


JSB	DECLARACIÓN	 <p>CONCEJO MUNICIPAL San Carlos de Bariloche MUNICIPIO INTERCULTURAL</p> <p>No a la violencia de género. Ni una menos. (Ordenanza 2825-CM-2017)</p>
-----	-------------	--

27 AGO 2018

PROYECTO DE DECLARACIÓN · CM-18-947/18

2 81

DESCRIPCIÓN SINTÉTICA: SE DECLARA DE INTERÉS MUNICIPAL DESARROLLO, INVESTIGACIÓN Y USO DE LEVADURA EUBAYANUS.

ANTECEDENTES

Carta Orgánica Municipal.

Ordenanza 2071-CM-10. Jerarquización de las declaraciones de interés.

Declaración 190-S-17 del Senado de la Nación. De interés el descubrimiento y descripción de la nueva especie de levadura *Saccharomyces Eubayanus* de los bosques andino-patagónicos argentinos.

Nota 12/06/2017. www.conicet.gov.ar/la-levadura-estrella-de-la-patagonia-fue-declarada-de-interes-por-el-senado-de-la-nacion/

Nota periodística 31/07/2018. www.clarin.com/sociedad/laboratorio-pinta-sale-venta-primer-cerveza-100-nacional_0_HyNWgXCVX.html


Nota periodística 02/08/2018. www.rionegro.com.ar/bariloche/la-levadura-salvaje-del-bosque-hace-una-cerveza-100-de-bariloche-K15497792

Nota periodística 02/08/18. <http://www.barilocheopina.com/noticias/2018/08/01/37207-rio-negro-ya-tiene-su-propia-licencia-de-levadura-para-cervezas>

FUNDAMENTOS

Científicos de la Universidad Nacional del Comahue y el Conicet encontraron en los bosques de Llao Llao el eslabón perdido de una especie con la que se realiza el 95% de la variedad de cerveza Lager en el mundo. Recientemente otorgaron la licencia para que la usen las cervecerías artesanales de San Carlos de Bariloche, que avanzan en la consolidación de una marca registrada, 100% argentina.

El Conicet y la Universidad Nacional del Comahue otorgaron las licencias comerciales de esta levadura denominada “Eubayanus”, considerada “la madre de la levadura Lager”, a las once cervecerías que integran la Asociación de Cerveceros

JSB	DECLARACIÓN	 <p>CONCEJO MUNICIPAL San Carlos de Bariloche MUNICIPIO INTERCULTURAL</p> <p>No a la violencia de género. Ni una menos. (Ordenanza 2825-CM-2017)</p>
-----	-------------	---

Artesanales de Bariloche y la Zona Andina (ACAB). Este proyecto recibe el nombre de “Patagonia salvaje” y permitirá generar estilos propios y exclusivos con esta levadura durante los próximos dos años.


Esta “levadura salvaje” fue encontrada en las inmediaciones del Llao Llao, pero abunda en los bosques de lengas y ñires en la cordillera patagónica. Se considera salvaje ya que las levaduras que utilizan los cerveceros son importadas e industriales; en cambio esta levadura fue encontrada en nuestros bosques. La levadura Lager es un híbrido de la fusión de dos especies: una de ellas no se sabía de dónde venía y es lo que fue descubierto en nuestra ciudad y alrededores.

La cerveza que se va a experimentar va a potenciar el sector cervecero, beneficiando a la ciudad y a la región, buscando posicionar a Bariloche como polo cervecero con un estilo local, en el resto del país y del mundo. Nuestra ciudad cuenta con condiciones que permiten crear cervezas únicas en el mundo, con lúpulo patagónico, agua de deshielo y levaduras nativas, imprimiéndole un sello propio con identidad regional.


Como es de público conocimiento, el 2 de agosto, el Conicet y la Asociación de Cervecerías Artesanales de Bariloche y Zona Andina realizaron el lanzamiento oficial de la cerveza Patagonia Salvaje, presentando siete variedades. Si bien las cervecerías ya venían desarrollando cervezas con esta levadura, ahora el organismo les “venderá” formalmente este insumo y así las empresas podrán comercializar las cervezas al público.

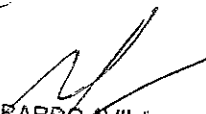
La *Saccharomyces eubayanus*, su nombre científico, no llamó la atención sólo de los cerveceros de Bariloche, Heineken, segundo productor mundial, firmó una licencia por diez años para producir con ella una edición limitada, que comercializa en Europa, Estados Unidos y en algunos países asiáticos.


Creemos importante reconocer la investigación desarrollada por la Universidad Nacional del Comahue y el CONICET para hoy tener una levadura salvaje, originaria de nuestros bosques, que permite la producción de una cerveza 100% nacional.

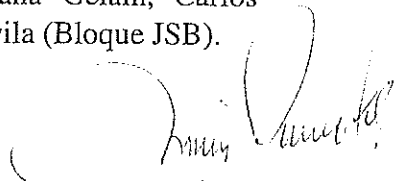
JSB	DECLARACIÓN	 <p>CONCEJO MUNICIPAL San Carlos de Bariloche MUNICIPIO INTERCULTURAL</p> <p>No a la violencia de género. Ni una menos. (Ordenanza 2825-CM-2017)</p>
-----	-------------	---

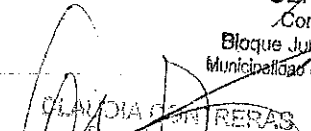
AUTORES: Concejales Cristina Painefil, Diego Benitez, Viviana Gelain, Carlos Sánchez y Puente, Julia Fernández, Claudia Contreras y Gerardo Ávila (Bloque JSB).

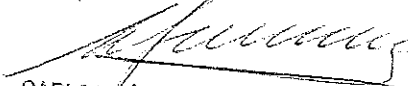

VIVIANA GELAIN
Concejal Municipal
Bloque Juntos Somos Bariloche
Municipalidad de San Carlos de Bariloche


GERARDO AVILA
Concejal Municipal
Bloque Juntos Somos Bariloche
Municipalidad de San Carlos de Bariloche



JULIA FERNÁNDEZ
Concejal Municipal
Bloque Juntos Somos Bariloche
Municipalidad de San Carlos de Bariloche


CRISTINA PAINEFIL
Concejal Municipal
Bloque Juntos Somos Bariloche
Municipalidad de San Carlos de Bariloche


CLAUDIA CONTRERAS
Concejal Municipal
Bloque Juntos Somos Bariloche
Municipalidad de San Carlos de Bariloche


CARLOS SÁNCHEZ Y PUENTE
Concejal Municipal
Bloque Juntos Somos Bariloche
Municipalidad de San Carlos de Bariloche

COLABORADORA: Florencia Secchiaro.


DIEGO BENITEZ
Presidente Concejo Municipal
San Carlos de Bariloche

El proyecto original N° /18, con las modificaciones introducidas, fue aprobado en la sesión del día de 2018, según consta en el Acta N°. Por ello, en ejercicio de las atribuciones que le otorga el Art. 38 de la Carta Orgánica Municipal,

EL CONCEJO MUNICIPAL DE SAN CARLOS DE BARILOCHE
SANCIONA CON CARÁCTER DE

DECLARACIÓN

Art. 1º) Se declara de interés municipal el desarrollo, la investigación y el uso de la levadura salvaje, de los bosques andino patagónico, Eubayanus, para la producción de cerveza y por su aporte para el fortalecimiento de la actividad productiva y científica de San Carlos de Bariloche.

Art 2º) Se destaca la iniciativa e investigación realizada por la Universidad Nacional del Comahue y el CONICET en referencia al desarrollo y uso de la levadura salvaje de los bosques andino patagónico, Eubayanus, para la producción de cerveza.

Art. 3º) La presente declaración no implica obligatoriedad de efectuar erogaciones por parte de la Administración Municipal.

Art. 4º) Comuníquese. Publíquese en el Boletín Oficial. Tómesese razón. Cumplido, archívese.

