

# GOBIERNO DE PUERTO RICO

18<sup>va</sup> Asamblea  
Legislativa

5<sup>ta</sup> Sesión  
Ordinaria

## SENADO DE PUERTO RICO

### P. del S. 1288

16 de mayo de 2019

Presentado por el señor *Pérez Rosa* (Por Petición)

*Referido a la Comisión de Turismo y Cultura*

#### LEY

Para reconocer y declarar el lechón asado puertorriqueño, como Patrimonio Cultural Gastronómico de Puerto Rico, a los fines de conservar, valorizar y promover sus aportes a la gastronomía, cultura, tradiciones e identidad boricua; establecer el Registro de Patrimonio Cultural Gastronómico de Puerto Rico y de esta manera convertirlo en un atractivo turístico de gran interés, para turistas locales e internacionales; y para otros fines.

#### EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Por décadas, los alimentos tradicionales de las naciones del mundo, han estado acompañados de valorizaciones socio-económicas y culturales, capaces de potenciar el desarrollo de mercados locales, con miras al fortalecimiento económico, de aquella nación que valoriza sus alimentos. Este proceso se ha convertido en un discurso global, que evoca posibilidades de desarrollo socio-económico para las comunidades marginadas y flora el sentimiento de orgullo patrio, que posee cada nación por la calidad y sabor de sus alimentos culturalmente tradicionales.

Para los puertorriqueños, el lechón asado es el alimento culturalmente tradicional de mayor relevancia histórica, e identidad colectiva; que aflora el orgullo patrio. El cerdo puertorriqueño, principal ingrediente para este tradicional plato lechón asado, llega a Puerto Rico durante el periodo de la colonización española; y tanto su

sabor como las técnicas culinarias para su preparación (condimentado con sal, pimienta, yerbas aromáticas y asado en la vara), continúan vigentes en la actualidad, con gran arraigo en nuestra cultura y tradiciones.

Su antigüedad se evidencia, en las palabras del Agrónomo Fernando López Tuero, primer Director de la Primera Estación Experimental Agrícola de Puerto Rico, durante periodos de la colonización española, quien dijera:

“A lo que hay en Puerto Rico mucha afición es a comer los cochinitos asados; no se concibe una gira campestre, una merienda o comida de carácter jovial, sin que se presente como plato de principal interés, y a veces único, un lechón asado; pero no es el cochinito de seis o siete días y que pesa kilo y medio que se come en la península, sino un cerdo que tiene bastantes meses... y que dicho sea de paso, lo condimentan con mucho sabor y gracia las jíbaras puertorriqueñas” (La Reforma Agrícola, Pág. 133, Imprenta Boletín Mercantil, 1891).

Como en el pasado, el lechón asado puertorriqueño continúa presente en nuestras vidas. El mismo está presente en bodas, cumpleaños, festivales, chinchorros por las lechoneras de Puerto Rico; y como si fuera poco, en nuestras tradicionales fiestas de navidad. Su incomparable sabor, calidad y frescura, le han permitido trascender de generación en generación, hasta insertarse en nuestra cultura puertorriqueña, convirtiéndose en Patrimonio Cultural Gastronómico Puertorriqueño.

Cabe destacar, que el lechón asado puertorriqueño, ha sido fuerte propulsor de la economía de la montaña, y el protagonista de rutas gastronómicas que potencian la crianza de cerdos y el turismo gastronómico en la Isla. Por otro lado, el cerdo es el más fuerte y continuo representante de la identidad nacional en la diáspora, no sólo como objeto culinario; sino como producto del que se derivan otras comidas típicas como lo son: la morcilla, gandinga, cuajito, chicharrones, carne frita, patitas, entre otras. Comidas que unifican nuestra identidad boricua y desatan la memoria culinaria de nuestra cultura puertorriqueña en la diáspora.

El lechón asado ha sido fuente de inspiración para autores, pintores, compositores y un sin número de artistas, que, mediante sus expresiones artísticas y culturales, demuestran y resaltan, el gran apego y arraigo que tiene el lechón asado puertorriqueño, a la cultura y tradiciones puertorriqueñas. No cabe duda, el lechón asado puertorriqueño, cuenta con todos los méritos para ser designado; Patrimonio Cultural Gastronómico de Puerto Rico.

Esta acción convertirá nuestro lechón asado, en atractivo turístico gastronómico de interés, para turistas internacionales, locales y de la diáspora. Potenciando así, el turismo gastronómico, actividades económicas emergentes como el Chinchorro; y propulsado, el desarrollo económico de rutas y zonas gastronómicas, que el Gobierno de Puerto Rico promueve a través de la Compañía de Turismo. De igual manera, promoverá el desarrollo de la industria porcina puertorriqueña.

Cabe señalar, que esta designación marcará el comienzo de una nueva era, en la que nuestras comidas y bebidas culturalmente tradicionales (alcapurrias, piña colada, ente otras) tendrán la oportunidad de aspirar, al más alto reconocimiento gastronómico, otorgado por el Estado: "Patrimonio Cultural Gastronómico de Puerto Rico". Esto abrirá una ventana de oportunidades, para que nuestras comidas culturalmente tradicionales se conviertan en activo de gran potencial para el desarrollo del turismo gastronómico, y nos permitirá, hacer de Puerto Rico un destino gastronómico de calibre mundial.

Por todo lo antes expuesto, esta honorable Asamblea Legislativa reconoce la importancia de nuestra tradición gastronómica reconociéndolo como patrimonio cultural.

**DECRÉTASE POR LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE PUERTO RICO:**

- 1 Artículo 1.- Se reconoce y declara el lechón asado puertorriqueño, como
- 2 Patrimonio Cultural Gastronómico de Puerto Rico, a los fines de conservar, valorizar y
- 3 promover sus aportes a la gastronomía, cultura, tradiciones e identidad boricua; y de

1 esta manera convertirlo en un atractivo turístico de gran interés, para turistas locales e  
2 internacionales.

3 Artículo 2.- Se ordena al Instituto de Cultura Puertorriqueña a crear un Registro  
4 de Patrimonio Cultural Gastronómico de Puerto Rico, en el cual, se designará el lechón  
5 asado puertorriqueño.

6 Artículo 3.- La Compañía de Turismo de Puerto Rico, el Instituto de Cultura  
7 Puertorriqueña, la Corporación para la Promoción de Puerto Rico como destino (DMO),  
8 el Secretario de Agricultura de Puerto Rico, el Departamento de Desarrollo Económico  
9 y Comercio; así como cualquier entidad pública y/o Municipio relacionada, deberán  
10 adoptar y promulgar la reglamentación necesaria a los fines de divulgar y promover el  
11 lechón asado puertorriqueño, como Patrimonio Cultural Gastronómico de Puerto Rico;  
12 dando a conocer, tanto a los turistas locales como internacionales, como al público en  
13 general, la importancia del plato del lechón asado en la cultura, tradiciones,  
14 gastronomía, economía e identidad puertorriqueña.

15 Artículo 4.- La Compañía de Turismo de Puerto Rico incorporará a su oferta de  
16 Zonas y Rutas Gastronómicas, Mesones, entre otros; las lechoneras que utilicen cerdo  
17 cien por ciento (100%) de Puerto Rico; entiéndase, nacidos y criados en la Isla, para la  
18 confección del lechón asado puertorriqueño, fungiendo como facilitador y enlace entre  
19 estos y la Compañía, a los fines de que dichas lechoneras puedan formar parte de los  
20 distintos programas de la Compañía.

21 Artículo 5.- Esta Ley comenzará a regir inmediatamente después de su  
22 aprobación.