

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS, SANCIONA CON FUERZA DE LEY

Artículo 1º: Declarar como "Fiesta Provincial Sabores de Colón", a la Feria "Sabores de Colón". A celebrarse tres veces al año, en Semana Santa, en las vacaciones de invierno y el fin de semana del Día del Respeto a la Diversidad Cultural. En la explanada del puerto de la ciudad de Colón, departamento homónimo.

Artículo 2°: Incorporar lo dispuesto en el artículo 1°, al calendario de festivales de la Provincia de Entre Ríos.

Artículo 3°: De forma.

Dr. Mariano P. Rebord Diputado Provincial



FUNDAMENTOS Sr. Presidente,

La identidad gastronómica regional, el apoyo a los emprendedores locales y el desarrollo del turismo gastronómico, son algunos de los pilares fundamentales en las exitosas ediciones de la Feria "Sabores de Colón".

Mostrar la oferta gastronómica en productos primarios y regionales forma parte del espíritu del evento donde los emprendedores locales exhiben y venden su mercadería.

La Feria "Sabores de Colón" es un trabajo en conjunto entre estado municipal, entidades intermedias, microemprendedores y productores particulares en pos de generar nuevos eventos programados para el desarrollo de la gastronomía con identidad entrerriana.

La finalidad de la Feria es fomentar la utilización de los productos primarios de la región para el desarrollo de la oferta gastronómica de Colón, además de ofrecer degustaciones de los productores y de los establecimientos que elaboran platos típicos entrerrianos en el predio.

Desarrollada en el marco paisajístico del puerto local y el imponente Río Uruguay, la Feria se complementa habitualmente con shows musicales y gastronómicos con la colaboración de cocineros locales que realizan un plato "estrella" de la Feria.

La 1° Feria se realizó en las Vacaciones de Julio de 2017, con la participación 20 expositores, que comercializaron sus productos, verduras, panificación, chacinados, cervezas artesanales, vinos, alfajores, dulces, licores entre otros. Se disfrutó de un ambiente especial en el que en todo momento se realizaron actividades, demostración de elaboración de platos tales como chessecake de yatay, surubí "Abuelo Ramón", bondiola de cerdo al yatay que fueron llevadas adelante por representantes de restaurantes y afines a la gastronomía.

En la 2° Feria en Octubre de 2017 se elige la "Delicia de Colón". En el marco de la Feria se desarrolla el certamen destinado a productores locales con el fin de identificar y posicionar un plato dulce que se institucionalice como el postre de Colón, y que ponga en valor los productos de la zona. El postre ganador denominado "Delicia de Colon", es un plato dulce cuyos ingredientes son harina, huevos, azúcar, miel, manteca, crema de leche, semillas de aguaribay tostadas y molidas, nueces pecan, naranja procesada, ralladura de naranja y licor de yatay.

En la 3° Feria en Semana Santa de 2018, se realizó la "Parrillada de Rio" de surubí, dorado, pacú y boga acompañados con diferentes salsas y batatas de la zona. Distintos chefs prepararon los pescados a las finas hierbas.



La 4° Feria se desarrolló en las Vacaciones de Julio de 2018, en esta oportunidad se realizó el Chorizo de Pollo más largo del mundo, de casi 250 metros donde una multitud de turistas y colonenses se acercaron a disfrutar del preparado.

La 5° Feria fue en Octubre de 2018, "Piezas de Pernil de Cerdos" fueron colgadas en una rueda que se cocinaron a las llamas, saborizadas con una variedad de salsas de verduras preparadas al disco.

La 6° Feria fue en Semana Santa de 2019, la "Paella de Río" fue la delicia gourmet que engalanó este evento gastronómico de características únicas. Alrededor de 40 expositores comercializaron sus productos.

En la 7° Feria en Julio de 2019, la perla gastronómica fue el "Guiso Gringo" que es un plato a base de carne vacuna, bovina, chorizo colorado, verduras y legumbres. Los diversos sabores fueron acompañados por espectáculos musicales locales y provinciales que animaron la tarde de la primera jornada del evento.

En la 8° Feria en Octubre de 2019 (que por la creciente del río Uruguay se realizó en Noviembre) más de 50 expositores y espectáculos con artistas consagrados a nivel nacional participaron con gran despliegue de turistas y colonenses.

La gastronomía regional es un atributo que logra otorgar la identidad a cada rincón del país a través del uso de los productos primarios propios de cada zona, los aromas y sabores distinguen y caracterizan las propuestas turísticas. La fusión de la cocina tradicional con la cocina moderna, incorporando productos nativos y fomentando la creatividad del sector gastronómico.

Colón, por todas estas razones y muchas más se ha ganado un destacado lugar en la propuesta culinaria del litoral argentino.

Por todo lo expuesto solicito a mis pares el acompañamiento para declarar a esta "Feria Sabores de Colón", "Fiesta Provincial Sabores de Colón"

Dr. Mariano P. Rebord Diputado Provincial