



PROYECTO DE DECLARACIÓN

LA CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS

DECLARA su beneplácito del Cuerpo por la realización de la primera edición de la Fiesta de la Torta Negra a llevarse a cabo el día 13 de julio de 2024 en la ciudad de San José de Feliciano.

AUTOR

MARIA ELENA ROMERO

DIPUTADA PROVINCIAL

JUNTOS POR ENTRE RÍOS

COAUTORES: Noelia Taborda, Silvio Martin Gallay, Gabriela Lena, Juan Manuel Rossi, Mauro Godein, Marcelo Lopez, Carolina Streitenberger, Erica Vilma Vazquez, Susana Perez.



FUNDAMENTOS

Señor Presidente:

El próximo 13 de julio, en la ciudad de San José de Feliciano tendrá lugar la edición de la primera Fiesta de la Torta Negra, organizada por el Municipio de dicha ciudad.

Desde nuestro lugar, saludamos y expresamos nuestra satisfacción por la organización de esta fiesta que pretende buscar en torno a esta tradicional factura un motivo más para congregar al público local y regional y exhibir artículos de producción local de emprendedores y artesanos, músicos y demás expresiones de nuestra cultura.

No sin razón se ha afirmado que hay festejos, canciones, poemas, imágenes, acentos o tonadas en el lenguaje oral, dichos, usos y costumbres, productos, que nos identifican, nos singularizan y de algún modo están delimitados por nuestro territorio, nuestra geografía, nuestra historia de pago chico, que nos diferencian, pero en modo alguno nos alejan, antes bien, nos aproximan a otras regiones en un positivo intercambio. Así las cosas, sin hesitación alguna, uno de esos productos es la denominada “torta negra”, producto -obviamente- no exclusivo de San José de Feliciano, pero que también coadyuva a distinguirnos al sostenerse en el tiempo como en nuestras costumbres culinarias.

La torta negra sea elaborada industrialmente o de manera artesanal, en hornos modernos o a leña, por máquinas o por sencillas manos trabajadoras, con recetas semejantes pero no iguales, parecidas pero con variantes particulares, recetas cuidadas y resguardadas tal preciosos secretos dan por resultados - con fecundo amasado, reposo leudante y horneado - la vieja, maravillosa pero siempre nueva “*torta negra*”.

Redonda, o cuadrada, chica mediana o grande, con relleno o solo coronada con azúcar morena, más o menos crocante, fría tibia o calentita según el apuro del consumidor, la *torta negra* elaborada desde hace muchas décadas en la comunidad felicianera, compañera sublime del mate, llena de mitos y virtudes, de recuerdos y de memorias, de momentos compartidos y encuentros por compartir, tendrá ahora la primera edición de su “*fiesta*” el próximo 13 de julio.



Por tales razones y las que estamos dispuestas a verter en ocasión de su tratamiento impetramos de los SSDD el oportuno y favorable tratamiento de la presente iniciativa

DIPUTADA MARIA ELENA ROMERO