FUNDAMENTOS

El 8 de abril se celebró el "Día mundial de la empanada".Debido a su larga historia, esta preparación ha logrado adaptarse a distintas culturas hasta convertirse en emblema de muchos países. Sus orígenes son varios, pero llegaron a nuestro país a través de la conquista de América en manos de los españoles.

La Real Academia Española (RAE) define a la empanada como una "...masa de pan rellena de carne, pescado, verdura, entre otros ingredientes, cocida en el horno...". Esta preparación, que se detalla de forma resumida, ya se ha convertido en países, como la Argentina, en joyas de la gastronomía local.

La celebración mundial honra y exalta este icónico plato, cuya influencia se extiende más allá de las fronteras argentinas. Aunque se trata de una delicia representativa de la tradición criolla en sus múltiples variantes, su legado se remonta a épocas ancestrales de la conquista de América, a través de la cual su versatilidad y sabor llegaron paladares en todo el mundo.

Uno de sus tantos orígenes tiene sus raíces en la Europa de la Edad Media. Eran utilizadas como preparación para lograr que la carne sea conservada y pueda consumirse por varios días, ya que se encuentra protegida de alguna manera por la masa que la rodea. Además, su formato permitía que sea fácil para transportar para los viajeros que necesitaban llevarse comida en sus travesías. El mismo método de conservación derivó en otras preparaciones, como el calzone italiano.

Desde los toques distintivos de las verduras hasta el robusto sabor de la carne, los rellenos de las empanadas son tan variados como las culturas que preparan este plato. Esta deliciosa creación gastronómica no solo es un manjar, sino que también es un símbolo de la diversidad culinaria y la riqueza cultural que caracteriza a nuestro planeta. Las distintas formas de consumir empanadas, ya sea como aperitivo, plato principal o incluso como postre, reflejan la adaptabilidad y creatividad que han definido su historia milenaria.

En particular, entre los pasados días 28 de marzo al 2 de abril del corriente año 2024, las localidades de Las Grutas y el Puerto del Este protagonizaron un fin de semana extra largo con una serie de alternativas que incluyeron competencias deportivas y la atractiva "Feria de

Sabores", organizadas por el sector privado, en colaboración con el estado provincial y municipal.

Sin dudas, estas propuestas alientan siempre la afluencia de turistas que, al visitar, pernoctar y consumir en el destino elegido, generan empleo y logran un interesante efecto derrame en la economía regional.

Entre las propuestas, los amantes de la gastronomía encontraron una excelente alternativa para degustar alimentos basados en productos propios del golfo con la "8va edición de la Feria Sabores" que contó con una grilla de actividades que incluyeron clases magistrales de cocina a cargo de cocineros locales y regionales, a las que se sumó una increíble feria gastronómica, la participación de productores y la presentación de artistas locales.

También formó parte del convocante programa gastronómico la realización de un concurso especial para elegir la mejor empanada de vigilia, y así la mejor empanada de pescado de Río Negro pudo degustarse en El Balneario de la mano de una cocinera local, que le aportó su magia a los sabores marinos.

Esta vez la receta, más allá de la buena combinación de productos de mar, se destacó por un secreto que le dio una crocancia y dulzura especial a la masa de esa clásica delicia de vigilia, ahora reversionada. Se trató nada más ni nada menos que de nueces molidas, que sumaron un toque crocante y audaz a un relleno en el que los langostinos fueron los protagonistas, como una versión bien rionegrina de un clásico culinario que enamora a todos.

Quien ganó fue Erica Santillán, cocinera de origen grutense que fue premiada por un staff de expertos que encabezó Carla Jaramillo, una colega de Valcheta que ganó la primera edición del evento, que el año pasado buscó dar con la receta ideal hecha con carne ovina y caprina.

En este caso Érica, más allá de usar nueces para enriquecer la masa, usó langostinos, cebolla, morrones rojos, amarillos y verdes, peras y queso azul en el relleno. Esos sabores combinados fueron tan frescos como originales, y consiguieron seducir al jurado, que la declaró vencedora por unanimidad.

"...Ganar con la empanada de mar me llena de orgullo, porque representa un triunfo en mi zona, en mi tierra. Estoy muy felíz de poder seguir en este camino, marcado por el amor por la cocina. Agradezco la oportunidad y el apoyo para seguir creciendo en esto que tanto amo» dijo la cocinera, emocionada..."

Otras participantes fueron Mariela Leal, Andrea Ferreyra y Claudia Saltiva, todas entusiastas emprendedoras culinarias, mientras que los jueces se completaron con la Subsecretaria de Pesca provincial Jéssica Ressler y los chefs Ailin Fogwill y Leonardo Perazzoli.

La actividad tuvo lugar a la altura de la tercera bajada, y muchos vecinos y vecinas, además de turistas siguieron el paso a paso de las preparaciones, entusiasmados con el concurso. La finalidad de estas acciones es mostrar los talentos culinarios de la zona, sumados a la diversidad y calidad de la materia prima regional.

Por ello:

Autoría: Marcela Rossio y Aime Kircher Castañarez.

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

C O M U N I C A

Artículo 1°.- A la cocinera grutense Erica Santillán, su reconocimiento al talento y creatividad al obtener el primer puesto en la segunda edición del concurso especial, al ser elegida la mejor empanada de vigilia 2024, premiada por un staff de expertos que encabezó Carla Jaramillo, ganadora de la primera edición del evento, la Subsecretaria de Pesca provincial Jéssica Ressler y los chefs Ailin Fogwill y Leonardo Perazzoli, en el marco de la Feria de Sabores organizada por el Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo de Río Negro, el EMPROTUR Local, el Municipio de San Antonio Oeste y los Desarrolladores ASPA.

Artículo 2°.- De forma.