**CORRESPONDE:**  
**EXPTE. N° 0034/22**

**VISTO:**

El polo olivarero de Coronel Dorrego y alrededores es un orgullo bonaerense y de la olivicultura Argentina; y

**CONSIDERANDO:**

Que la Finca “Don Nicolás” fue un emprendimiento iniciado por el Sr. Nicolás Asa y su Familia.

Que la misma se encuentra en el Sur de la Provincia de Buenos Aires, partido de Coronel Dorrego, conocida esta zona internacionalmente por la calidad de sus aceites, debido a las características del ambiente de la región, así como las oscilaciones en sus amplitudes térmicas por la región que la circunda, lo que permite a sus aceites tener en su composición alto contenido de ácido oleico, mayor concentración de polifenoles con una mínima acidez.

Que desde el año 2016 y hasta la actualidad, la misma pertenece al Sr. Diego Roberto Hollender y su familia.

Que el Sr. Hollender adquiere la finca con 40 hectáreas productivas, y que ha logrado con mucho trabajo y dedicación alcanzar las 300 hectáreas, llevando adelante un sistema superintensivo que la distingue de otras fincas de la región.

Que su marca denominada “**ESTILO OLIVA**” es el fruto de un emprendimiento familiar dedicado a la producción del aceite, donde su meta es lograr un Aceite de Oliva Extra Virgen (AOVE) de óptima calidad. En la actualidad cuenta con tres variedades: Arbequina, Coratina y Arbosana, donde su cadena productiva está conformada por distintos etapas del proceso:

1. La cosecha, llevada a cabo en los meses de abril a junio en su punto justo de madurez.
2. La elaboración del aceite, que consiste en la molienda de la aceituna, amasado y extracción del aceite por fuerza centrífuga.
3. El almacenamiento, donde los aceites diferenciados en variedades se almacenan en tanques de acero inoxidable, con atmósfera inerte, protegiéndolos así de los efectos nocivos de la luz y el oxígeno; y
4. El envasado, consistente en la distribución del aceite en los diferentes envases para su posterior etiquetado y comercialización.

Que la finca cuenta con un punto de venta en cercanías a la misma, ubicado en la Ruta Nacional N° 3 del km 576, donde además de su línea de aceites, ofrece una gran variedad de productos regionales.

Que se llevó a cabo en la ciudad de Buenos Aires en el año 2021 la competencia internacional de aceite de oliva (Buenos Aires Internacional Olive Oil Competition –BAIOOC- 2021) donde la finca “DON NICOLAS” obtuvo los siguientes reconocimientos: En la categoría medio, la finca obtuvo ORO en la variedad Coratina, en la categoría suave, se obtuvo ORO en la variedad Blend, PLATA en la variedad Arbosana y BRONCE en la variedad Arbequina, y que fue el ganador de excelencia de la competencia best of best 2021 en la categoría Blend frutados suave.



\*

2022 – Año del 40º Aniversario de la Gesta de Malvinas

Que este Cuerpo Legislativo expresa su satisfacción por las cualidades productivas de la línea de aceites ESTILO OLIVA, fruto de un incansable trabajo y dedicación en la producción olivícola.

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

**RESOLUCIÓN**

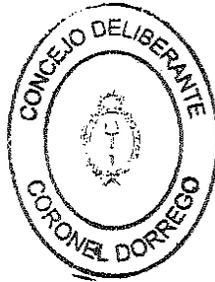
**ARTÍCULO 1º)** El H. Concejo Deliberante expresa su beneplácito hacia el Sr. Diego  
===== Hollender y su familia por el logro internacional obtenido por la calidad de sus aceites “Estilo Oliva”, de su producción olivícola.-

**ARTÍCULO 2º)** Elevar copia de la presente disposición legislativa a la familia  
===== Hollender.-

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

SALA DE SESIONES, 10 de marzo de 2022.-

María Alicia Jalle  
SECRETARIA LEGISLATIVA  
H. CONCEJO DELIBERANTE



Alejandro Gabriel Zorzano  
PRESIDENTE  
H. CONCEJO DELIBERANTE

REGISTRADA BAJO EL NÚMERO: 0011/22