

03 DIC 2013



**Concejo Municipal**  
Municipalidad de San Carlos de Bariloche

494213

**PROYECTO DE ORDENANZA -PCM-2013**

**DESCRIPCION SINTETICA: INSTITUIR "LA FIESTA MUNICIPAL DE LA CERVEZA ARTESANAL" EN BARILOCHE.-**

**ANTECEDENTES**

Carta Orgánica Municipal

Reseña de la Fiesta Municipal de la Cerveza Artesanal

Declaración N° 1382-CM-08: Declarar de interés municipal y turístico la II fiesta de la cerveza artesanal patagónica.

Declaración N° 1327-CM-08: Declarar de interés municipal y turístico la fiesta de la cerveza artesanal patagónica.

Fiesta de la Cerveza Artesanal de Santa Clara del Mar.-

Beer Art 2012.-

**FUNDAMENTOS**

Considerando que Bariloche concentra una gran cantidad de microcerveceros y "homebrewers" del País y siendo uno de los lugares más emblemáticos en la producción de cerveza Artesanal se propone realizar anualmente y de forma regular la "Fiesta Municipal de la Cerveza Artesanal" en fecha a definir, con un formato similar al del antecedente más reciente (Beer Art 2012)

Según datos históricos, en Bariloche se comenzó a elaborar cerveza durante el verano de 1915. La materia prima (cebada) provenía de las laderas del Cerro Otto y se producían dos tipos de cerveza, Blanca tipo Lager y Negra Stout. El principal inconveniente en esos años era la falta de envases.

A casi 100 años de esa primer experiencia, esta noble bebida alimenticia vuelve a dar que hablar: tenemos un polo cervecero artesanal muy importante, responsable del producto que elaboran y capacitándose permanentemente para mejorar.

Recientemente en Bariloche se descubrió una levadura nativa de nuestros bosques de la Patagonia, que dio origen a la levadura híbrida que hoy se usa para elaborar la cerveza Lager.

El CONICET, en particular el laboratorio de Microbiología Aplicada y Biotecnología del INIBIOMA (Instituto de Investigaciones en Biodiversidad y Medioambiente) localizó en la región el hábitat natural de una de las levaduras más buscadas de la historia. A la belleza



## Concejo Municipal

Municipalidad de San Carlos de Bariloche

natural de los alrededores de Bariloche y a su excelente Cerveza Artesanal, ahora se le suman sus levaduras.

Hoy somos una plaza que cuenta con muy buena producción, apasionados microcerveceros, fanáticos "Home Brewers" y enamorados consumidores de esta bebida que ha tomado identidad propia en nuestra zona.

Al día de la fecha, se encuentra en formación La Asociación de Cervecerías Artesanales de Bariloche que cuenta con ya varios socios a los que se van sumando progresivamente otros.

En San Carlos de Bariloche hay 20 emprendimientos cerveceros aproximadamente. Tomamos en esta clasificación a los que se encuentran habilitados y funcionando y a los que están próximos a ingresar en el mercado formal, habiendo iniciado algún trámite con vista a obtener habilitación.

Otra gran realidad son los cerveceros caseros ("Home Brewers"). Ellos elaboran producto en sus casas y no están en el mercado comercial. Utilizan tecnología muy cercana a la de los cerveceros artesanales, suelen capacitarse para mejorar sus cervezas y se estiman en más de 100 productores al día de hoy.

Es difícil aportar un número verificable a la hora de evaluar cual es la producción cervecera local. Según datos relevados informalmente, en Bariloche anualmente se elaboran unos 100.000 litros de cerveza artesanal. A partir del ordenamiento que se está llevando adelante con el trabajo de todos los implicados en este tema, podremos acceder a estadísticas y números ciertos.

Además de festivales aislados, el antecedente mas reciente que contamos es el de la BEER ART del año 2012, exitoso evento realizado del 23 al 26 de Noviembre, donde además de la posibilidad de disfrutar de gran variedad de cervezas artesanales locales y regionales, se llevaron a cabo importantes encuentros académicos, cursos, talleres y capacitaciones, los cuales contaron con la presencia de expertos nacionales e internacionales en la materia, sumado a interesantes shows musicales y degustaciones de productos ahumados regionales.

Este año está previsto que la Primer Fiesta Municipal de la Cerveza Artesanal se desarrolle en tres días y las fechas contempladas son del 5 al 7 de diciembre. Constará con una parte académica con destacados especialistas en la materia, presentando sus disertaciones y una parte festiva correspondiente a la fiesta.

El programa tentativo sería el siguiente:

DIA 1 (Jueves 5): Tarde/noche: Evento cerrado, cata de mejores cervezas con jurado reconocido (se realiza un filtro previo con catadores locales)



# Concejo Municipal

Municipalidad de San Carlos de Bariloche

DIA 2: (viernes 6)

Mañana: (Evento pago) Charlas teóricas, disertantes locales, nacionales e internacionales

Tarde: (Evento libre y abierto) Mesa de trabajo, exposición de organismos regulatorios, cooperadoras y asociaciones vinculadas, proveedores, etc.

Noche: Entrega de premios Concurso Patagónico de Cerveza Artesanal. Se puede hacer una cena especial con comida elaborada con cerveza.

DIA 3: (sábado 7)

Varios cursos teórico práctico en paralelo: (ejemplos)

- 1) Levaduras (Lab. Universidad del Comahue)
- 2) Análisis sensorial (Obrador + Centro de Cata de Cervezas)
- 3) Gestión empresarial (Municipalidad)
- 4) Taller cultivo del Lúpulo (lugar a definir)

Se puede pensar en charlas gratuitas abiertas:

- 1) Curso básico de elaboración de cerveza
- 2) Degustación y estilos de cerveza

Prof. EDITH GARRO  
Coordinadora de Actividades  
Municipalidad de S. C. de Bariloche  
F.P.V. - P.J.

ALEJANDRO RAMOS MEJIA  
Concejal Municipal - Bloque FPV-PJ  
Municipalidad de San Carlos de Bariloche

RAMON CHIOCCONI  
Presidente Concejo Municipal  
San Carlos de Bariloche

AUTORES: Ramón Chioconi, Alejandro Ramos Mejía, Edith Garro (FVP- PJ)

El proyecto original N° /2013, con las modificaciones introducidas, fue aprobado en la sesión del día de diciembre de 2013, 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 CARACTER DE  
ORDENANZA

Art. 1º)	Se instituye en el Municipio de San Carlos de Bariloche, la "Fiesta Municipal de la Cerveza Artesanal" a celebrarse la Primer Semana del Mes de Diciembre de Cada Año.-
Art. 2º)	La presente no implica la obligatoriedad de efectuar erogaciones por parte de la Administración Municipal.
Art. 3º)	Comuníquese. Dése a publicidad. Tómese razón. Cumplido, archívese.