



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

PROYECTO DE LEY

EL SENADO Y LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES SANCIONAN CON FUERZA DE

L E Y

ARTÍCULO 1º: – Establécese con el carácter de Fiesta Provincial a la "Fiesta de la Torta Argentina", a realizarse durante el mes de mayo de cada año en la Ciudad de Dolores, Provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 2º: Inclúyase la misma en el calendario turístico provincial y dispóngase su difusión por medio de los organismos con competencia en la materia.

ARTÍCULO 3º: Comuníquese al Poder Ejecutivo.

MARCELA M. AMELIA BASUALDO
Diputada
Bloque Unión por la Patria
H.C. Diputados Prov. de Bs. As.



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

FUNDAMENTOS

Su historia se remonta a fines del siglo XIX y tuvo como escenario del Dolores de antaño. Vivían allí dos mulatas originarias de Uruguay, dedicadas a realizar trabajos de planchado y cocina, quienes eran además, especialistas en masa de hojaldre y repostería. Vivían en el "Rancho de Ramos" de la calle Mendiola entre Olavarría y Necochea, aún conservado, donde se realizaban reuniones y tertulias de la época.

Para unas Fiestas Patrias del 25 de Mayo, realizaron la original Torta Argentina, con moldes redondos de aluminio. Hechas con capas muy finas – 25 por la Fecha Patria- y untadas con dulce de leche; ofreciéndolas en la Plaza Castelli y por las calles de la ciudad.

Entre las casas particulares que trabajaban, se encontraban las de las tradicionales familias Martínez-Requejo y la de Espil-Letche, ambas transmitieron a través de generaciones la receta que aprendieron de las cocineras mulatas.

- La familia Espil continuó fabricando la Torta en su panadería "Panificación Mecánica Espil Hnos." de la calle San Martín 129; distinguida con el Primer Premio en la Exposición del Trabajo en Milán, Italia.
- La familia Martínez, la transmitió dentro de su seno y fue Kirki Martínez de Monzani, especialista de todas las ramas culinarias, quien la difundió en los años '70 en los cursos de Cocina Profesional de la Escuela Juan Vucetich, que ella misma dictaba. Los Moldes lo hacían maestros zingueros de origen italiano, el Sr. Humberto Quartara apodado "La Vieja" y el Sr Pascual Salerno, quien al vender su producto lo acompañaba de una copia de la receta.

En el año 2018, la Secretaria de Turismo de la Municipalidad de Dolores logró la incorporación de la Torta Argentina al Registro de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación y Patrimonio Inmaterial Bonaerense, en 2022.



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

La Municipalidad de Dolores rinde homenaje a este producto gastronómico dolorense, ya conocido no sólo a nivel nacional sino internacional, celebrando desde el año 2015, la Fiesta de la Torta Argentina.

La Primera edición tuvo lugar en la Plaza Castelli, como ya es tradición, el 25 de Mayo del 2015.

Se realizó en el marco de los Actos Patrios, y se comenzó con la entrega de reconocimientos a las dos familias receptoras de la tradición oral y escrita de la Torta "Marta Espil y Flia." Y "Kirki Martínez de Monzani y Flia."

Se ubicaron alrededor de la plaza todas las elaboradoras y productoras de la Torta Argentina participantes; gran cantidad de emprendedores y artistas expusieron sus obras y productos; además de contar con platos típicos de las diferentes colectividades.

Durante la tarde, se repartió al público presente un crucigrama, con palabras referidas a Dolores, su historia y cultura, con el cual participaban de un sorteo de distintos productos.

Para finalizar la Fiesta se convidó con Torta Argentina y Chocolate Patrio.

Año, tras año, la Fiesta fue creciendo, en cantidad de días, de emprendedoras, de público. En el corriente año, se festejará la edición N° 10 de la Fiesta, primera fiesta que supo adaptarse a la situación de Pandemia con el COVID-19.

La fiesta se desarrolla a lo largo de 3 días y se lleva a cabo un fin de semana; El festejo es al aire libre y la entrada es libre y gratuita. Las actividades para los productores empiezan 1 mes antes con el taller de elaboración y el taller de manipulación de alimentos.

La Fiesta de la Torta Argentina data del año 2015, y surge con la intención de promocionar y dar a conocer este producto gastronómico estrella que es la Torta Argentina;



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

además de preservar su receta original a través de Talleres de Elaboración que se realiza previamente a la realización de cada Fiesta.

Dicha Torta ha tomado un gran impulso a través del surgimiento de los Alfajores Don Abel, emprendimiento privado que supo combinar la Torta con la historia y tradición de Dolores y la posterior Declaratoria de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación y de la Provincia; además del crecimiento exponencial que ha tenido la Fiesta en sus primeros nueve años ininterrumpidos de realización.

En lo que respecta a la última edición de la Fiesta, y si nos referimos a la Torta específicamente, participaron treinta productoras elaborando 3200 kg vendiéndose casi en su totalidad.

Por todo lo expuesto, solicito a los Sres. Legisladores acompañen con su voto la presente iniciativa.

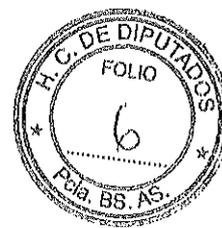
MARCELA MARCELA BASUALDO
Diputada
Bloque Unión por La Patria
H.C. Diputados Prov. de Bs. As.

INFORME



FIESTA DE LA TORTA ARGENTINA

Dolores, Bs As



La Torta Argentina

Producto Gastronómico

HISTORIA DE LA TORTA ARGENTINA

La historia de la TORTA ARGENTINA, se remonta a fines del siglo XIX y tuvo como escenario el Dolores de antaño. Vivían aquí dos mulatas originarias de Uruguay, una de ellas con un hijo, dedicadas a realizar trabajos de planchado y cocina. Eran especialistas en masa de hojaldre y repostería. Vivían en el "Rancho de Ramos", de la calle Mendiola entre Olavarría y Necochea, aún conservado, donde se realizaban reuniones y tertulias de época.

Para unas Fiestas Patrias de 25 de Mayo, realizaron la original Torta Argentina, con moldes redondos hechos de aluminio. Consistía en capas muy finas -25 por la fecha Patria-, untadas con dulce de frutas. Vendían su producción artesanal en porciones, por las calles de la ciudad, portándolas con gracia y elegancia en canastos sobre sus cabezas, de cabellos azabache, recogidos bien tirantes.

Entre las casas particulares que trabajaban, se encontraban las de las tradicionales familias de Martínez-Requejo y la de Espil-Letche. Las dos transmitieron a través de generaciones la receta que aprendieron de las cocineras mulatas.

La familia Espil continuó fabricando la Torta Argentina en su panadería e incorporó el dulce de leche como aderezo. "Panificación Mecánica Espil Hnos." de la calle San Martín 129, recibió en 1917 el Primer Premio en la Exposición del Trabajo en Milán.

La familia Martínez que también había recibido el legado de la receta original de sus especialistas creadoras, la transmitió dentro de su seno, y fue Kirki Martínez de Monzani, excelente especialista en todas las ramas culinarias, hija del matrimonio Martínez-Tamagno, quien la difundió en los años 70 en los cursos de Cocina Profesional de la Escuela Juan Vucetich, que ella misma dictaba.

Los moldes los realizaban en Dolores especialmente maestros zingueros de origen italiano, el Sr. Quartara apodado "La Vieja", y el Sr. Pascual Salerno que cuando entregaba los moldes los acompañaba con la receta de la torta.

Es así que hoy, gracias a la generosidad de las familias que recibieron la receta, y la transmitieron entre nosotros, continuamos disfrutando de este manjar dolorense no solo en nuestra ciudad, sino que ya es conocido a nivel nacional e internacional.

Dolores

Primer Pueblo Patrio



Municipalidad de Dolores
Provincia de Buenos Aires



RECETA DE LA TORTA ARGENTINA DE DOLORES

1/2 kilo de manteca a temperatura ambiente
1/2 kilo de azúcar molida
1/2 kilo de harina común 000
9 huevos
3 yemas
una rayadura mínima de nuez moscada
1 kilo y medio de dulce de leche
Moldes especiales de Torta Argentina de aluminio

Preparación

Batir la manteca con el azúcar hasta formar una crema, incorporar y continuar batiendo, uno a uno los huevos y yemas.
Luego agregar poco a poco la harina tamizada y mezclar bien, por último la pizca de nuez moscada. Enmantecar los moldes y cubrir con la preparación, llevar al horno 180° hasta apenas dorarse (aprox. 5'), desmoldar inmediatamente con la ayuda de una espátula, en la fuente que se va a servir, e ir untando con el dulce de leche a medida que se van sacando del horno.
Para volver a enmantecar y continuar horneando, mojar los moldes en su parte de atrás, debajo de la canilla, para enfriarlos.
Cuando se enfría cubrir con el baño elegido.
Las porciones deben ser cortadas finas.

Baño

Históricamente el baño se hizo con las 3 claras reservadas de la preparación, ya sea a manera de Merengue Italiano, Glasé Real o Baño 7 Minutos.

Fuente consultada: cuaderno de cocina del Siglo XIX, de la Sra. Amanda Morín de Martínez, quién recibió la receta a través de las mulatas, y Kirki Martínez de Monzani quién nos brindó generosamente el material histórico.

Castelli 45 – 7100 – Dolores- TEL: 02245 441925

Pág Web: www.dolores.gov.ar E mail: turismo@dolores.gov.ar Facebook: Secretaria Turismo Dolores

15.- Torta Argentina

1 libra harina

1 " manteca

1 " azúcar

1 doc. yemas y 9 claras: Unidas la

manteca con el azúcar se echan

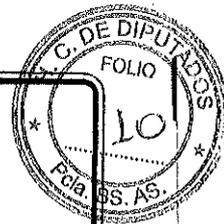
los huevos uno a uno y luego

la harina, se bate muy bien y al

verso en moldes especiales con

manteca y harina. - Se sirven con

capas con dulce de leche.



LIBRO: II FOLIO:
FECHA ENTRADA 28/04/04

AÑO 2004

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

— DE —

DOLORES

LETRA: A Número: 22/04

INICIADOR: Concejal Carlos del
BLOQUE UCR

MOTIVO: Proyecto de Decreto sobre
TORTA ARGENTINA

EXPEDIENTE INGRESADO EN SESION: Adunado día 28-4-04

PASA A LA COMISION: Cultura, Educación y Deportes

TRATAMIENTO DEL EXPEDIENTE EN SESION: día 28-05-04

OBSERVACIONES:

SECRETARÍA
SECRETARIO
H. CONCEJO DELIBERANTE



FEDERICO CALASTEGUI
PRESIDENTE
H. CONCEJO DELIBERANTE



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
Ciudad de Dolores
Primer Pueblo Patrio

Dolores, 2 de junio de 2004

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE EN USO DE SUS FACULTADES
LEGALES SANCIONA LA SIGUIENTE:

ORDENANZA N°5244.-

ARTÍCULO 1°: Reconocer en el ámbito del Partido de Dolores, como producto
autóctono a la "Torta Argentina" (tradicionalmente Dolorense) al
postre conocido popularmente con ese nombre; cuya receta es la siguiente:

½ Kg de manteca pura

½ kg de azúcar molida

1 docena de huevos

½ kg de harina común

Esencia de vainilla

7 claras a punto de nieve duro

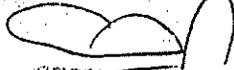
PREPARACIÓN: Se coloca en un bol la manteca y se derrite sobre fuego muy suave
colocando un disco de amianto. Se agrega el azúcar y se bate muy bien sobre este
calor suave. En otro bol se baten las 12 yemas durante cinco minutos. De las 12
claras se separan 7 y se baten a punto nieve duro. Se retira el bol del fuego, se le
agregan las 12 yemas bien batidas y las claras a nieve, se mezcla muy bien y se le
incorporan la harina cernida y la esencia de vainilla. Previamente se enmantecan los
moldes especiales, que consisten en un disco de metal con un reborde bajo y se
distribuye la pasta lo más fino posible. Se hornean y al sacarlas se desmoldan
enseguida, para evitar que se rompan. Se untan con dulce de leche, cada una hasta
terminar la pasta. La cobertura es siempre blanca. Con las claras que sobran pueden
hacerse un merengue o merengue italiano. También las claras con azúcar impalpable.
Alrededor se unta con dulce de leche y se adhieren nueces picadas:

ARTÍCULO 2°: Declarar de Interés Municipal la producción, fabricación,
comercialización y cualquier otra actividad productiva relacionada
con el mencionado producto.

ARTÍCULO 3°: Establecer como tradición de Dolores la "Torta Argentina".

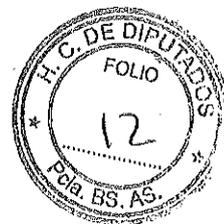
ARTÍCULO 4°: Cúmplase, publíquese, regístrese, etc.

SANCIONADA EN SESION ORDINARIA DEL DIA 31 DE MAYO DE 2004.


CECILIA V. BIANCHI
ORDENANZA N° 5244
2004







VISTO:

La importancia de continuar sumando elementos que conformen la identidad de Dolores y,

CONSIDERANDO:

Que en el II Encuentro de la Mujer realizado en nuestra ciudad, en el mes de marzo del corriente, se hizo presente la Sra. Mirta Carabajal.

Que la invitada mencionada integra y participa de uno de los programas de cocina del canal internacional "Utilísima".

Que la misma puso de manifiesto en una charla mantenida con integrantes del grupo Mujeres Dolorenses, su interés por los elementos culturales con que cuenta nuestra ciudad.

Que entre estos elementos destacó la existencia en Dolores de la conocida "Torta Argentina", de la cual no se conocen referencias en otros lugares.

Que los datos y referencias de la torta, los obtenemos directamente de sus herederos naturales y directos Sra. Zelmira Amanda Martínez de Monzani y Srta. Marta Espil.

Que tenemos conocimiento de que esta torta se prepara en nuestra localidad desde hace más de 150 años.

Que cuenta la tradición oral que unas mulatas que vivían en el "Rancho de Ramos", hoy "Rancho de Fontana" (calle Mendiola entre Olavarría y Necochea) solían elaborar la torta para posteriormente venderla en porciones en las calles de la ciudad.

Que por vinculación familiar dicha receta llega a manos de la familia Espil, propietaria en esos tiempos de la panadería del mercado y de igual forma a la familia de la Sra. Martínez de Monzani.

Que todos los datos mencionados precedentemente fueron suministrados por el Sr. Angel "Miliki" Fortini, los cuales permiten reforzar el hecho vinculante entre Dolores y la llamada "Torta Argentina".

Que en los libros comunes de repostería no existe receta igual o similar, según lo expresan integrantes de "Utilísima", entendidos en el tema.

POR ELLO, EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES SANCIONA LA SIGUIENTE:

DECRETO

ARTÍCULO 1º. Establézcase en el ámbito del Partido de Dolores como marca de origen "Torta Argentina" (tradicionalmente dolorense) al postre conocido popularmente con ese nombre.

ARTÍCULO 2º. Solicitar al Sr. Intendente Municipal acompañe con el acto administrativo que estime corresponder al presente Decreto.

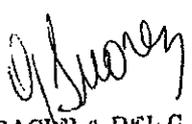
CONCEJO DELIBERANTE
de Dolores
Pueblo Patrio

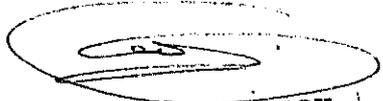
ARTÍCULO 3°: De igual forma, sugerir que a través de la Secretaría de Cultura en la Fiesta Nacional de la Guitarra, se implemente la promoción de la citada torta con su historia.

ARTÍCULO 4°: Sugerir por nota, a través de la Secretaría del HCD, a los comerciantes gastronómicos, incluyan en su Carta de Postres y Tortas, la "Torta Argentina" con la leyenda "tradicionalmente dolorense".

ARTÍCULO 5°: Publicar y difundir a través de la Secretaría del H.C.D, en la prensa oral, escrita y televisiva local el presente Decreto.

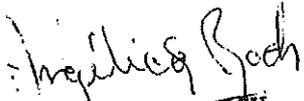
ARTÍCULO 6°: De forma.

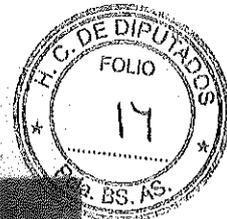

GRACIELA DEL C. SUAREZ
CONCEJAL
UNION CIVICA RADICAL


ESTEBAN GODOY
CONCEJAL
Unión Cívica Radical

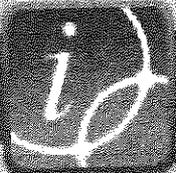
DANIELA ARRABIT
CONCEJAL
Unión Cívica Radical


ANDRES A. CRETON
CONCEJAL
UNION CIVICA RADICAL

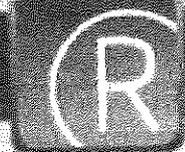

ANGELICA KOCH
CONCEJAL
Unión Cívica Radical



Boletín Nro.: 4035 2 DE SEPTIEMBRE DE 2015. ISSN: 0925-6545



Boletín de Marcas



INPI

INSTITUTO NACIONAL
DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

ARGENTINA

Autoridades

Presidente: Contador Mario Roberto Aramburu.

Vicepresidente: Dr. Mario E. Díaz.

Sumario:

Nomenclador	2
Marcas Nuevas	3
Códigos y Aranceles	69



Presidencia de la Nación

INDUSTRIA

INDUSTRIA
ARGENTINA
ORGANISMO NACIONAL

BOLETÍN DE MARCAS Nº 4035 - 2 DE SEPTIEMBRE DE 2015

(21) Acta 3.420.179 - (51) Clase 43

(40) M (54)



(22) 24/06/2015 14.36.44.273 - (73) SORBECORP S.A. - AR *
(57) TODA LA CLASE
(74) Ag 996 - (44) 02/09/2015

(21) Acta 3.420.180 - (51) Clase 30

(40) D (54) PALOTTE

(22) 24/06/2015 14.36.44.277 - (73) SORBECORP S.A. - AR *
(57) TODA LA CLASE
(74) Ag 996 - (44) 02/09/2015

(21) Acta 3.420.181 - (51) Clase 41

(40) M (54)



(22) 24/06/2015 14.36.44.280 - (73) LEITNER, LEONARDO DAVID - AR *
(57) TODA LA CLASE
(74) Ag 996 - (44) 02/09/2015

(21) Acta 3.420.182 - (51) Clase 33

(40) D (54) MARQUES DE MENDOZA

(22) 24/06/2015 14.36.44.283 - (73) HINOJOSA, JOSE ALBERTO - AR * HINOJOSA, RAMON SILVESTRE - AR *
(57) TODA LA CLASE
(74) Ag 996 - (44) 02/09/2015

(21) Acta 3.420.081 - (51) Clase 41

(40) D (54) LIGA NACIONAL DE BOXEO

(22) 24/06/2015 14.44.00.370 - (73) ARIENTI MARCOS - AR *
(57) SOLAMENTE ORGANIZACION, FORMACION, DE ACTIVIDADES DEPORTIVAS DE BOXEO, CONGRESOS PRODUCCIONES DEPORTIVAS, EN RADIO, TELEVISION DE BOXEO, ACADEMIAS, COMPETENCIAS DE BOXEO
(74) Ag 1141 - (44) 02/09/2015

(21) Acta 3.420.082 - (51) Clase 18

(40) M (54)



みどりアトリエ
midori atelia

(22) 24/06/2015 14.44.48.737 - (73) FERNANDEZ BOCCAZZI, MARIA AGUSTINA - AR *
(57) TODA LA CLASE
(44) 02/09/2015

(21) Acta 3.420.083 - (51) Clase 35

(40) M (54)



(22) 24/06/2015 14.46.08.003 - (73) BENAVIDEZ, HUGO - AR * GASPAR, MARTIN - AR *
(57) TODA LA CLASE
(44) 02/09/2015

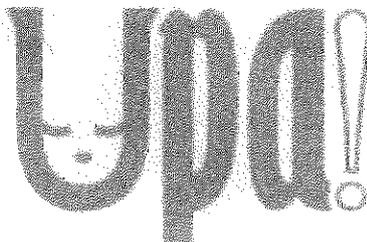
(21) Acta 3.420.084 - (51) Clase 41

(40) D (54) TORTA ARGENTINA

(22) 24/06/2015 14.48.31.140 - (73) MUNICIPALIDAD DE DOLORES - AR *
(57) TODA LA CLASE
(44) 02/09/2015

(21) Acta 3.420.085 - (51) Clase 28

(40) M (54)



(22) 24/06/2015 14.52.55.697 - (73) DERISIO, MARIANELA - AR *
(57) TODA LA CLASE
(59) FUGSIA
(44) 02/09/2015

(21) Acta 3.420.187 - (51) Clase 42

(40) D (54) NEODEETIO

(22) 24/06/2015 14.57.12.357 - (73) GESLITTI MAURO - AR *
(57) TODA LA CLASE
(44) 02/09/2015

(21) Acta 3.420.086 - (51) Clase 9

(40) M (54)



(22) 24/06/2015 14.57.12.387 - (73) NMV GROUP SRL - AR *
(57) TODA LA CLASE
(44) 02/09/2015

(21) Acta 3.420.087 - (51) Clase 9

(40) D (54) COVERSTORE

(22) 24/06/2015 14.57.57.987 - (73) NMV GROUP SRL - AR *
(57) TODA LA CLASE
(44) 02/09/2015

(21) Acta 3.420.100 - (51) Clase 14

(40) D (54) HOF CO.

(22) 24/06/2015 16.05.41.970 - (73) HEARTS ON FIRE COMPANY, LLC - US *
(57) SOLAMENTE GEMAS Y JOYERIA
(74) Ag 1734 - (44) 02/09/2015

(21) Acta 3.420.101 - (51) Clase 14

(40) D (54) DREAM

(22) 24/06/2015 15.06.04.827 - (73) HEARTS ON FIRE COMPANY, LLC - US *
(57) SOLAMENTE GEMAS, JOYERIA Y BISUTERIA
(74) Ag 1734 - (44) 02/09/2015

(21) Acta 3.420.102 - (51) Clase 3

(40) D (54) ISDINCEUTICS

(22) 24/06/2015 15.06.28.703 - (73) ISDIN, S.A. - ES *
(57) SOLAMENTE PREPARACIONES PARA BLANQUEAR Y OTRAS SUSTANCIAS PARA LAVAR LA ROPA; PREPARACION PARA LIMPIAR, PULIR, DESENGRASAR Y RASPAR; JABONES; PRODUCTOS DE PERFUMERIA; ACEITES ESENCIALES; COSMETICOS; LOCIONES CAPILARES; DENTIFRICOS.
(74) Ag 1734 - (44) 02/09/2015



REPÚBLICA ARGENTINA
PODER EJECUTIVO NACIONAL
MINISTERIO DE INDUSTRIA
SECRETARÍA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
INSTITUTO NACIONAL de la PROPIEDAD INDUSTRIAL

TÍTULO DE
MARCA

Nro.: 2.800.415

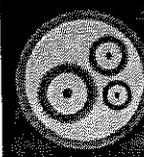
TORTA ARGENTINA

EL INSTITUTO NACIONAL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL, DE CONFORMIDAD CON LAS CONSTANCIAS OBRANTES EN EL EXPEDIENTE RESPECTIVO, EXTIENDE EL PRESENTE TÍTULO DE MARCA DENOMINATIVA A FAVOR DE:
MUNICIPALIDAD DE DOLORES
ACREDITANDO EL REGISTRO DEL SIGNO.
EN LA CLASE INTERNACIONAL 41 DEL NOMENCLADOR VIGENTE A LA FECHA DE PRESENTACION DE LA SOLICITUD.
LA PRESENTE MARCA HA SIDO CONCEDIDA EL 02/05/2016 POR DISPOSICION 669/16, SEGUN COMPETENCIA ESTABLECIDA POR DISPOSICION INPI NRO. 72/97, CON VENCIMIENTO EL 2 DE MAYO DEL 2026

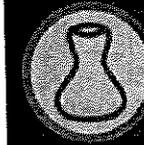
3 DE MAYO DEL 2016

ACTA: 3.420.094

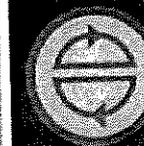
ROQUE Luis María
Dpto. de Neuquén de Marce
roque@inpi.gov.ar
Dirección Nacional de Marca
Instituto Nacional de la Propiedad Industrial
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
AR
El presente documento fue firmado en formato de ley 15.136



Municipalidad de Dolores



Municipalidad de Dolores



Municipalidad de Dolores



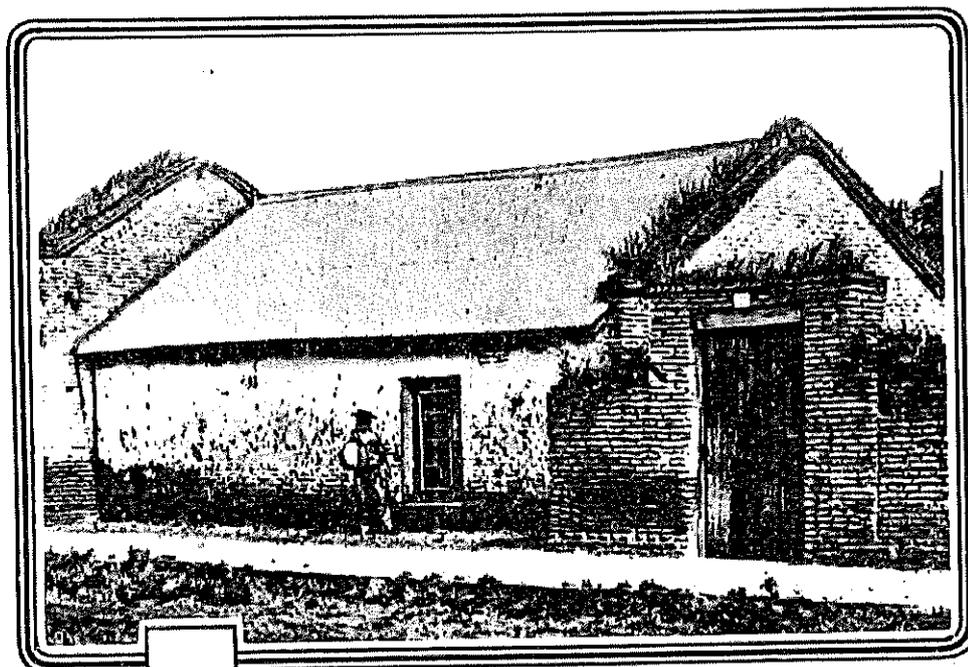
Municipalidad de Dolores

La Torta Argentina como producto identitario

Presente en libros y medios

Rancho de Ramos, aún en pie, donde, según la historia surge la Torta Argentina

- Libro del Centenario



RANCHO DONDE CELEBRABAN SUS REUNIONES
CASTELLI Y SUS COMPAÑEROS.

Rancho de Ramos, aún en pie, donde, según la historia surge la Torta Argentina

- Libro de Dolores. Pag. 32



Rancho donde, según la tradición, celebraban sus reuniones Castelli y sus compañeros, ubicado en la calle Mendiola N° 120.

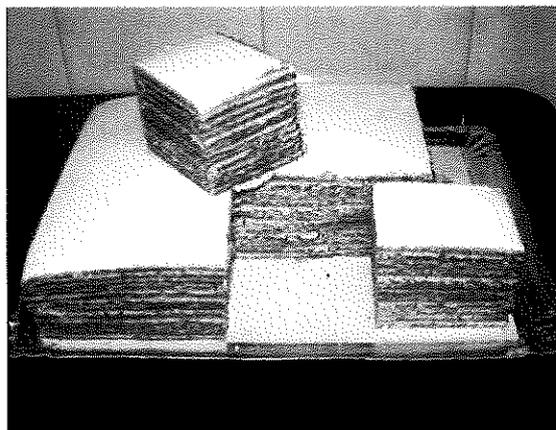
La Torta Argentina

- Libro de Dolores. Pag. 114

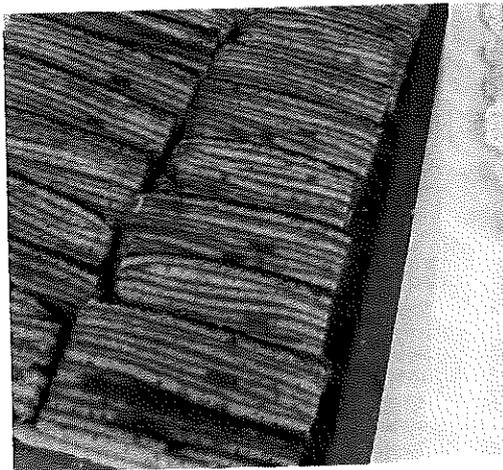
La Torta Argentina

Historias de la torta hay muchas. Presentamos dos. Ambas pueden ser creíbles. Una, cuenta que el manjar habría sido elaborado por dos mulatas -expertas en la masa de hojaldre y buenas reposteras- para las jóvenes de la familia Espil, que habitaban en la antigua "Panificación Mecánica". Se dice que gracias a los descendientes de ésta hoy se puede contar esta legendaria tradición.

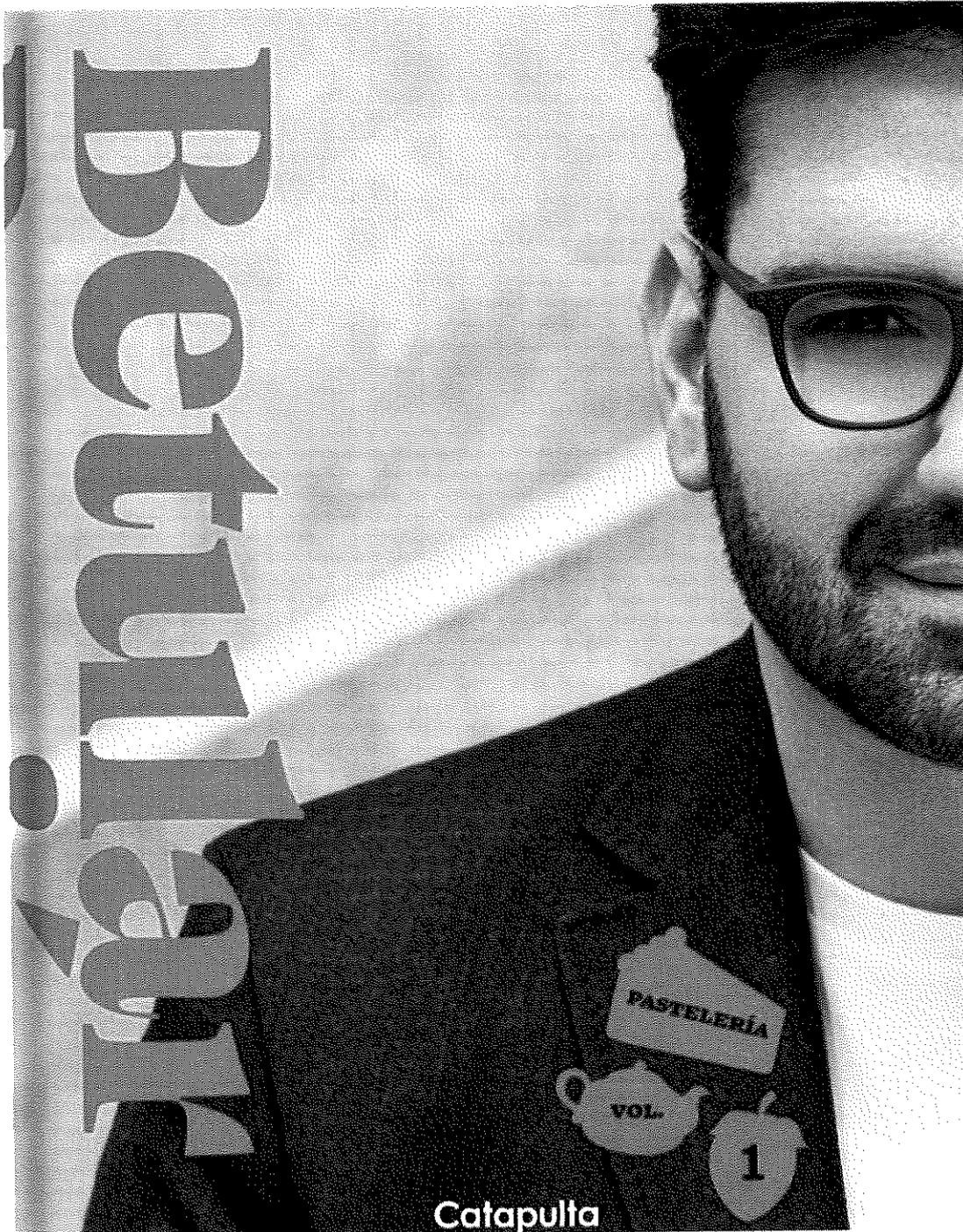
La otra, señala que desde Italia llegó un joven llamado Camilo a Dolores con la receta de la "*torta di burro* (torta de manteca) *della nonna*". Al casarse con Rosa, ésta se encargó de modificarla en una superposición de pequeñas capas de masa unidas con dulce de leche. La llamaron *Torta Argentina*, y desde entonces fue el pastel con que festejaron cada acontecimiento familiar. La fórmula, con los años, la continuó Zía Dorita y luego una sobrina de ésta, María Luján Rossi, quien es la que mantiene su promoción en ferias, manifestaciones y en los comercios locales.



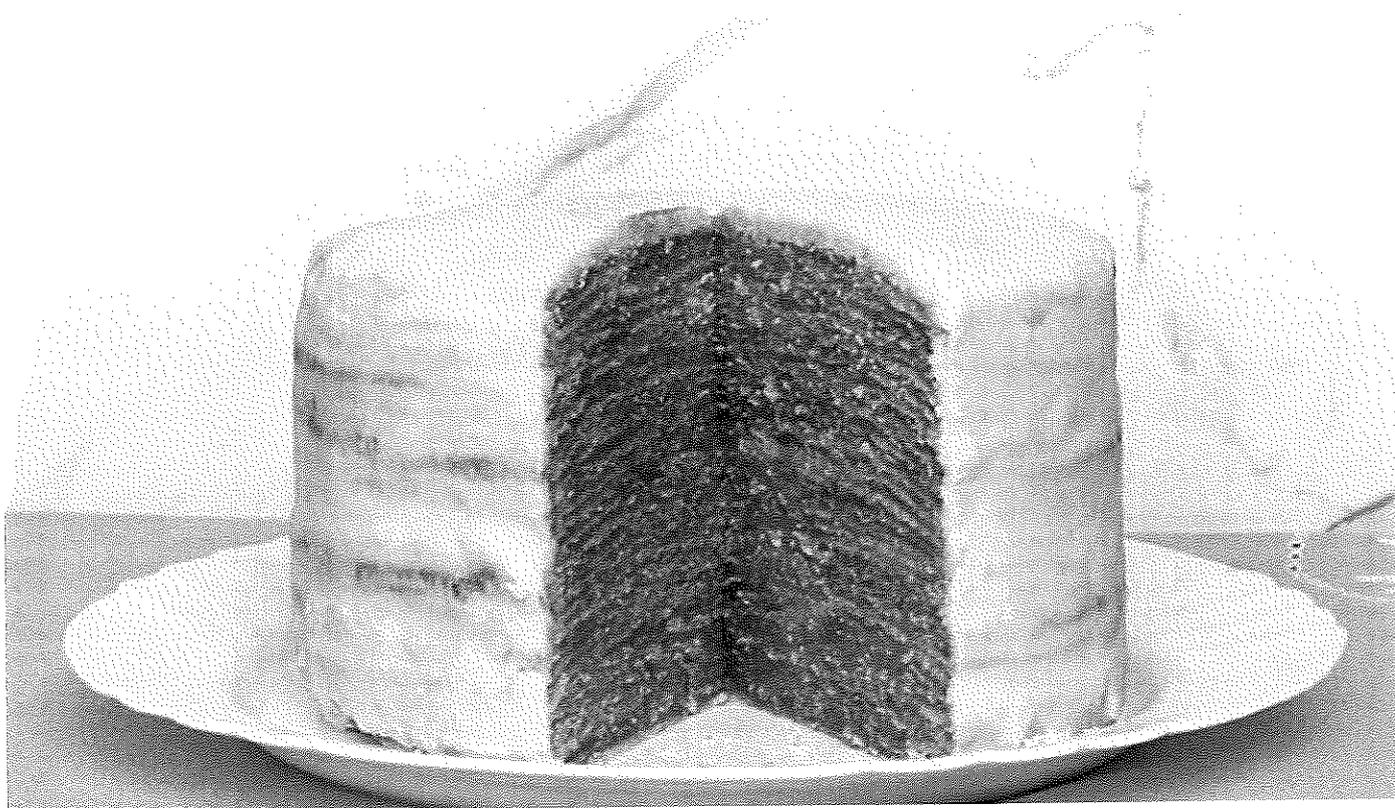
Fiesta de la Torta Argentina. [F: AU]



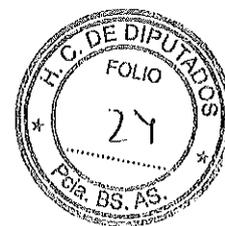
página siguiente • Juegos florales en el teatro Unione.
Día del Estudiante, 21 de septiembre de 1920. [MGH]



El primer libro de cocina de Damián Betular.



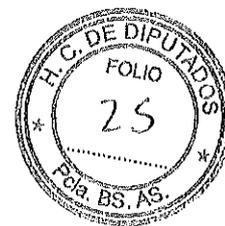
**Receta de Torta Argentina de Damián Betular. Foto:
Editorial Catapulta.**



La Torta Argentina

Patrimonio Inmaterial de la Provincia de Buenos Aires

Año 2.022



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2022 - Año del bicentenario del Banco de la Provincia de Buenos Aires

Nota

Número: NO-2022-20196064-GDEBA-DPPCICULGP

LA PLATA, BUENOS AIRES
Miércoles 29 de Junio de 2022

Referencia: Inclusión al Registro del PCI Bonaerense - Torta Argentina de Dolores

A: Leandro Oldoni (Secretaría de Turismo - Municipio de Dolores),

Con Copia A:

De mi mayor consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted con el propósito de informar que la "Torta Argentina" de Dolores, ha sido incorporada al Registro del Patrimonio Inmaterial de la Provincia de Buenos Aires en el ámbito "Conocimientos, usos y prácticas sobre gastronomía tradicional", con el código:

CG 0001/22

El Registro del Patrimonio Inmaterial Bonaerense, implementado desde la Dirección Provincial de Patrimonio Cultural, tiene por objeto salvaguardar las expresiones y manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial arraigadas en la Provincia de Buenos Aires mediante acciones de identificación, registro y difusión de las mismas, a fin de contribuir y acrecentar el legado cultural de las futuras generaciones.

Sin otro particular saluda atte.



Patrimonio Inmaterial / Buenos Aires

@patrimonioinmaterialbsas · 5 2 opiniones · Organización

Enviar mensaje

¡Hola! ¿Cómo podemos ayudarte?

Inicio · Información · Fotos · Eventos · Más · Siguiendo · ...



Patrimonio Inmaterial / Buenos Aires

50 de junio de 2022 · ...

Hoy queremos presentarles la **TORTA ARGENTINA** de Dolores, incluida en el Registro del Patrimonio Inmaterial Bonaerense. Agradecemos a la Secretaría de Turismo del municipio de Dolores por acercar este registro trabajado junto a la comunidad.

La historia de la **TORTA ARGENTINA** se remonta a fines del siglo XIX y tuvo como escenario el Dolores de antaño. Vivían aquí dos mulatas originarias de Uruguay, una de ellas con un hijo, dedicadas a realizar trabajos de planchado y cocina. Eran especialistas en masa de hojaldré y repostería. Vivían en el "Rancho de Ramos" de la calle Mendiola entre Olavarría y Necochea, aún conservado, donde se realizaban reuniones y tertulias de época.

Para unas Fiestas Patrias de 25 de Mayo, realizaron la original Torta Argentina, con moldes redondos hechos de aluminio. Consistía en capas muy finas -25 por la fecha Patria- untadas con dulce de frutas. Vendían su producción artesanal en porciones, por las calles de la ciudad, portándolas con gracia y elegancia en canastos sobre sus cabezas, de cabellos azabache, recogidos bien tirantes.

Entre las casas particulares que trabajaban, se encontraban las de las tradicionales familias de Martínez-Requejo y la de Espil-Letche. Las dos transmitieron a través de generaciones la receta que aprendieron de las cocineras mulatas.

Registro del Patrimonio Inmaterial Bonaerense

Torta Argentina de Dolores

Ámbito: Conocimientos y prácticas vinculadas a la gastronomía tradicional

Ficha: CG 0001/22





BICENTENARIO
PROVINCIA DE
BUENOS AIRES



Dirección Provincial de Patrimonio Cultural

Registro del Patrimonio Inmaterial Bonaerense

Saberes y prácticas vinculados a la gastronomía tradicional *

Comprende prácticas tradicionales de transformación, conservación, manejo y consumo de alimentos ya que los saberes acerca de la gastronomía poseen para muchas comunidades valores sociales y culturales específicos, en ocasiones son expresiones de la identidad de un pueblo o región.

Por tradicionales entendemos los conocimientos que surgen del interior de una comunidad y son intergeneracionales, creándose y manteniéndose vivos de forma colectiva. Esto no significa necesariamente que se trate de saberes antiguos, sino del modo en que se construyen, preservan y transmiten.

*Se deberá completar una ficha por manifestación

Municipio: Dolores

Localidad: Dolores

Fecha del registro: 16 / 06 / 2022

N° de Registro: (no completar)

N° GDEBA: (no completar)

A Identificación del elemento o manifestación

1. Denominación: TORTA ARGENTINA

2. Proceso de elaboración

Preparación

Batir la manteca con el azúcar hasta formar una crema, incorporar y continuar batiendo, uno a uno los huevos y yemas.



Luego agregar poco a poco la harina tamizada y mezclar bien, por último la pizca de nuez moscada.

Enmantecar los moldes y cubrir con la preparación, llevar al horno 180° hasta apenas dorarse (aprox. 5'), desmoldar inmediatamente con la ayuda de una espátula en la fuente que se va a servir, e ir untando con el dulce de leche a medida que se van sacando del horno.

Para volver a enmantecar y continuar horneando, mojar los moldes en su parte de atrás, debajo de la canilla, para enfriarlos.

Cuando se enfría cubrir con el baño elegido.

Las porciones deben ser cortadas finas.

Baño

Históricamente el baño se hizo con las 3 claras reservadas de la preparación, ya sea a manera de Merengue Italiano, Glasé Real o Baño 7 Minutos.

3. Describir el modo de conservación de los ingredientes:

La manteca es el único ingrediente que debe ser conservado a temperatura normal de heladera para luego ser derretida.

Una vez lista la preparación / mezcla nuevamente debe permanecer durante 3 hs al frío.

4. Tiempo de elaboración

1.30 - 2 horas.

5. Lugar de desarrollo

Cocina de cada emprendedora

Cocina de panaderías

6. Describir si existen rituales en torno al saber:

No existen rituales en torno al saber, si, una forma de elaboración.

7. Portadores/as

Los portadores del saber fueron dos familias tradicionales de nuestra ciudad Martínez-Requejo y la de Espil-Letche, ambas transmitieron a través de generaciones la receta que aprendieron de las cocineras mulatas.

La familia Espil continuó fabricando la Torta Argentina en su panadería “Panificación Mecánica Espil Hnos.”, recibió en 1917 el Primer Premio en la Exposición del Trabajo en Milán.

La familia Martínez que también había recibido el legado de la receta original de sus especialistas creadoras, la transmitió dentro de su seno, y fue Kirkl Martínez de Monzani, excelente especialista en todas las ramas culinarias, quien la difundió en los años 70 en los cursos de Cocina Profesional de la Escuela Juan Vucetich, que ella misma dictaba.

En la actualidad, la Torta es la elegida para eventos y cumpleaños por ser rendidora, ya que se corta en porciones muy finas. Contamos con aproximadamente 40 emprendedoras que realizan la Torta Argentina, algunas sólo por pedido, otras tienen disponibles en stock, y otras tantas sólo la realizan para la Fiesta de la Torta Argentina (creada en el año 2015).

Para muchas de ellas, la Torta y su Fiesta gastronómica se transformó en la herramienta que abrió las puertas para que nazca y crezca un nuevo emprendimiento, en algunos casos dedicándose como actividad principal a la venta y producción de este producto.

Grandes portadores de éste saber, son y fueron desde los comienzos, los dueños de los Alfajores Don Abel, un alfajor bien dolorense, elaborado de Torta Argentina.

8. Identificar si se relaciona con otra manifestación del patrimonio inmaterial:

Si, con la Fiesta de la Torta Argentina.

La misma se realiza desde el año 2015 bajo la iniciativa de la entonces Secretaria de Turismo, hoy Directora de Turismo, Sara Angellinetti, como medida de protección y salvaguardia de éste Patrimonio y su historia.

Durante la pandemia, su realización no fue interrumpida, ya que se realizaron dos ediciones bajo diferentes modalidades donde las productoras vendieron igualmente sus productos.

9. Describir los orígenes del saber

HISTORIA DE LA TORTA ARGENTINA

La historia de la TORTA ARGENTINA, se remonta a fines del siglo XIX y tuvo como escenario el Dolores de antaño. Vivían aquí dos mulatas originarias de Uruguay, una de ellas con un hijo, dedicadas a realizar trabajos de planchado y cocina. Eran especialistas en masa de hojaldre y

repostería. Vivían en el "Rancho de Ramos", de la calle Mendiola entre Olavarría y Necochea, aún conservado, donde se realizaban reuniones y tertulias de época.

Para unas Fiestas Patrias de 25 de Mayo, realizaron la original Torta Argentina, con moldes redondos hechos de aluminio. Consistía en capas muy finas -25 por la fecha Patria-, untadas con dulce de frutas. Vendían su producción artesanal en porciones, por las calles de la ciudad, portándolas con gracia y elegancia en canastos sobre sus cabezas, de cabellos azabache, recogidos bien tirantes.

Entre las casas particulares que trabajaban, se encontraban las de las tradicionales familias de Martínez-Requejo y la de Espil-Letche. Las dos transmitieron a través de generaciones la receta que aprendieron de las cocineras mulatas.

La familia Espil continuó fabricando la Torta Argentina en su panadería e incorporó el dulce de leche como aderezo. "Panificación Mecánica Espil Hnos." de la calle San Martín 129, recibió en 1917 el Primer Premio en la Exposición del Trabajo en Milán.

La familia Martínez que también había recibido el legado de la receta original de sus especialistas creadoras, la transmitió dentro de su seno, y fue Kirki Martínez de Monzani, excelente especialista en todas las ramas culinarias, hija del matrimonio Martínez-Tamagno, quien la difundió en los años 70 en los cursos de Cocina Profesional de la Escuela Juan Vucetich, que ella misma dictaba.

Los moldes los realizaban en Dolores especialmente maestros zingueros de origen italiano, el Sr. Quartara apodado "La Vieja", y el Sr. Pascual Salerno que cuando entregaba los moldes los acompañaba con la receta de la torta.

Es así que hoy, gracias a la generosidad de las familias que recibieron la receta, y la transmitieron entre nosotros, continuamos disfrutando de este manjar dolorense no solo en nuestra ciudad, sino que ya es conocido a nivel nacional e internacional.

10. Describir los cambios a lo largo del tiempo:

Con respecto a su receta tradicional nuestra Torta no ha experimentado cambios considerables. Se han incorporado otras variedades o maneras de ofrecer la Torta, por ejemplo en su cobertura, relleno e incluso se incorporó la Torta Argentina Sin Tacc.

Es esfuerzo continuo de la Municipalidad de Dolores, preservar la receta original a través de declaratorias y Taller de elaboración de Torta Argentina dictados por productoras relacionadas a sus orígenes como la misma Kirki Martínez de Monzani.

Año 2017  Primera Clase Taller de Torta Argentina en la Escuela N° 10 de nuestra ciudad, con la participación de la Sra. Kirki Martínez de Monzani

Link 

<https://www.youtube.com/watch?v=luG-zVKTQ9M>

Año 2018  Segunda Clase Taller de la Torta Argentina en la Escuela N° 10 de nuestra ciudad, con la participación de la Sra. Kirki Martínez de Monzani y la Sra. Silvia Rodríguez.

Link 

<https://www.youtube.com/watch?v=kwnD9E-AKK0>

11. Describir vocablos relacionados con el saber y sus significados:

No posee

B Estado del elemento o manifestación

12. Identificar si se han adoptado acciones de salvaguardia

Es interés de la Secretaría de Turismo de la Municipalidad de Dolores, preservar y dar a conocer la historia, particularidades y receta en su versión original, tomando determinadas acciones como:

- Taller de Elaboración de Torta Argentina dictado por productoras relacionadas a sus orígenes como la misma Kirki Martínez de Monzani.
- Inscripción de la marca "Torta Argentina" en el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial Argentina adjudicado a la Municipalidad de Dolores.
- Ordenanza Municipal N° 5244: la Torta Argentina como producto autóctono local.
- Declaración de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación.
- Realización de la Fiesta de la Torta Argentina
- Distintas declaratorias provinciales y locales de las distintas ediciones de la Fiesta de la Torta Argentina; entre ellas la Declaratoria de Interés Legislativo Provincial por la Honorable Cámara de Diputados de la Provincia.

13. ¿Cuál es la importancia que tiene el portador del saber y el saber para la comunidad?

La Torta Argentina se ha convertido en nuestro producto gastronómico estrella con la realización de la primera edición de la Fiesta en el año 2015, la creación y comercialización de los Alfajores Don Abel elaborados de Torta Argentina y la inscripción en el RCPI de la Nación; la popularidad de este manjar dolorense ha ido creciendo, siendo así una gran oportunidad para los emprendedores de Dolores y Seigné.

14. ¿Cómo se transmite de generación en generación?

Históricamente se ha transmitido de generación en generación, como legado o receta familiar.

La familia Espil continuó fabricando la Torta Argentina en su panadería "Panificación Mecánica Espil Hnos.", recibió en 1917 el Primer Premio en la Exposición del Trabajo en Millán.

La familia Martínez que también había recibido el legado de la receta original de sus especialistas creadoras, la transmitió dentro de su seno, y fue Kirkl Martínez de Monzani, excelente especialista en todas las ramas culinarias, quien la difundió en los años 70 en los cursos de Cocina Profesional de la Escuela Juan Vucetich, que ella misma dictaba.

Contamos con Imágen del libro de receta expresado en libras de una de éstas familias tradicionales.

Actualmente, la Secretaría de Turismo brinda a todo aquel que lo solicite su receta y forma de elaboración en su oficina o bien es una información que se encuentra disponible en sus redes.

15. CONTEXTO DE PANDEMIA COVID-19

¿Cómo afectó a la manifestación la pandemia COVID - 19 y las medidas tomadas por el gobierno durante el año 2020 /22?

Durante los dos años de pandemia la Fiesta de la Torta Argentina no fué interrumpida, el gobierno local supo paliar la situación sanitaria y ambas ediciones se realizaron de manera virtual; por lo cual, las productoras y hacedoras de Torta no vieron un gran impacto en su economía con respecto a otras ediciones presenciales.

Se debe considerar que es una Torta elegida para eventos/casamientos/cumpleaños, por ser rentadora, y en este sentido, las productoras si tuvieron menor demanda anualmente.

C Identificar referencias bibliográficas, audiovisuales y sonoras relacionadas a la manifestación.

Se adjunta la siguiente información:

Libros donde se encuentra la Torta Argentina y el rancho donde según cuenta la historia surgió (actualmente en pie, sin Ingreso)

- Libro bicentenario. Pag 94
- Libro centenario
- Segundo libro de Dolores
- Libro del cocinero Damián Betular

Otra documentación:

- Receta original en libras del cuaderno de la cocinera Kirki Martínez
- Boletín de marcas donde el INPI adjudica la marca "Torta Argentina" a la Municipalidad de Dolores.
- Ordenanza N° 5244, Torta Argentina como Producto autóctono.

Testimonios de portadores:

- Sara R. Angelinetti-actual Directora de Turismo, creadora de la Fiesta de la Torta Argentina.
https://youtu.be/zzqVU_Tr0WM
- Leandro Oldoni- actual Secretario de Turismo, explica como fue la idea de la Fiesta virtual y con que objetivo surge.
<https://youtu.be/RxuDJVAbSh0>
- Claudia López- productora de Torta Argentina, que ha hecho de su emprendimiento su sustento diario. Reconocida en las fiestas por su atuendo particular.
<https://youtu.be/-pXbtccvhaw>
- Alcira Poledo- productora de Torta Argentina en su versión Libre de gluten
<https://youtu.be/nXLV7tnFMqs>
- Adela Coca Varela - Productora de Torta Argentina, dueña de Panadería El Molino.
<https://youtu.be/85OFs2Cy78U>

D Fotografías

Se adjuntan a la presente ficha las siguientes imágenes:

- Logo Fiesta de la Torta Argentina
- Mezcla/preparación
- Armado y pesaje
- Moldes
- Espectáculos 8va edición



- Cierre La Beriso, 8va Fiesta. Entrega de Torta Argentina
- Mesa/carpa de productoras
- Foto actual del Rancho de Ramos
- Entrega de distinción y mención como Embajadores de la Torta a los jóvenes rotarios.
- Público, 8va edición.
- Diferentes Tortas Argentinas de distintas emprendedoras dolorenses.

E Construcción del Registro

16. ¿Existe consentimiento de la comunidad portadora o el portador para el registro del saber?

SI

17. ¿Existe consentimiento de la comunidad portadora o el portador para difundir el contenido de la presente ficha?

SI

Datos del responsable del registro

Municipalidad de Dolores

Secretaria de Turismo

Secretario: Leandro Oldoni

Directora: Sara Angelinetti

Nombre y apellido: Rodriguez Tarzia, Florencia Gisela

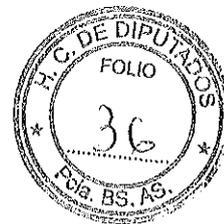
E-mail: florenciarodrigueztarzia@gmail.com

Teléfono: 2245612385

Redes Sociales:

Subsecretaría de Políticas Culturales
Instituto Cultural de la Provincia de Buenos Aires
Calle 12 N° 771 (1900) - La Plata - Buenos Aires - +(54 221) 4219130 (Int.203)
centropatrimonioinmaterial@gmail.com





La Torta Argentina

Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación

Año 2.022

Consulta a: patrimonio.inmaterial@cultura.gob.ar

RELEVAMIENTO DE MANIFESTACIONES DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL



Ministerio de Cultura
Presidencia de la Nación

FORMULARIO 01

1. EXPRESIÓN CULTURAL INMATERIAL

1.1. Nombre conocido:

Torta Argentina

Otros nombres:

1.2. Fecha o momento en que se desarrolla:

La Torta es protagonista de todos los eventos dolorenses, ya sean casamientos, bautismos, inauguraciones, muestras de arte, cumpleaños, aniversarios de distintas instituciones, etc. por ser una torta rendidora y que representa nuestra identidad. Con el auge de éste producto en los últimos años, es solicitada a nivel regional e incluso a nivel internacional.

Muchas familias la preparan los días previos para ser consumida durante las reuniones de la celebración patria.

Tiene su propia Fiesta, en el año 2018 se celebró su cuarta edición, agregándose un día más a su tradicional festejo del 25 de Mayo.

1.3. Actividades que la componen:

La Torta Argentina es un producto gastronómico dolorense cuya receta fue transmitida de generación en generación.

La Torta Argentina se remonta a fines del siglo XIX y tuvo como escenario el Dolores de antaño; sus creadoras fueron dos mujeres mulatas dedicadas a realizar trabajos de planchado y de cocina, eran especialistas en masa de hojaldre y repostería y vivían en el "Rancho de Ramos", de la calle Mendiola entre Olavarría y Necochea que aún se conserva, y donde se realizaban reuniones y tertulias de época. Cuenta la historia que para unas Fiestas Patrias del 25 de Mayo realizaron la original Torta Argentina utilizando moldes redondos hechos de aluminio, con capas muy finas de masa -25 por la fecha Patria- untadas con dulce de frutas y que las vendían en porciones por las calles de la ciudad portándolas en canastos sobre sus cabezas. Las mujeres trabajaban en las casas particulares de las tradicionales familias Martínez Rocca y Ferril Lotche, ambas familias transmitieron por generaciones la receta.

1.4. Elementos materiales que se utilizan en dichas actividades:

Receta de la Torta Argentina de Dolores(*)

Ingredientes:

1/2 kilo de manteca a temperatura ambiente

1/2 kilo de azúcar molida

1/2 kilo de harina común 000

9 huevos

3 yemas

Preparación mínima de diez minutos

1.5. Grupos o personas que participan:

Productores de Torta Argentina, familias tradicionales que recibieron la receta original, hojalateros y zingueros que elaboran los moldes de aluminio y latón.

La Secretaría de Turismo de la Municipalidad de Dolores que realiza diversas gestiones para su promoción y difusión.

El Honorable Concejo Deliberante de la Municipalidad de Dolores a través de su Ordenanza N° 5244 del 2 de junio de 2004 reconoce en el ámbito del Partido de Dolores a ésta Torta como producto autóctono.

RELEVAMIENTO
DE MANIFESTACIONES
DEL PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL

FORMULARIO 01



Ministerio de Cultura
Presidencia de la Nación



1.6. Razones que motivan la realización de la expresión cultural:

La Torta Argentina se elabora desde sus inicios en nuestra ciudad, es característica y por eso se la decide conservar y difundir como producto gastronómico que aporta al patrimonio local.

La Secretaría de Turismo de la Municipalidad de Dolores continúa trabajando para darla a conocer y posicionarla en el lugar de preferencia que se encuentra actualmente, a través de gestiones municipales, provinciales y nacionales.

En el año 2015 se realizó por primera vez la Fiesta de la Torta Argentina, siendo desarrollada año tras año sin interrupciones.

Desde el año 2016 se gestiona su inscripción en el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial

1.7. Lugares donde se practica:

Provincia/s:

Buenos Aires

Localidad/es:

Dolores

1.8. Marque con X el ámbito* que corresponde a la manifestación cultural inmaterial.

Puede marcar más de uno:

Conocimiento o uso relacionado con la naturaleza y el universo

Música, canto, danza o representación

Saber o práctica artesanal tradicional

Tradición o expresión oral

Uso social, ritual o acto festivo

Otro, cuál:

Producto gastronómico local

RELEVAMIENTO
DE MANIFESTACIONES
DEL PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL

FORMULARIO 01



Ministerio de Cultura
Presidencia de la Nación



2. INSTITUCIÓN QUE REALIZA LA IDENTIFICACIÓN

Denominación completa:

Secretaría de Turismo, Municipalidad de Dolores.

Responsable:

Secretaría de Turismo Sra. Sara R. Angelinetti.

Dirección postal (calle y número):

Castelli Nº 45

Provincia:

Buenos Aires

Localidad:

Dolores

C.P.:

7.100

E mail:

secretariaturismodol@gmail.com // turismo@dolores.gov.ar

Tel:

02245441925

Web:

Redes sociales (Facebook, Twiter, Instagram, otros):

(Facebook, Twiter, Instagram, otros): @secturismodolores // @FiestadelaTortaArgentina

3. PERSONA QUE COMPLETA EL FORMULARIO

Nombre y Apellido:

Sara R. Angelinetti

Ocupación:

Secretaria de Turismo

E mail:

saraangelinetti@gmail.com

Tel:

02245-15508231 / 011 3668 4425 (whatsapp)

Firma

Aclaración

Fecha

DIRECCIÓN NACIONAL DE BIENES Y SITIOS CULTURALES

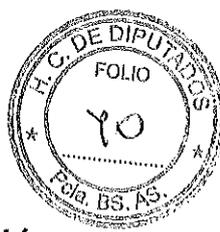
Alsina 1169, 1º piso, C1088AAE, CABA, Argentina / (01) 4381-6656 / 4382-5709 int. 134 / patrimonio.inmaterial@cultura.gob.ar

RELEVAMIENTO DE MANIFESTACIONES DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

FORMULARIO 01



Ministerio de Cultura
Presidencia de la Nación



¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?

Son las tradiciones, conocimientos y creencias; las músicas, técnicas artesanales, juegos y esos relatos que se cuentan desde hace tiempo; son los diferentes rituales o maneras de hacer, producir y celebrar, que forman parte de la identidad cultural de una comunidad, que se continúan practicando en la actualidad y que son transmitidas a las generaciones futuras por la importancia que los grupos les dan.

¿Qué es el Relevamiento de manifestaciones del patrimonio cultural Inmaterial en Argentina?

Es una base de datos de las expresiones culturales inmateriales presentes en el país que la Dirección Nacional de Bienes y Sitios Culturales promueve desde 2016, con el objetivo de favorecer el reconocimiento, la difusión y la protección de este patrimonio cultural, compromisos asumidos por Argentina al ratificar la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO 2003 (Ley 26.118)

¿Qué debo tomar en cuenta al llenar el Formulario 01?

- Se agradecerá completar un formulario por cada expresión cultural propuesta.
- La incorporación de la propuesta en la base de datos está sujeta al cumplimiento de los criterios establecidos por Ley 26.118
- Los datos consignados en el formulario de relevamiento son responsabilidad de los proponentes.

(*¿Qué son los ámbitos?

Son un modo de clasificar las expresiones culturales de acuerdo a la manera en que se desarrollan, practican o transmiten. A continuación algunos ejemplos y su clasificación:

- Conocimiento o uso relacionado con la naturaleza y el universo: arreo y esquila de vicuña, cultivo de la quinua, pesca con red tijera, agricultura de terrazas, señalada de la hacienda, etcétera.
- Música, canto, danza o representación: candombe, malambo, copla, cuarteto, tango, chamamé, cantoras del norte neuquino, vidala, circo criollo, etcétera.
- Saber o práctica artesanal tradicional: construcción de viviendas con materiales autóctonos, recetas curativas o culinarias, uso de telar vertical, tejido de palma o chaguar, fileteado porteño, etcétera.
- Tradición o expresión oral: payada, canciones de cuna, leyenda del pombero, etcétera.
- Uso social, ritual o acto festivo: ofrendas a la Pachamama, cultos populares, taba, truco, payana, chaya, celebraciones religiosas, etcétera.



La Torta Argentina es Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación

Pág. 5

VIERNES 2 DE NOVIEMBRE DE 2018

COMPROMISO / 5

La Torta Argentina es Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación

La Secretaria de Turismo Sara Angelinetti realizó la gestión ante el Ministerio de Cultura de la Nación a través del Relevamiento de Manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial, para que la Torta Argentina sea incorporada al listado de estas tradiciones, conocimientos y creencias que forman parte de la identidad cultural de cada comunidad de nuestro país, y así ser transmitida a las generaciones futuras como valor local y sentido de pertenencia.

La Torta Argentina de Dolores ha sido incorporada como "Patrimonio Inmaterial de la Nación", realizado por la Dirección Nacional de Bienes Culturales.

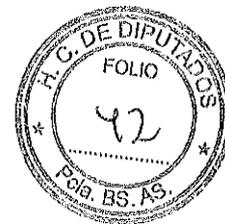
Desde la Primera edición de la Fiesta de la Torta Argentina, la Secretaría de Turismo pone su empeño en que este

producto gastronómico dolorense sea cada vez más reconocido y representativo. Se han realizado diferentes gestiones desde Declaraciones Provinciales de nuestra Fiesta, como la elaboración y difusión de la Torta en distintos medios de comunicación provincial y nacional, participación en ferias turísticas, gastronómicas y productivas, soporte en trabajos de educación primaria, secundaria y universitaria.

En nuestro país existe la Dirección Nacional de Bienes y Sitios Culturales que difunde las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial presentes en nuestro territorio y diseña estrategias para su promoción y salvaguardia. Incluye las tradiciones, conocimientos, creencias, músicas, técnicas artesanales, juegos y relatos narrados de generación en generación.



**DOLORES
VIERNES
2
DE NOVIEMBRE
DE 2018**



La Torta Argentina es Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación



La Secretaria de Turismo Sara Angelinetti realizó la gestión ante el Ministerio de Cultura de la Nación a través del Relevamiento de Manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial, para que la Torta Argentina sea incorporada al listado de estas tradiciones, conocimientos y creencias que forman parte de la identidad cultural de cada comunidad de nuestro país, y así ser transmitida a las generaciones futuras como valor local y sentido de pertenencia.

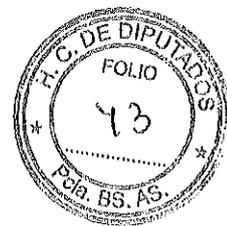
La Torta Argentina de Dolores ha sido incorporada como "Patrimonio Inmaterial de la Nación", realizado por la Dirección Nacional de Bienes Culturales. (pág. 2)

La Torta Argentina es Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación

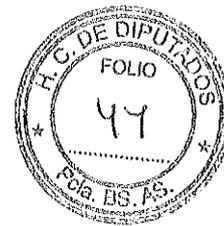
(Viene de pág 1)

Desde la Primera edición de la Fiesta de la Torta Argentina, la Secretaria de Turismo pone su empeño en que este producto gastronómico dolorense sea cada vez más reconocido y representativo. Se han realizado diferentes gestiones desde Declaraciones Provinciales de nuestra Fiesta, como la elaboración y difusión de la Torta en distintos medios de comunicación provincial y nacional, participación en ferias turísticas, gastronómicas y productivas, soporte en trabajos de educación primaria, secundaria y universitaria.

En nuestro país existe la Dirección Nacional de Bienes y Sitios Culturales que difunde las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial presentes en nuestro territorio y diseña estrategias para su promoción y salvaguardia. Incluye las tradiciones, conocimientos, creencias, músicas, técnicas artesanales, juegos y relatos narrados de generación en generación.



Fiesta de la Torta Argentina



Antecedentes de la I Fiesta de la Torta Argentina

La primera edición de la Fiesta de la Torta Argentina fue desarrollada en la Plaza Castelli el 25 de Mayo de 2015.

Fue organizada durante la gestión del Intendente Camilo Etchevarren, creada y coordinada por la Secretaria de Turismo, con la colaboración de las distintas áreas del Municipio.

Se realizó en el marco de los Actos Patrios Oficiales, y se comenzó con la entrega de reconocimientos a las dos familias receptoras de la tradición oral y escrita de la Torta: "Marta Espil y Flia." y "Kirki Martínez de Monzani y Flia."

Se ubicaron alrededor de la plaza todas las elaboradoras y productoras de la Torta Argentina participantes; gran cantidad de emprendedores y artistas expusieron sus obras y productos; además de contar con los ricos platos típicos de la Sociedad Permanente de las Colectividades. Todo acompañado por música, intérpretes y bailarines dolorense.

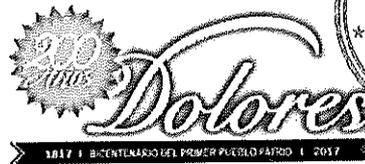
La animación fue realizada por dos dolorense muy apreciados: Marcelo "Toto" Roques y Andrés Kaiser.

Durante la tarde se repartió al público presente un crucigrama turístico, con palabras referidas a Dolores, su historia y cultura, con el cual participaban de un sorteo de distintos productos y dos Tortas Argentinas.

Para finalizar la fiesta se convidó con Torta Argentina y Chocolate Patrio.



Municipalidad de Dolores
"Primer Pueblo Patrio"
Provincia de Buenos Aires



DOLORES, 05 de mayo de 2.015.-

VISTO:

Que el 25 de Mayo próximo se evoca el 205º aniversario de la Revolución de Mayo de 1.810.-

Que el Pueblo de la Nación Argentina recuerda año tras año con profunda unción patriótica, uno de los fastos más gloriosos de la República.-

Que el Mandato de Mayo nos alienta a todos los hijos de este suelo, unidos y en fraternidad, para afianzar y reafirmar las Instituciones de la República.-

Que es deber de los gobernantes junto a la ciudadanía, en profunda comunión democrática, rendir su homenaje.-

POR ELLO, el Intendente Municipal en ejercicio de sus facultades legales;-

DECRETA

ARTICULO PRIMERO:- Conmemorar oficialmente el 205º aniversario de la
----- Revolución de Mayo de 1.810, conforme el siguiente Programa de Actos:-

17 AL 25 DE MAYO

- Embanderamiento de edificios públicos, establecimientos educativos, colegios de profesionales, sedes gremiales, comercios locales, casa de familias.

MIERCOLES 20

19 HS. Archivo Histórico Municipal

Ciclo "Vamos a contar historias dolorenses"

2da. Charla. Tema: "La Plaza Castelli". Orígenes y evolución

VIERNES 22

Desde Colegio Nacional a Plaza Castelli

19 Hs. Tradicional Marcha de Antorchas

Palabras por el Prof. Marcelo Migueles

Teatro Municipal Unione 20 Hs. Actuación Orquesta de Cámara y Orquesta Juvenil de la Orquesta Escuela Municipal

DOMINGO 24

14.30 Paseo Fiesta de la Guitarra

Tarde Patria: música, juegos y barrileteada celeste y blanca

Lunes 25 de Mayo

10.15 Concentración de autoridades en el despacho municipal

10.30 Solemne Tedeum en el Templo Ntra. Sra. de los Dolores
a cargo del Presbítero Maximiliano Turri

11.10 Izamiento de banderas en Plaza Catelli

Himno Nacional Argentino por la solista Luz López con
acompañamiento de músicos de la Orquesta de Cámara
Municipal

Palabras a cargo de la directora de Escuela Rural N°17 "Libres
Del Sur" docente Flavia Magnaterra

Palabras por el Intentente Municipal, Dr. Camilo Etchevarren

Apertura de exposición de productores, artesanos y artistas

Primera Fiesta local "Día de la Torta Argentina"

1. Danza de las Colectividades
2. Ballet Guarda Pampa. Agrupación infantil, dirigido por Mercedes Ayala
3. Grupo SSones. José Passone e hijos
4. Grupo de danzas infantil Bombo Legüero, dirigido por Marcos Perlan
5. Ballet Los Amigos. Grupo de danzas adulto, dirigido por Zulma Backer
6. Alexis Vincenti. Cantante folclórico
7. Taller de danzas urbanas, dirigido por Paula Brentassi
8. Taller de tango municipal, dirigido por el Prof. Emmanuel Marín
9. Rubén Bianchi. Cantante de tango
10. Andrea y Daniel. Cantantes populares de la Ciudad de Berazategui
11. La Nova. Grupo de percusión
12. Conjunto Folclórico de los hermanos Melín.

Desfile de establecimientos educativos y Fuerzas de Seguridad

Desfile de Centros Tradicionalistas

*Conducción Horacio Burgueño



Municipalidad de Dolores
"Primer Pueblo Patrio"
Provincia de Buenos Aires



13.30 Inicio espectáculo programado por el "Día de la torta argentina"

*Artistas locales y regionales

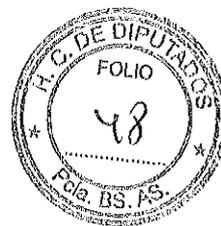
*Conducción: Marcelo "Toto" Roques

16.30 Chocolate Patrio

ARTICULO SEGUNDO:- Embanderar e iluminar los edificios municipales,
----- Plazas y Paseos Públicos, invitando al vecindario a
hacer lo propio en sus domicilios particulares.-

ARTICULO TERCERO:- Cúmplase, publíquese, regístrese. Fórmese
----- expediente. Pase a Mayordomía Municipal a los
efectos correspondientes. Tome conocimiento Oficina de Prensa y Secretaría de
Cultura Municipal. Cumplido todo trámite, ARCHIVASE.-

DECRETO NUMERO:-580.-



4 VIAJES CLARIN DOMINGO 24 DE MAYO DE 2015



PASAJEROS EN TRANSITO

AGENDA

En Argentina

Fiesta de la Torta Argentina

El 25/5 - Provincia de Buenos Aires

Desde fines del siglo XIX está vigente la historia de unas mujeres de Dolores que salieron a vender por las calles de la ciudad porciones de un postre que habían ideado para la ocasión: la "torta argentina", una rica creación hecha con finas masas, intercaladas con dulce de frutas. Lo importante es que eran 25 capas, de modo de homenajear la Revolución de Mayo. En el encuentro de esta edición habrá músicos en vivo, una feria de artesanos, patio de comidas y sorteos.
dolores.gov.ar/seccion/turismo/

PRIMERA FIESTA

- Fue creada en el año 2015, por iniciativa de la Secretaria de Turismo Sra. Sara Angelinetti.
- La conducción estuvo a cargo de Andrés Kaiser y Toto Roques.
- Se utilizó como escenario el Atrio de la Parroquia Nuestra Señora de los Dolores, y la Plaza Castelli para las productoras de Torta Argentina y emprendedores.
- Se les entregó reconocimientos a representantes de las familias encargadas de la transmisión oral de la Receta de la Torta: Marta Espil y Kirki Martinez de Monzani.
- Con la presencia de 18 productoras de Torta Argentina, se vendieron 175 kg.
- Como todos los años se hicieron sorteos y degustación de Torta Argentina y Chocolate Patrio.
- Los artistas que nos acompañaron en la primera edición fueron: Luz López con la entonación del Himno Nacional Argentino, Batucada La Nova, Danzas Urbanas, Grupo Ssones, Ballet Guarda Pampa, Duo Andrea y Daniel, Ballet "Los Amigos", Ruben Bianchi, Ballet Bombo Leguero Infantil, Taller de Tango Municipal, Alexis Vincenti, Los Hermanos Melin y cerrando el Grupo "La Vuelta".



Municipalidad de Dolores

Dolores
El mejor lugar para vivir

DOLORES, 11 de mayo de 2.016.

VISTO:

Que el 25 de Mayo próximo se evoca el 206° aniversario de la Revolución de Mayo de 1.810.-

Que el Pueblo de la Nación Argentina recuerda año tras año con profunda unción patriótica, uno de los fastos más gloriosos de la República.-

Que el Mandato de Mayo nos alienta a todos los hijos de este suelo, unidos y en fraternidad, para afianzar y reafirmar las Instituciones de la República.-

Que es deber de los gobernantes junto a la ciudadanía, en profunda comunión democrática, rendir su homenaje.-

POR ELLO, el Intendente Municipal en ejercicio de sus facultades legales,-

DECRETA

ARTICULO PRIMERO:- Conmemorar oficialmente el 206° aniversario de la Revolución de Mayo de 1.810, conforme el siguiente.

Programa de Actos.-

17 AL 25 DE MAYO

- Embanderamiento de edificios públicos, establecimientos educativos, colegios de profesionales, sedes gremiales, comercios locales, casa de familias.

Viernes 20

Desde Colegio Nacional a Plaza Castelli

19 HS. Tradicional Marcha de Antorchas

Palabras por el alumno Gonzalo Giles

Palabras por el Prof. Mauricio Calabrese

Lunes 23

19 HS. Archivo Histórico Municipal

Ciclo "Vamos a contar historias dolorenses"

2da. Charla. Tema: "La Plaza Castelli". Orígenes y evolución

Miércoles 25

10:00 Recepción de autoridades en despacho municipal a cargo del Intendente

Dr. Camilo Etchevarren.



Municipalidad de Dolores



Dolores
El mejor lugar para vivir

10:30 Parroquia Nuestra Señora de los Dolores Solemne Tedeum a cargo del Cura Párroco Presbítero Maximiliano Turri

11:15 Izamiento de banderas en Plaza Castelli

- Himno Nacional Argentino interpretado por el Coro municipal y niños del Programa "Construir Cantando" Dir.: Lic. Federico Bavera.

- Palabras alusivas a cargo del Prof. Marcelo Migueles (ISFD N° 168).

- Por la Municipalidad palabras a cargo del Jefe de Gabinete Cdr. Leandro Oldoni

- Actuación del Ballet Oficial de la Fiesta Nacional de la Guitarra Dir.: Prof. Emanuel Marin.

12:30 Inicio de la "II Fiesta de la Torta Argentina"

Palabras a cargo de la Secretaria de Turismo Sra. Sara Angelinetti.

Feria Artesanal

Artistas locales y regionales.

1. Apertura Sra. Sara Angelinetti-Secretaria de Turismo.
2. Ballet Guarda Pampa, dirigido por Mercedes y Mauricio Ayala.
3. El Intendente Municipal Dr. Camilo Etchevarren entrega a tres jóvenes de intercambio del Rotary presentes como Embajadores de la Fiesta de sus países.
4. Entrega de distinción a emprendedoras reposteras de la Torta Argentina, donadas por el Prof. De Gastronomía Leonardo Suárez Ilundáin.
5. Grupo Ssones, de José Passone y su flia.
6. Payadores.
7. Duo melódico Andrea y Daniel Elizalde.
8. La Pacho.
9. Danzas Urbanas, dirigido por Paula Brentassi.
10. Rubén Bianchi y Manuel Bianchi.
11. Taller de Tango Municipal del Pro. Emanuel Marin.
12. "MAJUMA"- Los Hermanos Melin.
13. Ballet Infantil Bombo Leguero, dirigido por el Prof. Marcos Perlán.
14. Orquesta Juvenil de la Orquesta Escuela, bajo la dirección de la Prof. Alicia Ciancio.
15. Taller de Folklore Municipal a cargo del Prof. Leo Gabotto.
16. Alexis Vicenti.
17. Prófugos.
18. La Corte.
19. Sorteos entre público participante.
20. Sigue Tocando.
21. Las Voces del Este



Municipalidad de Dolores

Dolores
El mejor lugar para vivir

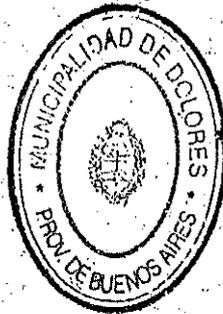
16:00 hs Degustación de Torta Argentina y Chocolate Patrio.
Animación: Andrés Kaiser.

ARTICULO SEGUNDO:- Embanderar e iluminar los edificios municipales. Plazas y Paseos Públicos, invitando al vecindario a hacer lo propio en sus domicilios particulares. -

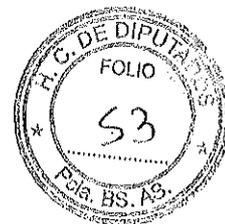
ARTICULO TERCERO:- Cúmplase, publíquese, regístrese. Pase a Mayordomía Municipal a los efectos correspondientes. Tome conocimiento Oficina de Prensa, Compras, Contaduría, Secretaría de Cultura Municipal y Secretaría de Turismo Municipal. Cumplido todo trámite, ARCHIVARSE. -

DECRETO NUMERO:-486.-

LEANDRO OLDONI
JEFE GABINETE
Y SECRETARIO GENERAL
MUNICIPALIDAD DE DOLORES



Dr. CAMILO ETCHÉVAREZ
PRESIDENTE MUNICIPAL



LA PLATA,

17 MAY 2016

VISTO el expediente N° 22400-32880/16, por el cual tramita la declaración de Interés Provincial a la 2ª edición de la "Fiesta de la Torta Argentina", que se realizará el 25 de mayo del corriente año en la Plaza Castelli de la ciudad de Dolores, y

CONSIDERANDO:

Que a foja 2 obra nota del municipio citado, mediante la cual solicita la declaración referida en el enunciado de este acto;

Que dicha fiesta tiene como objetivo reconocer a la mencionada torta como producto autóctono del Partido; cuya receta y modo de elaboración fueron transmitidos a través de generaciones de familias tradicionales de Dolores;

Que en el programa de actividades incluye la realización de distintos espectáculos musicales, de danzas, ballet, presentación de artistas locales y regionales, talleres y desfiles de Centros Tradicionalistas;

Que a foja 17 toma la intervención de su competencia la Dirección Provincial de Promoción Turística quien manifiesta que eventos de este tipo contribuyen a la promoción de la actividad turística, productiva y cultural generando alternativas de desarrollo sustentable tanto para Dolores, como para el resto de la provincia de Buenos Aires, por lo que estima pertinente acceder a la gestión promovida;

Que la presente gestión se dicta en uso de las facultades otorgadas por el artículo 30 de la Ley N° 13757 y el Decreto N° 3977/08 y de conformidad al artículo 2° del Decreto N° 2590/94;

Por ello,

**EL SUBSECRETARIO DE TURISMO
RESUELVE**

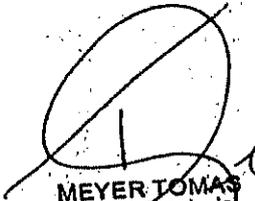
ARTÍCULO 1°. Declarar de Interés Provincial a la 2ª edición de la "Fiesta de la Torta Argentina", que se realizará el 25 de mayo del corriente año en la Plaza Castelli de la ciudad de Dolores, de conformidad al artículo 2° del Decreto N° 2590/94, en virtud de lo expuesto en los considerandos que anteceden.

ARTÍCULO 2°. La presente Declaración no implica asistencia económica alguna por parte de esta Subsecretaría.

ARTÍCULO 3°. Registrar, comunicar. Cumplido, archivar.

RESOLUCIÓN N° 48


LIC. IGNACIO E. CROTTO
SUBSECRETARIO DE TURISMO
Ministerio de Producción,
Ciencia y Tecnología


MEYER TOMAS
Director Provincial
de Promoción Turística
Subsecretaría de Turismo



22 VIAJES CLARIN DOMINGO 15 DE MAYO DE 2016



ESCAPADAS CINCO PROPUESTAS



Fiesta de la Torta Argentina

La segunda edición de la Fiesta de la Torta Argentina se realizará el 25 de mayo en Dolores, a mitad de camino de la ciudad de Buenos Aires a Mar del Plata por la ruta 2.

El evento empezará a las 10.30 con un Tedéum en la parroquia Nuestra Señora de los Dolores. También habrá recitales de música y baile de artistas de talleres locales, sorteos, desfiles de escuelas, colec-

tividades y grupos tradicionalistas, degustación de torta y chocolate Patrio y artesanos. El origen de la torta argentina se remonta a fines del siglo XIX, cuando dos mujeres uruguayas crearon una masa de hojaldre untada con dulces de frutas. Salieron a vender su novedoso producto artesanal por las calles de Dolores, en canastos que llevaban sobre sus cabezas, durante las ce-

lebraciones por el aniversario de la Revolución de Mayo. Las familias Martínez Requejo y Espil Letche mantuvieron la tradición durante décadas, elaborando la torta según la receta original.

Informes. (02245) 441-925 / (02245) 15508231.
turismo@dolores.gov.ar
www.dolores.gov.ar

SEGUNDA EDICIÓN DE LA FIESTA

- Año 2016
- La conducción estuvo a cargo de Andrés Kaiser.
- Se utilizó como escenario el Atrio de la Parroquia Nuestra Señora de los Dolores, y la Plaza Castelli para las productoras de Torta Argentina y emprendedores.
- Se les entregó reconocimientos a las Productoras de Torta Argentina.
- Se nombró Embajadores de la Torta Argentina a los jóvenes rotarios: Andreas Gaarbdo de Dinamarca, Hanna Isohao de Finlandia, Linnea Suard de Suecia.
- Con la presencia de 27 productoras de Torta Argentina, se vendieron 650 kg.
- Como todos los años se hicieron sorteos y degustación de Torta Argentina y Chocolate Patrio.
- Los artistas que nos acompañaron en la segunda edición fueron: Ballet Guarda Pampa, Grupo Ssones, Payadores, Duo Andrea y Daniel, La Pacho, Danzas Urbanas, Rubén y Manuel Bianchi, Taller de Tango Municipal, Majuma Los Hermanos Melin, Ballet Bombo Leguero, Orquesta Juvenil de la Orquesta Escuela, Taller de Folklore Municipal del Profesor Leo Gabotto, Alexis Vincenti, El 5to Prófugo, Sigue Tocando, Las Voces del Este.

Tercera Edición – Año 2017



Dolores
Primer Pueblo Patrio

Secretaría de Turismo
Municipalidad de Dolores

Dolores, 15 de mayo de 2017

Sr. Intendente Municipal

Dr. Camilo Etchevarren

S. / D.

De mi mayor consideración

Me dirijo a Usted respetuosamente con el objeto de solicitar que se establezca el decreto correspondiente que permita que la Fiesta de la Torta Argentina se realice el 25 de mayo verdadero en el marco de los distintos festejos por la SEMANA DE MAYO para ser tratado de Interés Municipal.

Dicho evento no necesita contar con muchos recursos, bebidas, comidas para el personal, mantelería, troleos y todo gasto emergente que fuera necesario en el mismo, por lo tanto esta Secretaria organizadora del evento pide que la Municipalidad solvente dichos gastos.

El programa a realizarse se adhiere a los actos cívicos que se realizarán en la Plaza Castelli, con el desarrollo de números artísticos, presentación, degustación y venta de la misma elaborada por artesanas locales, siendo el cierre un chocolate popular acompañado por Torta Argentina.

CONSIDERANDO

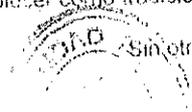
Que es necesario mantener y revitalizar a la Torta Argentina como un producto propio de nuestra ciudad, de indudable valor como pertenencia que debe ser auspiciado como elemento turístico, cultural, productivo y comercial, que refuerza nuestra identidad.

Que existe argumento legal basado en la ordenanza aprobada el 31 de mayo de 2004 por el H.C.D. cuyos artículos se transcriben a continuación:

Art. 1º Reconocer en el ámbito del Partido de Dolores, como producto autóctono a la Torta Argentina (sea localmente argentina) al postre conocido popularmente con ese nombre, etc.

Art. 2º Plantear, declarar de interés municipal la producción, fabricación, comercialización y cualquier otra actividad productiva relacionada con el mencionado producto.

Art. 3º Establecer como tradición de la Torta Argentina.



Sin otro particular, agradezco su pronta atención y le da un cordial saludo.

ANGELINA
SECRETARÍA DE TURISMO
MUNICIPALIDAD DE DOLORÉS

25 de Mayo

10.30 hs. Tedeum

11.30 hs. Acto institucional

12.30 hs Fiesta de la Torta Argentina

Entrega de distinciones

13.00 hs.- Apertura: Ballet Guarda Pampa

13.15 hs.- Grupo Ssones

13.30 hs.- Rubén Bianchi

13.40 hs. – Manuel Bianchi

13.50 hs. – Ballet Bombo Leguero

14.05 hs.- Andrea y Daniel

14.20 hs. – Silvina Urquieta y Juan Montenegro.

14.40 hs.- Taller de Tango del Profesor Emanuel Marín

14.50 hs. - Las Voces del Este

15.40 hs. Sorteos

16.20 hs. – Piran 4

17.00 hs. - Polo Román, ex Chalchalero y Salta Trío

18:00 hs. - La Otra Dimensión, la banda de Ariel Pucheta ex cantante de Ráfaga

Dolores, 6 de abril de 2017

Sr.: Intendente Municipal

Dr.: Camilo Etchevarren

S. _____ / _____ D

Me dirijo a usted con motivo de solicitar se declare de Interés Municipal al Taller gratuito sobre la elaboración de la Torta Argentina, en el marco de los festejos de la III edición de la misma, siendo brindado por la Sra.: Kirki Martínez de Monzani, a realizarse en la Escuela Nº 10 a las 18 horas, por lo presente se solicita insumos para la elaboración de la Torta Argentina y demás gastos emergentes, lo saludo atte.

10
6/4/17

MAESTRO PASTELERO DE
DOLores, GOBIERNO LOCAL
MUNICIPALIDAD DE DOLores



CLARIN
DOMINGO 21 DE MAYO DE 2017

AGENDA

En Argentina

Fiesta de la Torta Argentina

25 de mayo - Provincia de Buenos Aires

En la plaza Castelli de Dolores, más de treinta emprendedores venderán esta especialidad local en base a la receta original de fines del siglo XIX y en una versión libre de gluten. Desde las 10.30 también habrá una feria de artesanos, degustación de torta Argentina y chocolate Patrio y recitales de artistas locales, el ballet Guarda Pampa Dolores, bailarines de folclore y tango, Polo Román (ex Chalchaleros), Salta Trío y La Otra Dimensión.
www.dolores.gob.ar

La Nación

Viernes, 24 de mayo

Gran fiesta en Dolores

DOLORES

(Corresponsal) - Aunque el mal tiempo obligó a mudar algunas actividades, se realizó la tercera edición de la Fiesta de la Torta Argentina en la Plaza Castelli y sus inmediaciones.

Luego de los actos protocolares de la fiesta patria, que comenzaron con el Tedeum en la Iglesia Nuestra Señora de los Dolores y continuaron en el gimnasio del Club Ever Ready, desde el mediodía se instalaron los puestos de artesanos alrededor del escenario montado especialmente. Contó con la presencia de las

representantes de las distintas fiestas de la provincia, destacando la reina de las colectividades y sus acompañantes, Jessica Peluso portadora de una gracia y belleza sin igual.

El plato fuerte de la celebración fue, como es habitual, la oferta de torta argentina, una especialidad gastronómica local que busca posicionarse en el circuito nacional. Cincuenta artesanos pusieron a la venta sus productos que pudieron ser degustados en el lugar por todos los que se acercaron al club Ever Ready, donde se dispus

TERCERA FIESTA

- Año 2017
- La conducción estuvo a cargo de Andrés Kaiser y Marcelo Garcia
- En esta edición se incorporó el escenario ubicado en la esq. de calle San Martín y Castelli.
- Como el tiempo no acompañó en horas del mediodía, las productoras estuvieron presentes en el gimnasio del Club Ever Ready.
- Se nombró Embajadores de la Torta Argentina a los jóvenes rotarios: Juliette Louise Charlotte Clocher de Francia, Milena Krogmann de Alemania y Aline Lisa Ruegg de Suiza.
- Con la presencia de 47 productoras de Torta Argentina, se vendieron 900 kg.
- Como todos los años se hicieron sorteos y degustación de Torta Argentina y Chocolate Patrio.
- Los artistas que nos acompañaron en la segunda edición fueron: Ballet Guarda Pampa, Grupo Ssones, Ruben Bianchi, Manuel Bianchi, Ballet Bombo Leguero, Pasarla bien, Silvina Urquieta y Juan Montenegro, Taller de Tango del Prof. Manuel Marin, La Pacho, Nestor Ortiz, Piran 4, Polo Román y Salta Trio, y el cierre de Ariel Pucheta y la Otra Dimensión.

Cuarta Edición – Año 2018



Municipalidad de Dolores
"Primer Pueblo Patrio"
Provincia de Buenos Aires



Secretaría de Turismo

Dolores, 27 de abril de 2018.-

Sr. Intendente Municipal

Dr. Camilo Etchevarren

S _____ / _____ D

De mi mayor consideración:

En mi carácter de Secretaria de Turismo tengo el agrado de dirigirme a Ud. con el objeto de solicitar se declare de Interés Municipal la "Fiesta de la Torta Argentina", a realizarse los días 25 y 26 de mayo venidero, en el marco de los distintos festejos por la "SEMANA DE MAYO".

Dicho evento necesita contar con insumos varios, Torta Argentina, bebidas, comidas para el personal, mantelería, trofeos y todo gasto emergente que fuera necesario en el mismo, por lo tanto esta Secretaría organizadora del evento pide que la Municipalidad solviente dichos gastos.

El programa a realizarse se adhiere a los actos cívicos que se realizarán en la Plaza Castelli, los días 25 y 26 de mayo, y a diferencia de años anteriores se instalará una carpa exclusivamente para las productoras de Torta Argentina, y se contará con el desarrollo de números artísticos locales y nacionales, presentación, degustación y venta de la misma elaborada por artesanas de la ciudad, siendo el cierre un chocolate popular acompañado por Torta Argentina,

CONSIDERANDO:

- Que es necesario mantener y revalorizar a la Torta Argentina como un producto propio de nuestra ciudad; de indudable valor como pertenencia que debe ser auspiciado como elemento turístico, cultural, productivo y comercial, que refuerza nuestra identidad.

- Que existe argumento legal basado en la ordenanza aprobada el 31 de mayo de 2004 por el HCD, cuyos artículos se transcriben a continuación

Art. 1: Reconocer en el ámbito del Partido de Dolores, como producto autóctono a la Torta Argentina (tradicionalmente argentina) al postre conocido popularmente con ese nombre, etc.

Art. 2.: Plantea "declarar de interés municipal la producción, fabricación, comercialización y cualquier otra actividad productiva relacionada con el mencionado producto".

Art. 3 : "establecer como tradición de la Torta Argentina".

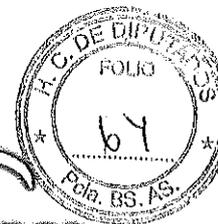
Sin otro particular, agradezco vuestra atención y le saluda respetuosamente.



SECRETARÍA DE TURISMO
MUNICIPALIDAD DE DOLORES



Municipalidad de Dolores
"Primer Pueblo Patrio"
Provincia de Buenos Aires



Secretaría de Turismo

25 y 26 de Mayo

10.00 hs Feria Artesanal

10.30 hs. Tedeum

11.30 hs. Acto institucional

VIERNES 25

14.00 BALLETO GUARDA PAMPA

14.20 GRUPO SONES

14.35 ADRIAN EDUARD

14.55 BALLETO BOMBO LEGUERO

15.10 NESTOR ORTIZ

15.50 BALLETO DANZAS ARABES

16.00 SORTEOS

16.20 MAJUMA

17.25 INTERVALO

17.35 TORMENTA

18.35 FINAL

SABADO 26

14.00 BALLETO OFICIAL

14.20 MENOS LOS MARTES



LOCO GARCIA

Municipalidad de Dolores
"Primer Pueblo Patrio"
Provincia de Buenos Aires

15.50 GONZALO CASTILLO

16.30 EL SHOW DE JPA

17.20 INTERVALO

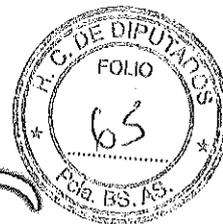
17.30 POLO ROMAN

18.30 FINAL



1817 | BICENTENARIO DEL PRIMER PUEBLO PATRIO | 2017

Secretaría de Turismo

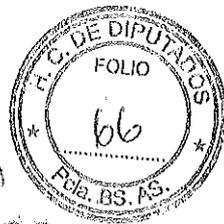




Municipalidad de Dolores
"Primer Pueblo Patrio"
Provincia de Buenos Aires



Secretaría de Turismo



Dolores 2 de mayo de 2018

Presidente del Consejo Escolar
Sra. Mariela Falistoco.
S. / D

De mi consideración

En mi carácter de Secretaria de Turismo solicito autorización, para utilizar las instalaciones del sector cocina de la Escuela Nº 10 "José de San Martín", y por su intermedio pueda comunicarlo a las autoridades de dicho establecimiento.

El objetivo es dictar el Segundo Taller de Elaboración de la Torta Argentina, producto local e identitario de nuestra ciudad en cercanías de la IV Edición de la Fiesta de la Torta Argentina.

Dicho taller se pretende realizar el día 15 del corriente mes, a las 18 hs y será llevado adelante por las Señoras Zelmira Kirki Martínez de Monzani y Silvia Rodríguez, con la intención que la Secretaría de Turismo a mi cargo pueda difundir la receta original de este producto dolorense declarado de Interés Municipal.

Sin otro particular y a la espera de una respuesta favorable, saludo a Ud. atentamente.



SARA R. ANGELELLI
SECRETARIA DE TURISMO
MUNICIPALIDAD DE DOLORES



Municipalidad de Dolores
"Primer Pueblo Patrio"
Provincia de Buenos Aires



Secretaría de Turismo

Dolores, 15 de mayo de 2018.-

Directora de Turismo Social y Accesible
Arq. Agustina Del Papa
S / D

En mi carácter de Secretaria de Turismo de la
Municipalidad de Dolores tengo el agrado de dirigirme a Ud. a los efectos de
solicitar su evaluación del predio y la Fiesta, según a lo establecido en la Ley N°
10.592 y sus modificaciones sobre accesibilidad.

Con tal fin, le informamos que la Fiesta se realiza en la
Plaza Castelli teniendo rampa de acceso para discapacitados en sus cuatro
esquinas.

Además, contaremos con Torta Argentina Libre de Gluten,
producto apto para celíacos. Durante la feria artesanal y gastronómica habrá
stands del Centro Nivelador de Dolores y la Escuela Especial N° 501.

Por último, dejamos expreso el compromiso para mejorar
todo lo respectivo a accesibilidad en nuestra próxima edición de la Fiesta, año
2019.

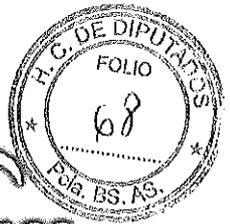
Sin otro particular y agradeciendo desde ya su buena
disposición, saludo cordialmente.



Agustina Del Papa
AGUSTINA DEL PAPA
SECRETARIA DE TURISMO
MUNICIPALIDAD DE DOLORES



Municipalidad de Dolores
"Primer Pueblo Patrio"
Provincia de Buenos Aires



Secretaría de Turismo

Dolores 11 de mayo de 2018

A la Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires

Licenciada MARTINA PIKIELNY

Su Despacho

De mi consideración,

En mi carácter de Intendente Municipal de la Municipalidad de Dolores, tengo el agrado de dirigirme a Ud. a los efectos de solicitar tenga a bien tramitar la declaración de Interés Turístico Provincial, la IV Edición de la Torta Argentina de Dolores, que se realizará el próximo 25 y 26 de Mayo en nuestra Plaza Castelli.

Este producto, cuya receta fue transmitida a través de generaciones en familias tradicionales de nuestra ciudad, es de muy artesanal fabricación y muy noble para su traslado, por lo cual la Torta Argentina viaja a distintos puntos geográficos inalterable, representando una importante tradición nuestra.

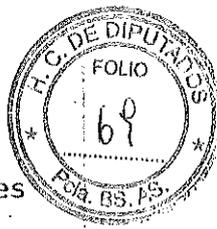
La idea es realzar esta Fiesta Popular que crece cada año, y genera una importante fuente de trabajo para muchos emprendedores que participan del evento ofreciendo su producto y dándolo a conocer, para luego venderlo todo el año. Sería muy importante para nosotros contar con la declaración como en la Edición anterior.

Agradeciendo desde ya su atención, saludo muy atte-

DR. CAMILO ETCHEVARREN
INTENDENTE
MUNICIPALIDAD DE DOLORES

Subsecretaría de Turismo
Ministerio de Producción

Buenos Aires
Provincia



La Plata, 6 de junio de 2018.

Señora
Sara R. Angelinetti
Secretaria de Turismo
Municipalidad de Dolores

Tenemos el agrado de dirigirnos a Ud. con motivo de adjuntarle una copia de las Resolución N°130/2018 de la Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires por la que se declara de Interés Turístico Provincial a la 4ª edición de la "Fiesta de la Torta Argentina", que se llevó a cabo los días 25 y 26 de mayo del corriente año en la Plaza Castelli de la ciudad de Dolores.

Sin otro motivo particular saludamos a usted muy atentamente,


LIC. J. C. GABRIEL FINO
Jefe Int. Depto. Acciones Promocionales
Dcción. de Promoción y Mercadotecnia



LA PLATA, 28 MAY 2018

VISTO el expediente N° 22400-32880/16, por el cual tramita la declaración de Interés Provincial a la 4ª edición de la "Fiesta de la Torta Argentina", que se realizó los días 25 y 26 de mayo del corriente año en la Plaza Castelli de la ciudad de Dolores, y

CONSIDERANDO:

Que a foja 2 obra nota del municipio citado, mediante la cual solicita la declaración referida en el enunciado de este acto;

Que dicha fiesta tiene como objetivo reconocer a la mencionada torta como producto autóctono del Partido, cuya receta y modo de elaboración fueron transmitidos a través de generaciones de familias tradicionales de Dolores;

Que en el programa de actividades incluye la realización de distintos espectáculos musicales, de danzas, ballet, presentación de artistas locales y regionales, talleres y desfiles de Centros Tradicionalistas;

Que la Dirección Provincial de Desarrollo, Calidad y Coordinación Turística manifiesta que se cuenta con todos los parámetros de accesibilidad necesarios para garantizar el ingreso de todas las personas, incluidas las personas con discapacidad motriz;

Que a foja 16 toma la intervención de su competencia la Dirección Provincial de Promoción Turística quien manifiesta que eventos de este tipo contribuyen a la promoción de la actividad turística, productiva y cultural generando alternativas de desarrollo sustentable tanto para la ciudad de Dolores, como para el resto de la provincia de Buenos Aires, por lo que estima pertinente acceder a la gestión promovida;

Que la presente gestión se efectúa de conformidad al Decreto N° 6927/87 y en uso de las facultades otorgadas por el artículo 27 de la Ley N° 14989 y el Decreto N° 118/18;

Por ello,

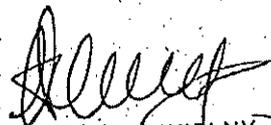
**LA SUBSECRETARIA DE TURISMO
RESUELVE**

ARTÍCULO 1°. Declarar de Interés Provincial a la 4ª edición de la "Fiesta de la Torta Argentina", que se realizó los días 25 y 26 de mayo del corriente año en la Plaza Castellí de la ciudad de Dolores, de conformidad al artículo 2° del Decreto N° 2590/94, en virtud de lo expuesto en los considerandos que anteceden.

ARTÍCULO 2°. La presente Declaración no implica asistencia económica alguna por parte de esta Subsecretaría.

ARTÍCULO 3°. Registrar, comunicar. Cumplido, archivar.

RESOLUCIÓN N° 130


MARTINA PIKELNY
Subsecretaria de Turismo
Ministerio de Producción

ES COPIA FIEL


Lic. J. C. GABRIEL FINO
Jefe Int. Depto. Acciones Promocionales
Dpto. de Promoción y Mercadotecnia



EXPTE. D- 1730 /18-19

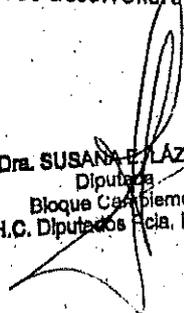
Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

PROYECTO DE DECLARACION

LA HONORABLE CAMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA
DE BUENOS AIRES

DECLARA

De interés legislativo Provincial la "Fiesta de la Torta Argentina", la cual se desarrollará en la Ciudad de Dolores, Provincia de Buenos Aires.


Dra. SUSANA E. LAZZARI
Diputada
Bloque Cambiemos
H.C. Diputados Pcia. Bs. As.



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

FUNDAMENTOS

Dicho proyecto tiene como fundamento otorgarle interés legislativo a la "Fiesta de la Torta Argentina", que se estará desarrollando los días 25 y 26 del mes de mayo del corriente año en la Ciudad de Dolores, Provincia de Buenos Aires.

La fiesta este año ha de estar celebrando su IV edición en un marco en donde la festividad de la TORTA ARGENTINA, va año tras año en un constante crecimiento no solo respecto a la cantidad de personas que concurren sino también al prestigio y la relevancia que van adquiriendo los festejos a nivel regional, provincial y nacional destacando que desde la edición pasada comenzó a atraer también miradas del plano internacional.

La idea de los vecinos de Dolores junto con las autoridades municipales allá por 2015 fue revalorizar un patrimonio culinario de la ciudad y fue así que volviendo a las raíces de sus antepasados muchos habitantes de la localidad trabajaron arduamente para promover la primera edición de la fiesta.

Debemos retrotraernos en la historia hacia a fines del siglo XIX para hablar del origen de la TORTA ARGENTINA que tuvo como escenario aquel Dolores ciudad de antaño.

En la localidad bonaerense conocida por ser el primer pueblo Patrio vivían dos mulatas originarias de Uruguay, una de ellas con un hijo, dedicadas a realizar trabajos de planchado y cocina. Eran especialistas en masa de hojaldre y repostería.

Para unas Fiestas Patrias del 25 de mayo, realizaron la original Torta Argentina la cual consistía en capas muy finas con dulce de frutas.

Vendían su producción artesanal en porciones, por las calles de la ciudad.

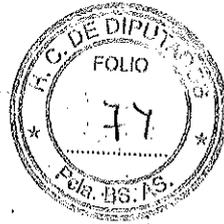
Entre las casas particulares que trabajaban, se encontraban las de las tradicionales familias de Martínez-Requejo y la de Espil-Letche. Ambas familias transmitieron a través de generaciones la receta que aprendieron de las cocineras mulatas.

La familia Espil continuó fabricando la Torta Argentina en su panadería e incorporó el dulce de leche como aderezo. "Panificación Mecánica Espil Hnos." de la calle San Martín 129, recibió en 1917 el Primer Premio en la Exposición del Trabajo en Milán.

La familia Martínez que también había recibido el legado de la receta original de sus especialistas creadoras, la transmitió dentro de su seno, y fue Kirki Martínez de Monzani, excelente especialista en todas las ramas culinarias, hija del matrimonio Martínez-



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados



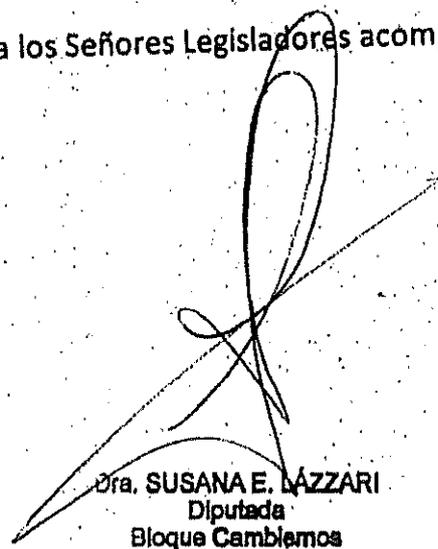
Tamagno, quien la difundió en los años 70 en los cursos de Cocina Profesional de la Escuela Juan Vucetich, que ella misma dictaba.

Los moldes los realizaban en Dolores especialmente maestros zingueros de origen italiano, el Sr. Quartara apodado "La Vieja", y el Sr. Pascual Salerno que cuando entregaba los moldes los acompañaba con la receta de la torta.

Es así que hoy, gracias a la generosidad de las familias que recibieron la receta, y la transmitieron entre los dolorenses, se puede seguir disfrutando de este manjar y homenajear con la fiesta a esas mulatas que dejaron un pedacito suyo para hacer aún más grande a Dolores.

La Secretaría de Turismo de la municipalidad junto con las demás secretarías del municipio trabajando de manera conjunta son los encargados de toda la organización y diagramación de la fiesta, ya que esta tiene obviamente como principal atractivo a la torta argentina - que preparan diferentes vecinos instruidos en la materia - pero también evento cuenta con la presencia de espectáculos criollos, grupos de música y ballet por la fecha en que se realiza la fiesta y, demás atracciones para todas las edades.

Por los fundamentos expuestos es que solicito a los Señores Legisladores acompañen con su voto el Presente Proyecto.



Dra. SUSANA E. LAZZARI
Diputada
Bloque Cambiemos
H.C. Diputados Pcia. Bs. As.

CUARTA EDICIÓN

- Año 2018. Se agregó un nuevo día a la Fiesta.
 - La conducción estuvo a cargo de Andrés Kaiser, Marcelo Garcia y Marcelo Iribarne.
 - El escenario se ubicó en la esq. de calle San Martin y Castelli.
 - Las productoras de Torta Argentina tuvieron su propia carpa.
 - Se distinguieron a Kirki Monzani y Silvia Rodriguez por la realización del Taller de Elaboración de TA. Además fueron reconocidas "Las mulatonas y la Torta Argentina".
 - Con la presencia de 33 productoras de Torta Argentina, se vendieron 1360 kg.
 - Como todos los años se hicieron sorteos y degustación de Torta Argentina y Chocolate Patrio.
 - Con respecto a los artistas, el primer día nos acompañó: Ballet Guarda Pampa, Grupo Ssones, Adrian Eduard, Ballet Bombo Leguero, Néstor Ortiz, Ballet de Danzas Árabes, Los Hermanos Melin y Tormenta.
- El segundo día se presentaron: Ballet Oficial de la FNG, Menos los Martes, Loco Garcia, Ballet Guarda Pampa adultos, La Bohemia, Gonzalo Castillo, Polo Román y Salta Trio, y JPA.

Quinta Edición – Año 2019



Municipalidad
de Dolores

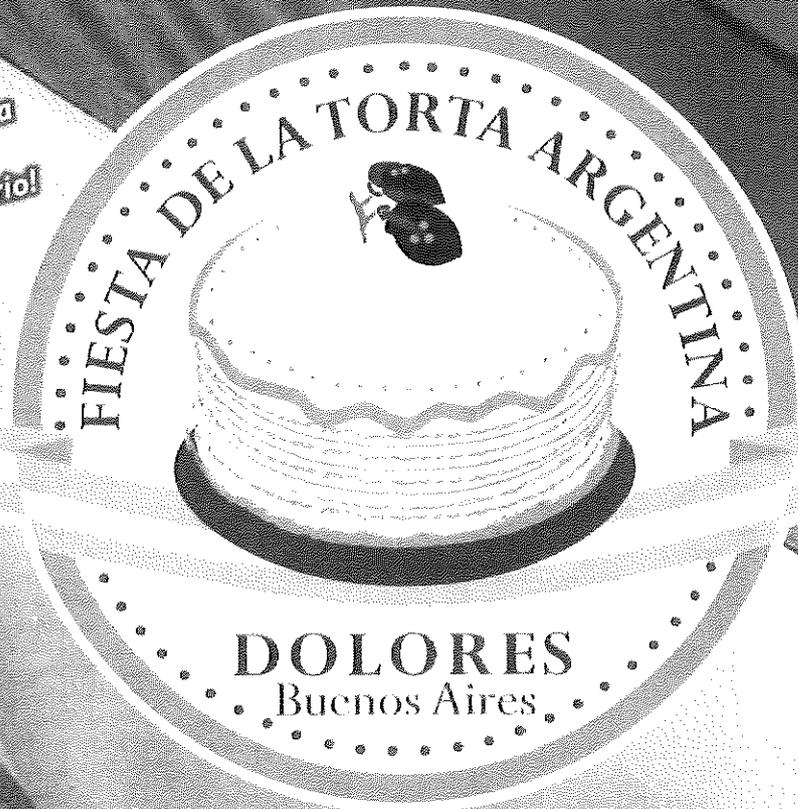
25 y 26 de Mayo

Viva la Patria!!!

Dolores
El mejor lugar para vivir

V FERIA DE LA TORTA ARGENTINA

¡Degustación
de
Torta Argentina
y
Chocolate Patrial!



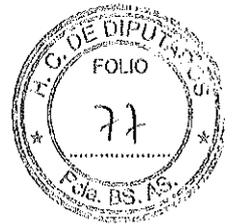
A partir de las 10

**Productores de Torta Argentina,
Feria Artesanal y Gastronómica.**

al finalizar el Tedeum y Acto Institucional
comienza la Música y Espectáculos en vivo

Fb @fiestadelaTortaArgentina





QUINTA EDICIÓN

- Año 2019. Dos días de Fiesta.
- La conducción estuvo a cargo de Andrés Kaisser, Marcelo García, Mariángel Gabotto y Pilar Quintana Goicoechea.
- El escenario se ubicó en la esq. de calle San Martín y Castelli.
- Las productoras de Torta Argentina tuvieron su propia carpa.
- Se distinguieron a Luciana Bellino por el diseño del logo original y Martina Polo por su colaboración en los sorteos en todas las ediciones.
- Fueron nombrados embajadores los jóvenes rotarios: Brayan Ramírez de Venezuela, Laura Lamireau de Francia y Leonardo Knapp de Alemania.
- Con la presencia de 36 productoras de Torta Argentina, se vendieron 1300 kg.
- Como todos los años se hicieron sorteos y degustación de Torta Argentina y Chocolate Patrio.
- Con respecto a los artistas, el primer día nos acompañó: Ballet Ciudad de Dolores, Ballet Guarda Pampa, Menos los Martes, Anabella y Banda Libre, Grupo folklórico Amigos del Camino y las Voces de Gerardo López.

El segundo día se presentaron: Taller Municipal Infantil de Danzas Foklóricas, Ballet Bombo Leguero, Grupo Ssones, Revolución Tropical, Loco García y JAF.

Sexta Edición – Año 2020 (PANDEMIA COVID-19)



Fiesta de la Torta Argentina

Dolores, Buenos Aires



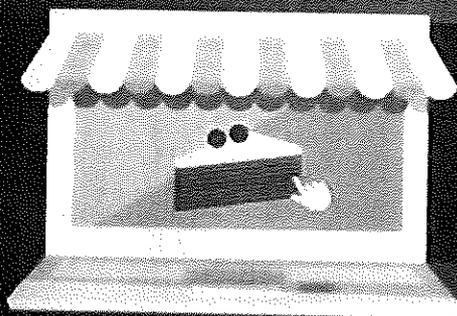
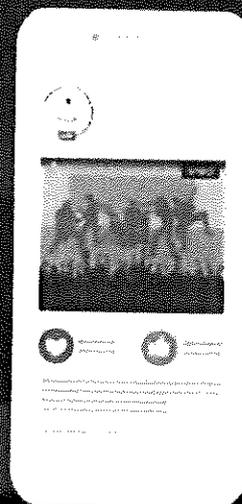
#FiestaTortaArgentina

6^{ta} Fiesta de la Torta Argentina en vivo

LUNES 25 DE MAYO

Viví la transmisión **EN VIVO** a partir
de las 14.30 hs. desde tu casa.

 Fiesta de la Torta Argentina  FiestaTortaArgentina



Adquirí tu producto gastronómico
en la **TIENDA ONLINE.**
(Desde el 25 de mayo)

facebook.com/pg/FiestadelaTortaArgentina/shop



SECRETARÍA DE PRODUCCIÓN



SECRETARÍA DE
TURISMO



Aspectos a considerar en ésta edición virtual

• *Marketing y comunicación :*

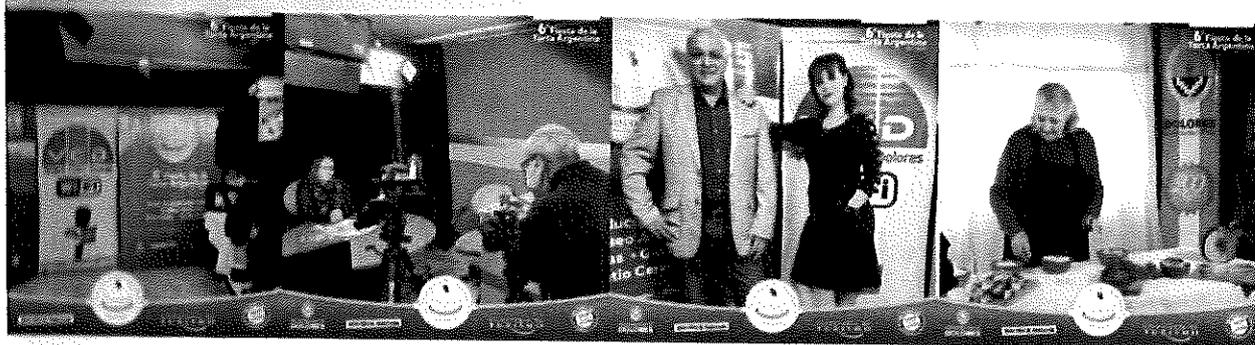
Se fortaleció la presencia en redes. Se actualizó el logo oficial de la Fiesta, se creó su propio Instagram. Se diseñó un mismo mensaje comunicacional y se unificaron criterios de diseño.

• *Contenidos:*

Se realizaron entrevistas a actores claves, algunas grabadas y otras en vivo.

Se utilizaron presentaciones de artistas locales y nacionales en ediciones anteriores.

Y se realizaron sorteos en vivo de casi 20 kg de Torta Argentina.





SEXTA EDICIÓN DE LA FIESTA

- Año 2020. Edición virtual por COVID-19 desde VCD Canal 7 y transmisión en vivo.
- La conducción estuvo a cargo de Andrés Kaiser y Paola Atayro.
- Se creó una Tienda Online para las productoras de Torta Argentina y venta de platos gastronómicos patrios.
- Con la participación de 26 productoras de Torta Argentina, se vendieron 670 kg.
- Se hicieron sorteos de 20 kg de Torta Argentina.
- Con respecto a los artistas, se transmitieron grabación de presentaciones en otras Fiestas de: JAF, Rodrigo Tapari, Luciano Pereyra, Pirán 4, cierre del Ballet de apertura de la Fiesta de la Torta Argentina (Ballet Guarda Pampa) con un candombe.
- Video de saludo de alumnos de las Instituciones Educativas.

Séptima Edición – Año 2021 (PANDEMIA COVID-19)



Fiesta de la Torta Argentina

@FiestadelaTortaArgentina · Festival

Enviar mensaje

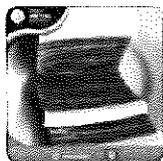
Inicio Eventos Fotos Tienda Más ▾

Me gusta

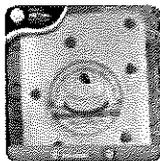


Tienda

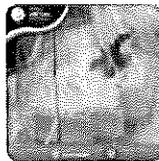
Ver todo



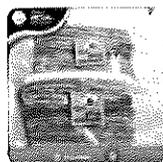
Tienda Dulce
\$800,00



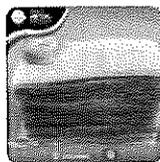
Cooperadora Es...
\$800,00



Don Venancio
\$800,00



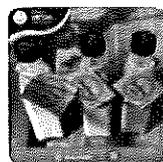
Alcira Poledo (L...
\$900,00



Yanina Battiste...
\$800,00



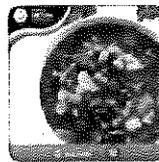
Ceat N°1 Dolores
\$800,00



Speak & Easy - ...
\$0,00



Kevin Truppa - ...
\$100,00



Irma Leonardell...
\$380,00

134

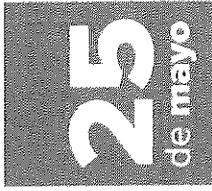
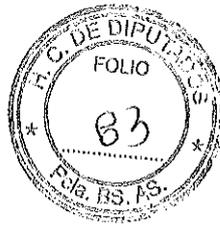
195 comentarios 122 veces compartido

Me gusta

Comentar

Compartir

Octava Edición – Año 2022



EMPRENDEDORES DE
TORTA ARGENTINA, EN
SU RECETA ORIGINAL
Y LIBRE DE GLUTEN.
FERIA ARTESANAL
Y GASTRONÓMICA.

DEGUSTACIÓN DE TORTA ARGENTINA
Y CHOCOLATE PATRIO.
ESPECTÁCULOS MUSICALES
Y SORTEOS GRATIS.

 Fiesta de la Torta Argentina
 FiestaTortaArgentina



MUNICIPALIDAD DE
DOLORES



DEL 25 AL 28 DE MAYO



IX FIESTA DE LA TORTA ARGENTINA

III Taller de Elaboración de Torta Argentina

Martes 25 de abril | 18:00 horas
Escuela N° 10 - Pueyrredón y Pellegrini

Dictado por el Panadero y Pastelero Profesional
Agustín Díaz

* Clase gratis abierta al público.



MUNICIPALIDAD DE
DOLORES



SABÍAS QUE ...?



... En el año 2004, fue Declarado Producto Autóctono del Partido de Dolores.

... Desde la Primera edición la Fiesta fue declarada de Interés Provincial por la Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, perteneciente al Ministerio de Producción.

... En el año 2015, se registró la marca "Torta Argentina" en el INPI (Instituto Nacional de la Propiedad Industrial Argentina) para la Municipalidad de Dolores.

... En Mayo del 2018, la Fiesta de la Torta Argentina fue declarada de Interés Legislativo Provincial por la Honorable Cámara de Diputados de la Provincia.

... En Septiembre de 2018, la Torta Argentina fue incorporada al Relevamiento de Manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial que realiza la Dirección Nacional de Bienes y Sitios Culturales, siendo parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación. También por gestiones de la Secretaria de Turismo de la Municipalidad de Dolores ante la @SecretariadeCulturadelaNación Link:

<https://www.cultura.gob.ar/patrimonio-cultural-inmaterial-.../>

... En Junio de 2022, la Torta Argentina fue incorporada al Registro del Patrimonio Inmaterial de la Provincia de Buenos Aires.

... La Fiesta de la Torta Argentina, es una Fiesta inclusiva porque se vende la Torta Argentina Sin TACC (Libre de Gluten) para personas con celiaquía.