



LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS SANCIONA CON FUERZA DE LEY

ARTÍCULO 1º.- Declarar “Fiesta Provincial” a la actual “Fiesta del Lechón con Filsen” que se realiza en la localidad de Valle María, Departamento Diamante, Provincia de Entre Ríos

ARTÍCULO 2º.- Incorporar lo dispuesto en el artículo anterior en el calendario oficial de festividades de la Provincia de Entre Ríos.

ARTÍCULO 3º.- De forma.-

AUTOR: DIPUTADO LENICO ARANDA

BLOQUE JUNTOS POR ENTRE RÍOS

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



FUNDAMENTOS

Honorable Cámara: Vengo a poner en consideración de mis pares el presente proyecto de ley. **Historia del Filsen**

Hacía mucho frío y los días que se acercaban a la Navidad del año 1764 eran cada vez más desapacibles. El ambiente de la caravana no era precisamente de alegría. La larga travesía había comenzado meses atrás desde algunas aldeas de los principados de Alemania. Día a día, el viaje se hacía intolerable y exigía mayor esfuerzo a los colonos, a medida que se acercaban a las tierras heladas de las orillas del Wolga, que el gobierno de la Zarina Catalina les había prometido.

Los conductores de la caravana y de los carros, que llevaban a sus familias a un destino que creían mejor, no sólo sentían el frío. Sufrían la tristeza del largo alejamiento de sus familias alemanas. Sentían la depresión de no poder regresar porque la distancia recorrida ya era demasiado larga

para volver atrás. Sentían la desconfianza frente a lo que se proponía como promesa. La seguridad de que todo resultara lo contrario de lo ofrecido, acrecentaba la desilusión y la desesperanza. Y por sobre todas las cosas, ahora aparecía el hambre, y con el hambre un dolor más profundo. El color amoratado de las mejillas de sus hijos, las pequeñas manos lastimadas por el frío y los gemidos fuertes y enternecedores que en los últimos días habían comenzado a emitir. Su significado resultaba claro, deseaban comer.

El pan que quedaba, tan duro como la tierra helada que pisaban, ya no los conformaba fácilmente. La larga travesía había disminuido significativamente sus fuerzas como sus provisiones. Algunos carros debieron ser dejados a orillas del camino por las roturas de sus ruedas o por la falta de bueyes o caballos. Al abandonarlos, se perdían utensilios cotidianos y muchas provisiones. Fue en la noche de Navidad. Hacía varios días en que no nevaba, aunque nada parecía calmar el gélido frío que obligaba a los cuerpos a acercarse unos a otros para darse recíprocamente un poco de calor. Sólo la luna con su luz brillante y espléndida parecía entibiar la fuerte helada que se aproximaba. Unas madres, en una de esas detenciones, produjeron el

milagro. Juntaron todo el pan duro que encontraron, lo trozaron y embebieron



con la leche fresca que los lugareños le acercaban y comenzaron a cocinarlo en los hornillos de hierro. Cuando creían que la cocción estaba a punto, la endulzaban con un almíbar acaramelado que nadie se negaría a gustarle. Luego iniciaron la ronda de distribución: en primer lugar, a los niños, luego a los abuelos. Repartiendo algo a cada uno, y así alimentaron toda la caravana. Y nuevamente volvieron a escucharse a lo largo de la larga fila de carros, las mismas expresiones de parte de los niños, pero en esta oportunidad las palabras fueron más suaves a los oídos y su significado fue fácil de comprender, estaban seguros que expresaban la alegría y la gratitud. Se había producido un nuevo nacimiento.

La caravana siguió su camino y esta suave y dulce música los acompañó hasta su instalación junto al Río Volga. No se han encontrado nuevos documentos sobre estos hechos, pero esa melodía fue reproducida de abuelos a nietos, de padres a hijos, de boca en boca: ¡Filsen! ¡Filsen! fueron las expresiones escuchadas. Repetidas a lo largo de muchos años y hasta nuestros días, bautizaron a esa simple y milagrosa comida, nacida en aquella helada Navidad.

El pan duro, la leche y el azúcar, produjeron el milagro inicial. A fuerza de costumbre les incorporaron nuevos elementos, como la crema, las pasas de uva, y algún sorbo de licor. Cada aldea le dio su toque especial. En algunas le agregaban nueces partidas, en otras, avellanas para resaltar el suave gusto del pan con leche.

Cuando las colonias del Volga se establecieron en Argentina, en algunas aldeas se servía el Filsen como postre, en otras colonias se lo servía caliente acompañando a carnes de cerdo asadas. El único ingrediente que nunca fue cambiado fue la ternura de esas madres que nos dejaron un

mensaje de amor en el aroma caliente y perfumado del Filsen, que hoy en nuestros hogares todos saboreamos.

Lechón con Filsen

El Filsen acompañó distintos tipos de carnes, como pollo, por ejemplo, pero acompañado del lechón es una de las comidas típicas de nuestras Aldeas, principalmente en los descendientes de Alemanes de Volga, aunque se encuentra muy arraigada en la comunidad toda.

LA FIESTA DEL LECHÓN CON FILSEN.

Motivado por la necesidad de no perder las costumbres que había heredado



de sus antepasados y fomentar en la comunidad y en las nuevas generaciones lo que le habían inculcado sus padres y abuelos es que en el año 2013, FLHER CEFERINO ANSELMO organizó la primera Fiesta del Lechón con Filsen en la localidad de Aldea Brasileira, Diamante, Entre Ríos, en donde vive y está radicado. La misma tuvo gran aceptación por parte de la comunidad y con gran convocatoria de asistentes de nuestra provincia y sus alrededores. Debido al crecimiento de la fiesta y como consecuencia de la gran convocatoria de la misma, desde el año 2022 por un mayor espacio y comodidad el evento se desarrolla en el salón UALD (Sede de Unión de Alemanes Libres y sus Descendientes) en Valle María, Diamante, Entre Ríos.

Dicha Sede es una Agrupación que nuclea a todas aquellas personas que de una u otra forma tengan alguna descendencia con lo que son las raíces traídas de la región del Volga. En las sucesivas ediciones de la fiesta se fueron convocando personas de comunidades alemanas de distintas provincias del todo el país, como ser de Santa Fe, Buenos Aires, Chaco y La Pampa, entre otras. Dentro de las costumbres no solo se encuentra la gastronomía sino también la música típica de los alemanes que nos representa como así también el baile y las vestimentas tradicionales.

Se llevan desarrolladas 11 fiestas consecutivas, y están en los preparativos para la Doceava (12º) Fiesta del Lechón con Filsen, edición 2025.

La fiesta se lleva a cabo en el mes de Mayo, ya que es una fecha muy acorde a este tipo de fiesta por su particular gastronomía. El evento se desarrolla como un almuerzo que se extiende hasta la tarde, con bailes con bandas de música y el propio desfile de carros y agrupaciones tradicionalistas.

El desarrollo de la fiesta gira en torno a la reunión familiar y amigos y en un ambiente festivo de baile al ritmo de distintas bandas de Música típicas de nuestra tradición. A lo largo de los años se fueron convocando distintos grupos musicales de amplia aceptación por el público de la zona.

Menú: En la misma se sirve como entrada chorizo con Papa y batatas al horno y como plato principal presas de Lechón con Filsen (Budín de Pan) con ensaladas varias. De postre se sirve helado y para degustación se acompaña con los tradicionales Kreppel caseros. Durante la tarde se realiza la venta de diferentes productos artesanales típicos de la comunidad como torta rusa, alfajores.

Desfile: Las comunidades de alemanes tienen mucha tradición en carruajes y vestimentas muy típicas de las mismas, los cuales los identifica. Con la iniciativa de seguir fomentando esta tradición, realizamos un desfile de carros y agrupaciones tradicionalistas por las calles de la ciudad de Valle María durante el desarrollo del evento.