

*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

PROYECTO DE DECLARACIÓN

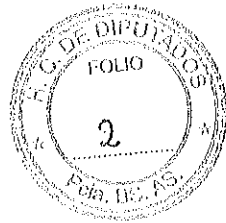
LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS
AIRES

DECLARA

De Interés Legislativo la 10° edición de la Fiesta de la Torta Argentina, a realizarse entre los días 24 y 26 de mayo del corriente año en la Plaza Castelli de la ciudad de Dolores, organizada por la Secretaría de Turismo del mencionado municipio.

Asimismo, vería con agrado que sea declarada de Interés Provincial por el Poder Ejecutivo a través de sus organismos competentes.

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 el 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 Monzzani, 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.



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

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.

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.

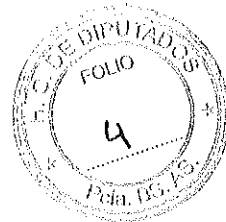
Durante la tarde, se repartió al público presente un crucigrama, con palabras referidas a Dolores, su historia y cultura, con el cual participaban de un sorteo de distintos productos.

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,



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*



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; esta edición son los días viernes, sábado y domingo y dentro del programa festejamos junto a la Torta Argentina el día Patrio 25 de MAYO. 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.

Cronograma Mayo

Viernes 24:

14 Hs apertura con Ballet Oficial en escenario

15 Hs Inicio de la Producción de la Torta Argentina más grande en vivo

16 Hs Degustación a ciegas del Jurado de ACRA (Asociación de la Cocina Regional Argentina)

15 Hs En el escenario Majuma

Orquesta de Cuerdas en el Teatro Unione

Sábado 25:

Por la mañana TEDEUM en el atrio de la Parroquia Nuestra Señora de Los Dolores.

14 Hs Himno Nacional a cargo de la Orquesta Municipal Dolores y baile del PERICON más grande alrededor de la Plaza Castelli con todos los Ballets locales e invitados regionales canta Emanuel Gabotto /Fuyen Dúo



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

15 Hs Corte oficial de la Torta Argentina más grande, se reparte chocolate caliente en las calles. Producción en vivo de la torta.

16 Hs Ballets en el escenario, Fuyen Dúo

17 Hs Voces del Este

Domingo 26/5:

14 Hs apertura con ballet

15 Hs Producción de la Torta Argentina LIBRE DE GLUTEN en vivo

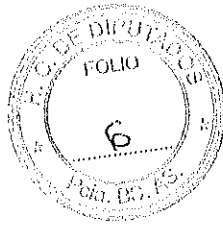
16 Hs Concurso de Torta Argentina

17Hs escenario grupos La ida /la vuelta

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

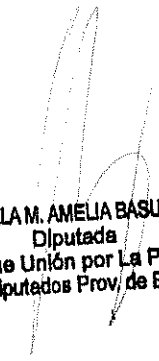
Dicha Torta ha tomado un gran impulso a través del surgimiento de los Alfajores Don Abel, emprendimiento privado que supo combinar la Torta con la historia y tradición de Dolores y la posterior Declaratoria de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación y de la Provincia; además del crecimiento exponencial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



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

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


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