DECLARACIÓN CAMARAL N° 001/2021-2022

EL PLENO DE LA CÁMARA DE SENADORES,

C O N S I D E R A N D O:

Que, el restaurante "El Tábano" nace a iniciativa del señor René Ibáñez Salazar en la comunidad Sachojere, a 25 kilómetros de la Ciudad de Trinidad, donde se inaugura la primera sucursal como emprendimiento de la familia Ibáñez, junto a lugareños que tenían criaderos de pacú y yacaré (lagarto propio de la zona).

Que, "El Tábano" se caracteriza por ofrecer delicias exóticas y únicas, basadas en la carne de yacaré, la misma que resulta rara para la mayoría de los citadinos de otras regiones y de distintos países.

Que, "El Tábano" es el primer restaurante que se inscribió al Programa Nacional de Desarrollo Sustentable para aprovechamiento de la carne de yacaré, rigiéndose a normas que respetan la dinámica, no solo ecológica sino de toda la comunidad circundante en la Amazonía.

Que, "El Tábano" fortalece la economía de los productores y la región, ya que trabaja con pequeños productores del Departamento del Beni, quienes cuentan con sus propios criaderos, enviando la materia prima, además de ingredientes nativos de primer, a las sucursales de las Ciudades de Santa Cruz y Cochabamba.

Que, los productores de carne de yacaré se someten a reglas y costumbres de su gente y de la ecología, son respetuosos de la veda, realizan el control para evitar la caza ilegal de yacarés no adultos, base para asegurar su sostenimiento.

Que, "El Tábano" elabora y promueve la comida amazónica, sobre todo de la cola de lagarto, carne silvestre de campo sabrosa, la carne de la cola del lagarto es firme y suave, su sabor parece haber absorbido toda la generosidad del verdor en que creció, tiene la frescura latente de esos alimentos que emergen de aguas dulces de río de proteína exquisita.

Que. "El Tábano" decide implementar una estrategia muy exitosa de preparar platillos internacionales adaptándolos a la carne del lagarto y a los productos locales del Departamento del Beni, mediante reconocidas técnicas gastronómicas para elevar el sabor y el menú.

Que, la rusticidad es el concepto del equipamiento que tienen sus cuatro sucursales a nivel Nacional, los cuales son: Sachojere, Trinidad, Santa Cruz de la Sierra y la más reciente, en la Ciudad de Cochabamba.

Que, el Tábano a la fecha se constituye en el único restaurante local y nacional que elabora comida variada amazónica de la cola de lagarto y aporta al desarrollo sustentable del aprovechamiento de la carne de yacaré.

POR TANTO:

La Cámara de Senadores en uso de sus atribuciones establecidas por la Constitución Política del Estado y en aplicación del artículo 164 de su Reglamento General;

DECLARA:

Rendir un justo y merecido reconocimiento al Restaurante "El Tábano" embajador de la comida exótica amazónica, por su aporte al aprovechamiento de la carne de yacaré y la Gastronomía exótica amazónica del Departamento del Beni.

Es dada en el Municipio de Trinidad, Departamento del Beni, a los dieciocho días del mes de noviembre del año dos mil veintiuno.

Regístrese, comuníquese y archívese.

Sen. Andrónico Rodríguez Ledezma
PRESIDENTE
CÁMARA DE SENADORES

Sen. Pedro Benjamín Vargas Fernández
PRIMER SECRETARIO
CÁMARA DE SENADORES