

# ***Ley para Reconocer y Declarar el Lechón Asado Puertorriqueño como Patrimonio Cultural Gastronómico de Puerto Rico***

Ley Núm. 180 de 24 de Diciembre de 2019

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 a su fortalecimiento económico. Este proceso se ha convertido en un discurso global, que evoca posibilidades de desarrollo socioeconómico para las comunidades marginadas 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. El cerdo puertorriqueño, principal ingrediente para este tradicional plato de 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 solo 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 sinnúmero 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 que el lechón asado puertorriqueño cuenta con todos los méritos para ser designado Patrimonio Cultural Gastronómico de Puerto Rico.

Esta acción convertirá a 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; sin dejar de lado, que con la aprobación de esta medida, estaremos validando y reconociendo la antigüedad y continuidad histórica del lechón asado puertorriqueño, como comida tradicional puertorriqueña, y su gran influencia en nuestras costumbres, tradiciones e identidad.

Cabe señalar que esta designación marcará el comienzo de una nueva era, en la que nuestras comidas y bebidas culturalmente tradicionales (alcapurrias, piña colada, entre 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:*

**Artículo 1.** — (23 L.P.R.A. § 6994)

Se reconoce y declara 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; y de esta manera convertirlo en un atractivo turístico de gran interés, para turistas locales e internacionales.

**Artículo 2.** — (23 L.P.R.A. § 6994)

Se ordena al Departamento de Agricultura de Puerto Rico, en colaboración con la Compañía de Turismo de Puerto Rico, a crear un Registro de Patrimonio Cultural Gastronómico de Puerto Rico, en el cual se designará el lechón asado puertorriqueño como alimento cultural puertorriqueño.

**Artículo 3.**— (23 L.P.R.A. § 6994a)

La Compañía de Turismo de Puerto Rico, la Corporación para la Promoción de Puerto Rico como destino (DMO), el Secretario de Agricultura de Puerto Rico, el Departamento de Desarrollo Económico y Comercio, la Cooperativa de Porcicultores de Puerto Rico y el Caribe; así como cualquier entidad pública y/o Municipio relacionada, deberán adoptar y promulgar, en los casos que aplique; la reglamentación necesaria a los fines de divulgar y promover el lechón asado puertorriqueño, como Patrimonio Cultural Gastronómico de Puerto Rico; dando a conocer, tanto a los turistas locales como internacionales, como al público en general, la importancia del plato del lechón asado en la cultura, tradiciones, gastronomía, economía e identidad puertorriqueña.

**Artículo 4.** — (23 L.P.R.A. § 6994b)

A fin de lograr la promoción y/o divulgación del lechón asado puertorriqueño como Patrimonio Cultural Gastronómico de Puerto Rico, se autoriza al Departamento de Agricultura, y a la Compañía de Turismo de Puerto Rico, a peticionar, aceptar, recibir, preparar y someter propuestas para aportaciones y donativos de recursos de fuentes públicas y privadas; parear cualesquiera fondos disponibles con aportaciones federales, estatales, municipales o del sector privado; así como a entrar en acuerdos colaborativos con cualquier ente, público o privado, dispuesto a participar en el financiamiento de esta promoción.

**Artículo 5.** — (23 L.P.R.A. § 6994c)

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

**Artículo 6.** — Esta Ley comenzará a regir inmediatamente después de su aprobación.

Nota. Este documento fue compilado por personal de la [Oficina de Gerencia y Presupuesto](#) del Gobierno de Puerto Rico, como un medio de alertar a los usuarios de nuestra Biblioteca de las últimas enmiendas aprobadas para esta Ley. Aunque hemos puesto todo nuestro esfuerzo en la preparación del mismo, este no es una compilación oficial y podría no estar completamente libre de errores inadvertidos; los cuales al ser tomados en conocimiento son corregidos de inmediato. En el mismo se han incorporado todas las enmiendas hechas a la Ley a fin de facilitar su consulta. Para exactitud y precisión, refiérase a los textos originales de dicha ley y a la colección de Leyes de Puerto Rico Anotadas L.P.R.A.. Las anotaciones en letra cursiva y entre corchetes añadidas al texto, no forman parte de la Ley; las mismas solo se incluyen para el caso en que alguna ley fue derogada y ha sido sustituida por otra que está vigente. Los enlaces al Internet solo se dirigen a fuentes gubernamentales. Los enlaces a las leyes enmendatorias pertenecen a la página web de la [Oficina de Servicios Legislativos](#) de la Asamblea Legislativa de Puerto Rico. Los enlaces a las leyes federales pertenecen a la página web de la [US Government Publishing Office GPO](#) de los Estados Unidos de Norteamérica. Los enlaces a los Reglamentos y Ordenes Ejecutivas del Gobernador, pertenecen a la página web del [Departamento de Estado](#) del Gobierno de Puerto Rico. Compilado por la Biblioteca de la Oficina de Gerencia y Presupuesto.

Véase además la [Versión Original de esta Ley](#), tal como fue aprobada por la Legislatura de Puerto Rico.

⇒ ⇒ ⇒ Verifique en la Biblioteca Virtual de OGP la **Última Copia Revisada** (Rev.) para esta compilación.

Ir a: [www.ogp.pr.gov](http://www.ogp.pr.gov) ⇒ Biblioteca Virtual ⇒ Leyes de Referencia—GASTRONOMÍA.