



## CONCEJO MUNICIPAL DE ROSARIO

Expte. N° 236.686

Fecha: 31/5/17

Comisión: CULTURA

### **VISTO**

La importancia que genera profundizar la idiosincrasia social a partir del reconocimiento de productos que son rosarinos y han trascendido nacionalmente. En ese sentido, la bebida Amargo Obrero forma parte de la cultura nacional como símbolo popular y del movimiento obrero.

### **Y CONSIDERANDO**

Que el Amargo Obrero es una bebida elaborada por Pedro Calatroni y Antonio Tacconi en la ciudad de Rosario, Santa Fe, en el año 1887; con una mezcla de hierbas aromáticas serranas.

Que en el origen de lo que posteriormente sería una bebida popular argentina, Pedro Calatroni, inmigrante italiano, se asoció con Antonio Tacconi para elaborar licores, la vodka Troika y, como buenos italianos, un “amaro”, que se llamó Amargo Obrero y que fue adoptado por los trabajadores de la zona.

Que este Amargo se caracteriza por poseer un olor parecido al fernet, pero más dulce, obteniéndose de una mezcla de hierbas como la carqueja, la manzanilla y la muña muña, con una graduación alcohólica del 19 %.

Que esta bebida fue una reacción a las bebidas dulces que bebían las clases burguesas; siendo su creación una alusión al sindicalismo anarquista, caracterizado por los colores rojo y negro de la etiqueta. Luego en el tiempo fue adoptado por el peronismo, constituyéndose en un símbolo de ese partido político, que lo identificó como el aperitivo elaborado por y para la clase trabajadora argentina.

Que históricamente fue considerado el aperitivo del pueblo argentino, y ha sido señalado como la bebida peronista posicionada entre los hombres. Su aspecto, al ser servido, es el de un vaso con contenido espumoso mezclado con soda, que ocupaba los estaños de los bares, bodegones y clubes de barrio, especialmente a la salida del trabajo.

Que en su diseño original, la etiqueta de la botella muestra un puño, una maza, un yunque y una hoz, haciendo alusión al movimiento obrero. Las etiquetas también tenían un sol de fondo, representando el nacimiento de una nueva nación. El cambio a una etiqueta neutra, sin ninguna simbolización, fue ordenado durante la presidencia de Leopoldo F. Galtieri.



## CONCEJO MUNICIPAL DE ROSARIO

Que, en 1987, 100 años después de su creación, la empresa se vende a Bols, Holanda. Posteriormente, “Cepas Argentinas” adquiere la marca y la desarrolla en el Litoral, donde se concentra el 52% de las ventas. La nueva empresa decidió volver a la etiqueta original, con leves modificaciones, pero recuperando los códigos de su vínculo con el obrero.

Que la empresa ha relanzado el producto bajo la bandera de la cultura nacional y popular, haciendo hincapié en distintas publicaciones a la defensa de lo importante, la búsqueda por los ideales de valor verdadero, representando la lucha por la dignidad, los afectos y los momentos compartidos.

Que la campaña de re instalación del Amargo Obrero dentro de la cultura popular gastronómica, propone su propia disyuntiva entre lo propio y lo ajeno ya que afirma que su máximo esfuerzo está en defender la cultura nacional y en vivir la vida como vale la pena; y en la nueva etiqueta lo refleja al asegurar que es el aperitivo del pueblo argentino.

Que en el último tiempo ha habido un resurgir dentro de la cultura gastronómica y un “boom” de los aperitivos y vermouths, y en ese sentido el Amargo Obrero se viene instalando en la coctelería argentina, desde nuestra ciudad hacia todo el país.

Que incluso los tragos que se preparan con esta bebida hacen referencia al sentimiento nacional, obrero y de Patria Grande, a saber:

- “El Che”. Mezclar en un vaso el 50% de Amargo Obrero y 50% de gaseosa cola. Decorar con rodaja de limón.
- “Pico y Pomelo”. Mezclar en un vaso el 50% de Amargo Obrero y 50% de gaseosa pomelo. Decorar con pomelo.
- “Pueblo Grande”. Mezclar 60% de Amargo Obrero y 40% de soda de sifón.
- “Caipi Obrera de Lima”. Macerar en un vaso 3 gajos de lima con azúcar negra. Agregar 60 cc de Amargo Obrero. Batir y servir con pajita. Queda muy bien un toque final de soda. Decorar con piel de pomelo.
- “Sud Americano”. Como el cóctel americano, pero con Amargo Obrero, poner hielo en un vaso Old Fashioned, agregar 15 cc de Bitter, 30 cc de Amargo Obrero y 30 cc de Rosso. Completar con soda y decorar con rodaja de naranja.

Que a los fines de dar a conocer los aspectos culturales propios y una mayor promoción turística de la ciudad debe estarse al rescate de aquellos íconos que resultan ser representativos de la cultura local. En este sentido no



## CONCEJO MUNICIPAL DE ROSARIO

puede dudarse del valor y la importancia que poseen ciertos productos en la construcción cultural de un pueblo y el correspondiente arraigo.

Que tal como se ha señalado en la Ordenanza N° 9308, que declara al “Carlito” como producto rosarino, “la incorporación al inconsciente colectivo de un producto gastronómico es de una importancia tal que en muchos casos, se configura una asociación automática entre un producto con una provincia, región o ciudad. Tal el caso de las empanadas, humitas, tamales o quesillo, todos productos típicos que remiten inmediatamente al noroeste argentino”.

Que en ese sentido, identificar a Rosario con el Amargo Obrero, y generar circuitos culturales y cocteleros promoviendo un producto autóctono redundará en la continuación de la generación de la identidad popular de Rosario. Es así que actualmente diversos bares de la ciudad vienen generando distintas iniciativas poniendo al Amargo Obrero como una bebida predominante en sus respectivas ofertas.

Que diferentes referentes de la cultura rosarina han dado su adhesión para esta declaración de patrimonio cultural, adjuntándose el listado completo al presente.

Que en virtud de lo expuesto los concejales firmantes elevan para su tratamiento y posterior aprobación el siguiente proyecto de:

### **ORDENANZA**

Artículo 1. Declárase a la bebida “Amargo Obrero” de patrimonio cultural de la ciudad de Rosario debido a su origen popular y obrero y su vinculación histórica con las costumbres sociales a nivel nacional.

Artículo 2. El Ente Turístico Rosario (ETUR) incluirá, en los programas y circuitos turísticos de la ciudad las diversas manifestaciones gastronómicas que se identifiquen con la historia de la bebida Amargo Obrero y sus costumbres.

Artículo 3. Comuníquese con sus considerandos.