VERSION PRELIMINAR SUSCEPTIBLE DE CORRECCION UNA VEZ CONFRONTADO CON EL EXPEDIENTE ORIGINAL

(S-1245/2021)

PROYECTO DE LEY

El Senado y Cámara de Diputados, ...

Artículo 1°- Institúyase la fecha del 22 de noviembre de cada año como "Día Nacional del Kimchi en la Argentina".

Artículo 2º- A los efectos de la presente ley entiéndase por "kimchi" al plato de vegetales preparados a la usanza coreana, que cuenta con una tradición popular conocida como "kimjang", declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

Artículo 3º- El Día Nacional del Kimchi en la Argentina establecido en el Artículo 1º de la presente ley tiene por objeto valorar el aporte cultural y social de los inmigrantes coreanos en la República Argentina así como reforzar los lazos de amistad entre ésta y la República de Corea.

Artículo 4°- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Magdalena Solari Quintana

FUNDAMENTOS

Señora presidenta:

En 1962 la República Argentina y la República de Corea entablan oficialmente relaciones diplomáticas y tres años más tarde, en 1965, se oficializa la llegada de los primeros inmigrantes coreanos al país.

Fueron 13 familias pioneras que se instalaron en la región del Valle Medio en la Provincia de Río Negro para emprender actividades agrícolas. Desde ese momento, en la década de los 70 y los 80, suceden nuevas oleadas de inmigrantes coreanos en distintos puntos de la República.

Hoy esa comunidad alcanza aproximadamente 30 mil personas. Caracterizados por su vocación de trabajo, educación y progreso, así como de respeto al país de residencia, la colectividad coreana se integró de manera íntima y amistosa a la Argentina, fortaleciendo así una relación fraterna que comenzó primero entre ambos países y luego entre las personas de cada país.

Así, dos países de las antípodas geográficas del planeta comenzaron un camino de amistad que en 2022 cumple 60 años y que en el andar

se reforzó por el acercamiento mutuo de las culturas. En un país de vasta tradición inmigratoria como el nuestro, la comunidad coreana vino a hacer su aporte al crisol de culturas que es parte de su identidad. Con ellos trajeron su idioma, su tradición milenaria, sus costumbres, ritmos y danzas, y sobre todo, su cultura gastronómica.

Es tal vez ahí, en la mesa y cocina, donde los inmigrantes coreanos y sus descendientes rinden sus honores al país anfitrión y enseñan uno de los mayores tesoros traídos de su país de origen: el kimchi.

El kimchi es el alimento más tradicional e importante de la identidad coreana. Es un plato que tiene miles de años de historia y es uno de los elementos constitutivos más importantes de la cultura del país asiático. Tan importante es esta comida que la práctica colectiva de prepararla y compartirla en la República de Corea, el kimjang, fue declarada en 2013 como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO en su sigla en inglés), y su receta forma parte del Códex Alimentarius que establece las normas alimentarias internacionales de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO en su sigla en inglés), a efectos de garantizar estándares asociados a su denominación.

De acuerdo a la declaración de UNESCO, kimchi es el nombre coreano de las verduras en conserva condimentadas con especias y mariscos fermentados. Es una parte esencial de las comidas coreanas, trascendiendo las diferencias regionales y de clase. La práctica colectiva de kimjang reafirma la identidad coreana y es una excelente oportunidad para fortalecer la cooperación familiar. Kimjang también es un recordatorio importante para muchos coreanos de que las comunidades humanas necesitan vivir en armonía con la naturaleza. La preparación sigue un ciclo anual. En primavera, los hogares adquieren camarones, anchoas y otros mariscos para salar y fermentar. En verano, compran sal marina para la salmuera. A finales del verano, los chiles rojos se secan y se muelen hasta convertirlos en polvo. A fines del otoño es la temporada de kimiang, cuando las elaboran y comparten colectivamente cantidades de kimchi para garantizar que cada hogar tenga suficiente para sustentarlo durante el largo y duro invierno. Los hogares monitorean los pronósticos del clima para determinar la fecha y la temperatura más favorables para preparar el kimchi. Las habilidades innovadoras y las ideas creativas se comparten y acumulan durante la costumbre de intercambiar kimchi entre los hogares. diferencias regionales, y los métodos e ingredientes específicos utilizados en el kimjang se consideran una herencia familiar importante.

Considerando la historia de las relaciones diplomáticas entre ambos países y el aporte cultural que la colectividad coreana realiza en el país, creemos que la reivindicación del kimchi, como parte constitutiva e identitaria de la cultura coreana, debe ser la vía por la cual reivindicar y reforzar la contribución de esta inmigración y las relaciones entre las dos naciones, así como también la forma de contribuir a solidificar la senda de amistad construida entre la República Argentina y la República de Corea. Esta relación de prácticamente seis décadas se ha visto plasmada en la firma de más de treinta tratados bilaterales, dos tercios de los cuales han sido rubricados en las últimas dos, dando cuenta del fortalecimiento de la misma.

En la República de Corea se celebra el "Día del Kimchi" cada 22 de noviembre, día de otoño en el hemisferio norte, un mes antes del comienzo del invierno, en razón del ciclo anual. Proponemos hacer coincidir esa fecha con el propuesto Día Nacional del Kimchi en Argentina para que más allá de las consideraciones climáticas la celebración simultánea despierte el interés por los lazos compartidos tanto en nuestro país como en el país asiático.

Este Congreso de la Nación, como espacio representante del pueblo argentino y de todas sus provincias, valorizando y reconociendo los vínculos con la colectividad coreana inmigrante y sus descendientes, y el aporte a la sociedad forjado en trabajo y esfuerzo, así como el enriquecimiento a la diversidad cultural, tiene en su capacidad consagrar el 22 de noviembre de cada año el "Día Nacional del Kimchi en Argentina" como un gesto que promueva y estimule lo mejor de las relaciones culturales, sociales y diplomáticas con el pueblo coreano.

o del progreso y crecimiento en el vínculo con la República de Corea, con un renovado y revitalizado impulso para mejorar el intercambio entre ambos países en otros campos como pueden ser los económicos, tecnológicos, políticos y de otra índole.

Por las razones expuestas, y por las que se darán en oportunidad de su tratamiento, solicito a mis pares la aprobación del presente proyecto de ley.

Magdalena Solari Quintana