EXPTE. D- 3035 /23-24





Provincia de Buenos Aires Honorable Cámara Diputados

# El Senado y la Honorable Cámara de Diputados de la provincia de Buenos Aires sancionan con fuerza de

### **LEY**

ARTÍCULO 1°. Declárese Fiesta Provincial a las denominadas "FIESTA DE LA TORTA NEGRA", que se realiza anualmente de manera simultánea en las localidades de Tapalqué, Berdier, General Lavalle y Las Marianas durante el mes de enero de cada año.

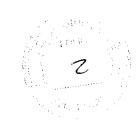
ARTÍCULO 2°. Incluyese al mismo en el calendario turístico provincial

**ARTÍCULO 3°.** dispóngase su difusión y creación de circuito culinario.

ARTÍCULO 4°. Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Dr. M. E. Driver B. Par B. As.





### **FUNDAMENTOS**

El Proyecto de Ley que ponemos en consideración busca declarar, en todo el territorio de la Provincia de Buenos Aires, la Fiesta provincial a la denominada "Fiesta de la Torta Negra" que se realiza anualmente en la localidad de Tapalqué, partido de Tapalqué, durante el mes de enero de cada año.

En la provincia de Buenos Aires la Fiesta de la Torta Negra se celebra en cuatro localidades: en el partido de General Lavalle; en la localidad de Berdier, partido de Salto; en Las Marianas, partido de Navarro y en la localidad de Tapalqué. Esta última data como la primera que se realizó, en el año 2012, para homenajear y rendirle culto a una de las facturas más características y con larga historia en nuestra provincia.

Debido a la multiplicidad de festejos en diferentes localidades, se propone tomar como referencia a la fiesta que data de más años llevándose a cabo. Es decir, la que se realiza en la localidad de Tapalqué (celebrada desde el año 2012). A la que le siguen la fiesta que se realiza en la localidad de Berdier en el partido bonaerense de Salto (realizada desde el año 2014), y las que tienen lugar en la localidad navarrense de Las Marianas y en General Lavalle (ambas celebradas desde el año 2017).

La torta negra, tortita negra o cara sucia, es una factura o dulce de sartén de origen argentino, también producida y muy consumida en España, así como en ciertas zonas de Colombia.

Es de forma plana en su base y redondeada en los costados. Su masa es de harina, sal, mantequilla y leche, y está cubierta de azúcar negro, que adquiere al calentar el característico color, aún más oscuro, que les da nombre.

Las recetas de las facturas viajaron junto con los panaderos que llegaron a la Argentina a finales del siglo xix y principio del xx. Sin embargo, la torta negra es una creación genuinamente local.

Los panaderos del campo tomaron la costumbre de aprovechar la masa que les sobraba del pan del día confeccionando bollos. Para hacerlos más sabrosos, agregaron un poco de grasa en la masa y para amenizar su gusto salado, los cubrieron de azúcar negra (la más económica por entonces).

### **TAPALQUE**

En Tapalqué esta factura criolla abandona el tamaño tradicional porque tiene dimensiones similares a las de una pizza. Los ciudadanos del partido vecino de General Alvear, llaman torteros y torteras a los habitantes de la anhelada Capital Nacional de la Torta Negra. Su experto en la elaboración de este manjar les valió ese mote.

EXPTE. D- 3035 123-24





# Provincia de Buenos Aires Honorable Cámara Diputados

"La torta negra, como factura, es la única de origen argentino porque las otras llegaron a partir de recetas foráneas. Además, en Tapalqué, se suma otra característica: su gran tamaño, cualidad que la vincula con el compartir y con lo popular", expresó Natividad Baccioco, directora de Turismo local.

Esta confitura surgió con la creatividad de los maestros panaderos quienes agregaron grasa a la masa y la espolvorearon con azúcar negra porque era más económica que la refinada. En muchas ocasiones se entregaba como un extra después de una compra.

A 270 kilómetros al oeste de CABA, un pueblo bonaerense le rinde culto a la torta negra. Le hace una fiesta. La conmemora. Cada año la amasa con nuevos ingredientes que le permite a Tapalqué abrirse camino a un turismo de alcance regional. Según el último censo, la localidad tiene 10.800 habitantes, que se multiplican alrededor de la cara sucia.

La torta negra está ligada a Tapalqué desde los inicios del pueblo. Los viejos panaderos aprovechaban la masa de pan, le agregaban azúcar negra (la más económica) y hacían la torta negra tamaño pizza para compartir.

Con el tiempo, los distritos vecinos en su rivalidad futbolera empezaron a llamar a los habitantes de Tapalqué, "los torteros". Un artista plástico presentó su tesis de graduación proponiendo a la comunidad apropiarse de este símbolo identitario y hacer una fiesta que los represente.

La directora de Cultura del municipio, Hebe Bianchi, cuenta: «En 2012 fue la primera edición y tuvo tanto éxito que siguió creciendo instalándose en la agenda cultural de la región y la provincia. Se puede decir que el pueblo pudo reivindicar este elemento transformándolo en un elemento simbólico y patrimonio cultural de Tapalqué. En nuestra ciudad es característico encontrar las tortas negras en las rondas de mate y es muy común que todos sepan hacerlas. La fiesta tiene canciones propias. El desafío es declarar a Tapalqué Capital Nacional de la torta negra».

La fiesta se realiza todos los años cada primer fin de semana de enero y se ha constituido en una de las más importantes de la región, quedando definitivamente en la agenda regional y provincial de fiestas populares.

«La importancia reside en el gran flujo turístico que genera la fiesta. En las últimas ediciones ha representado un cien por ciento de ocupación de alojamiento, un aumento exponencial en ventas en comercios locales, aumento de la actividad gastronómica. El show central contó con aproximadamente 10.000 personas que ocupó y disfrutó de los espacios del balneario», describe la directora de Cultura.

La Costanera sobre el arroyo se extiende por cinco kilómetros en total, desde el Club de Pesca hasta el Salto de piedras Don Regino. El arroyo es a veces mencionado como Tapalquén e incluso Tapalguen, tal como lo denominó Charles Darwin en 1833, cuando cruzó los predios





Honorable Cámara Diputados

por donde se fundaría la población 30 años más tarde. El naturalista inglés recorrió la zona y las colinas cuando viajó de Buenos Aires a Bahía Blanca.

### Salto

En la localidad de Berdier, un pueblo de 200 habitantes del partido de Salto, al norte de la Provincia, desde 2014 se lleva adelante la Fiesta de la Tortita Negra, en homenaje a la producción de esta factura legendaria.

Hace ocho años José Marsiglia decidió retornar a la pequeña localidad que lo vio nacer. Al llegar se reencontró con amistades de la infancia y con sabores que fueron parte de su vida: las tortitas negras de José "Pepé" Frami. El horno a leña en la panadería de Pepé empezó a humear desde 1930. En la actualidad, sus panificados continúan deleitando a pobladores locales y de sitios cercanos.

La textura de la masa, el sabor de la leña y el azúcar morena se combinan de manera irresistible. "Siempre consideré que debíamos celebrar este producto que nos identifica", afirmó José Marsiglia, quién se define como uno de los impulsores de la festividad en la que un selecto jurado elige la mejor tortita negra.

#### **General Lavalle**

"No comas una torta negra, saboreá una historia", afirmó Jorge Latchuk quien, junto a su hermano Lucas continúa al frente de la panadería Del Pueblo; fundada por Antonio, su abuelo paterno, hace más de sesenta años en General Lavalle y cuyas tortas negras motivan a desviarse de la ruta hasta otro destino para degustarlas.

Antonio trabajó desde joven en una panadería de Huanguelén, partido bonaerense de Coronel Suárez; luego en una de la localidad de Dolores, donde conoció a Delia Othaceguy con quién se casó y se instalaron en el paraje Centinela, ubicado entre General Conesa y General Lavalle. Allí, con una pequeña cocina, empezaron a elaborar la galleta de campo, después se mudaron y en 1959 abrieron la icónica panadería en Lavalle.

Si bien cada uno tiene su profesión, Lucas y Jorge forman parte de la tercera generación del negocio y lo sostienen "en honor a la memoria familiar". Y continúa, "Para preparar la torta negra cada cual tiene su estilo. Mi abuelo hizo su propia versión: una masa más bien salada, con gusto a grasa, que contrasta con el dulce del azúcar".

En 2017, se creó la Fiesta de la Torta Negra lavallense. En el horno a leña se llegan a cocinar 150 docenas por día y durante el verano y las celebraciones locales se supera ese número. Incluso se utiliza un horno eléctrico para acelerar la cocción y que todos puedan probar esta delicia.

#### Navarro

En Las Marianas, pago ubicado a 50 kilómetros de la ciudad cabecera de Navarro, se puede degustar esta delicia de la pastelería autóctona. La panadería Los Dos Hermanos, desde





hace cinco décadas, tiene una receta secreta de la torta, o tortita, negra. Ariel Abraham abrió las puertas de este negocio en 2003 cuando, por diferentes motivos, decidió hacer su propio recorrido y se llevó consigo el detalle de ingredientes y procedimientos que su padre le había explicado.

Actualmente Máximo, su hijo, está al frente del comercio y se encarga de elaborar las confituras que enamoran a navarrenses y visitantes. "La torta negra se destaca, las personas vienen a buscarla y hoy mucho más con el incremento de la actividad turística local", aseguró Máximo Abraham.

En este poblado de 2.000 habitantes, la EESN °1 junto con el Municipio organizan, desde 2017, la Fiesta del Mate y la Torta Negra.

Las historias locales de estos pequeños pueblos de nuestra provincia, dan cuenta de la legendaria receta de uno de los sabores más característicos de la panadería criolla y bonaerense; el cual podemos encontrar en cualquier panadería o cocina local.

Por todo lo expuesto, porque entendemos que reconocer como Fiesta Provincial a una de las fiestas populares con tanta historia y celebrada -regionalmente y de manera simultánea- en cuatro localidades bonaerenses, es también reconocer el esfuerzo y trabajo de las vecinas y los vecinos para mantener viva en la memoria una tradición que forma parte del patrimonio cultural de nuestra provincia; la cual representa una excusa para la reactivación del turismo local y para el encuentro con el otro a través de los sabores más característicos de nuestra patria, solicito a las Señoras Legisladoras y los Señores Legisladores acompañen con su voto la presente iniciativa.

Dr. Marie Control Control of the Ass.