



MUNICIPALIDAD DE MAIPU

Ordenanza N° 7651

VISTO:

El Expediente Municipalidad de Maipú n° 5875/2025. Proyecto de Ordenanza: Maipú capital del aceto balsámico; y

CONSIDERANDO:

Que el aceto balsámico tiene su origen en la región de Módena, Italia, donde se elabora mediante un proceso artesanal que implica la reducción de mosto de uva y su envejecimiento en barricas de distintas maderas, lo que le otorga su sabor y características únicas.

Que este producto, es completamente natural, sin conservantes ni colorantes, y que incluso, no tiene vencimiento ya que como el vino, cuánto más tiempo pasa, mejor calidad presenta.

Que este producto es un emblema de la gastronomía italiana y ha sido reconocido a nivel mundial como una denominación de origen protegida, garantizando su calidad y autenticidad.

Que históricamente el país no ha sido un gran productor, ni exportador de aceto balsámico pero la demanda interna ha aumentado con el auge de la gastronomía gourmet, con un mercado global que en 2023 alcanzó los USD 2.32 mil millones con una proyección en alza de USD 3.96 mil millones para el 2031 con Europa y Estados Unidos como principales consumidores.

Que en Maipú, el enólogo Gabriel Guardia fue pionero en la producción de aceto balsámico siguiendo el método tradicional italiano, primero en Bodega Laur y luego con su propio emprendimiento, Corazón del Lunlunta, consolidando al departamento como un referente en la elaboración de este producto en Latinoamérica.

Que de esta manera, Maipú se ha convertido en el primer y único departamento donde existen actualmente acetarias – denominación con el que se conocen a las bodegas en las que se elabora el aceto-

Que la presencia de estos emprendimientos convierte a Maipú en un punto estratégico para la producción de aceto balsámico, con un enorme potencial para el desarrollo turístico y gastronómico.

Que Maipú es reconocido como la cuna del Malbec y el Olivo, un legado invaluable que nos han dejado nuestros antepasados, y que hoy queremos ser pioneros en la producción de aceto balsámico, con la visión de legar a las futuras generaciones este nuevo patrimonio gastronómico y cultural.

Que declarar a Maipú como la Capital del Aceto Balsámico permitirá posicionarlo a nivel nacional e internacional como un destino de referencia en la producción de este producto, sumando valor a la identidad gastronómica del departamento.

Que esta declaración también promoverá la difusión de la cultura del aceto balsámico entre la comunidad, incentivando la educación, la producción artesanal y el turismo en torno a este



producto.

Por lo antes expuesto y de conformidad con la Ley nº 1079 “Orgánica de Municipalidades”.

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE MAIPÚ

ORDENA:

Artículo 1º.- Declárese al departamento de Maipú como la “Capital del Aceto Balsámico”, en reconocimiento a la presencia de los únicos dos establecimientos en Argentina que elaboran este producto con la receta tradicional de Módena.

Artículo 2º.- Instrúyase al Departamento Ejecutivo Municipal a desarrollar para la promoción y difusión del aceto balsámico como parte del patrimonio gastronómico de Maipú, entre ellas:

- a) La puesta en funcionamiento, dentro de la Escuela de Oficios Municipal, la capacitación en Producción del Aceto Balsámico, destinada a la formación en la elaboración de este producto, con la participación del sector privado, de especialistas y productores locales.
- b) La organización de eventos, ferias y degustaciones que fomenten el conocimiento y la valorización del aceto balsámico en la comunidad.
- c) La inclusión del aceto balsámico dentro de los circuitos turísticos y gastronómicos del departamento, articulando con bodegas, restaurantes y productores locales.
- d) El desarrollo de campañas de difusión para posicionar a Maipú como la Capital del Aceto Balsámico, promoviendo su reconocimiento a nivel nacional e internacional.

Artículo 3º.- Invítese a los establecimientos productores, a instituciones académicas y actores del sector gastronómico a sumar a esta iniciativa, promoviendo el desarrollo del aceto balsámico como un producto distintivo de Maipú.

Artículo 4º.- Comuníquese, cópiese y archívese en el Registro de Ordenanzas del Honorable Concejo Deliberante de Maipú.

Sancionada en el Recinto de Sesiones a los veinte días del mes de marzo de dos mil veinticinco.

Lic. YAMILA CEREZO
Presidenta H. Concejo Deliberante

Cesar Sola
Secretario Legislativo

Publicaciones: 1

Fecha de Publicación	Nro Boletín
21/10/2025	32459



Boleto N°: ATM_9295710 Importe: \$ 11340