

PIETRO SORBA



SANTA EMPANADA

Las mejores **160 RECETAS** de la Argentina y del mundo

 Planeta

PIETRO SORBA

SANTA EMPANADA

Las mejores **160 RECETAS** de la Argentina y del mundo



SCALE

0 100 200 300 400 500 600 700 800 Miles

INTRODUCCIÓN

Adoro la empanada. Me enamoré desde el primer encuentro. Fue en 1988. El año de mi primer contacto con la Argentina. Me gustó. Su tamaño portátil. Su misterio. Sí, claro, misterio porque hasta no morderla es imposible saber cuáles serán sus colores, su textura y su sabor.

Divina empanada. Embajadora de identidad, cultura y tradición de cada territorio. Síntesis de comidas y recetas de los pueblos. Alma latina y ciudadana del mundo. Noble y humilde. Popular y de perfil bajo. Ninguneada por la alta cocina y elites de sibaritas arrogantes y soberbios. Aceptada y querida por los comunes mortales en todas sus acepciones. Confortable, hogareña y callejera por antonomasia. Mimada y acariciada por manos ágiles que la cierran con preciosos repulgues trenzados que protegen su alma suculenta. Masa que puede ser de alta costura o *prêt-à-porter*. Cofre precioso que revela rellenos tradicionales, contemporáneos y creativos que explotan de sabor. Flechazo umami que hechiza el paladar. Aliada fiel que resuelve con éxito las comidas de grandes y pequeños. Siempre lista para almuerzos, cenas, encuentros familiares y de amigos. "Nos pedimos unas empanadas" es una frase que se escucha ante cada reunión espontánea. Se adapta, disponible y juguetona a todas las situaciones. Puede ser aperitivo o comida completa. Gracias por todo, divina empanada.

¿Por qué este libro?

Las empanadas merecen mucho respeto porque se lo ganaron, repulgue tras repulgue. Si se encolumnaran en una recta imaginaria todas las que se elaboran en un año en el mundo, esa línea podría llegar tranquilamente hasta el Sol. ¡Qué hazaña descomunal para una pieza tan pequeña! En Argentina no existen datos estadísticos precisos sobre su consumo, pero a través de la información relativa a la venta de las tapas industriales necesarias para su elaboración, es posible formular una hipótesis. Un informe de la Subsecretaría de Alimentos y Bebidas del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca que se remonta al año 2010 detalla que, cada argentino, consumió un promedio de 1,4 kilos de tapas frescas en un año. Tomando como referencia el peso promedio unitario (28 gramos), cada ciudadana o ciudadano usó cincuenta discos de masa en trescientos sesenta y cinco días. Suena razonable. En síntesis: en el país se elaboraron 6.164.000 empanadas por día. Un número asombroso que, en realidad, es aún más impactante ya que la cifra

no toma en cuenta la elaboración de las tapas hogareñas. Si se incluye este último dato es razonable proyectar el consumo diario a diez millones de piezas solo en territorio argentino. Esta magnitud aplicada a todos los países del mundo revela el extraordinario alcance del fenómeno.

¿Cómo no dedicar un libro a un tema gastronómico tan trascendente? Desde mi punto de vista, no hacerlo después de haber investigado sobre gastronomías provinciales, bodegones, pizzerías tradicionales, parrillas, pulperías, cocina de las colectividades, vino argentino y nueva cocina argentina hubiera sido una falta profesional notable. Por suerte podía contar con cuarenta años de viajes, apuntes y observación, pruebas y entrevistas, muchos libros y la web para enfrentar este nuevo y estimulante reto que se formalizó el 23 de febrero del año 2017 con la firma del contrato con Editorial Planeta.

El presente trabajo tiene dos objetivos. Ser un aporte afectuoso que acompaña a la empanada en su camino hacia la consagración definitiva en el Olimpo de los grandes íconos gastronómicos del país y estimular la conciencia plena sobre un "formato" que, en sus diversas acepciones cosmopolitas, es un patrimonio de la gastronomía mundial. En casi todos los países de los cinco continentes existen recetas populares y bien identificadas que representan tradiciones, ciudades, regiones y productos de cada territorio. Si se tomaran en cuenta todas (sin incluir a las argentinas), se superarían cómodamente las mil variantes. Es un contexto apasionante. Algunas son muy parecidas entre sí y sus diferencias son sutiles. Otras, llaman la atención por su originalidad y ubicación geográfica. En este verdadero laberinto del gusto étnico-planetario seleccioné 105 versiones internacionales que –por composición, ingredientes, características y localización– puedan estimular el apetito y la curiosidad de los amantes de esta especialidad. Son recetas con toques exóticos, ingredientes alternativos, secuencias de elaboración y proporciones que difieren de las que habitualmente se usan en Argentina. Una oportunidad jugosa para ampliar el horizonte "empanadero".

Por otro lado, las 55 elegidas para el capítulo nacional son hijas de 44 intérpretes y tienen el objetivo de demostrar que hoy, en Argentina, conviven dos modelos diferentes: el tradicional y otro más abierto y dinámico que utiliza a la empanada como herramienta de expresión de las virtudes de los productos típicos de las grandes regiones del país. Todos ellos tienen una conexión profunda con la especialidad. Personal, familiar y laboral. Sus aportes fueron generosos y desinteresados, sólidos (gastronómicamente hablando), representativos del territorio, respetados y apreciados por coterráneos, vecinos y turistas.

Gracias a estas mujeres y hombres, el capítulo argentino alcanzó una amplitud que abarca todas las provincias, excepto CABA, una ausencia que tiene una razón, ya que la capital fue históricamente una receptora de empanadas de todo el país, sin tener una propia. Sin embargo, Buenos Aires tiene un rol crucial para el futuro del producto ya que su enorme plataforma gastronómica es el espacio ideal para que el mismo se luzca y posicione definitivamente entre los grandes jugadores de la gastronomía nacional.

Una historia milenaria

La historia de la empanada es sorprendente. Este pequeño cofre tan peculiar acompaña al hombre desde hace muchos siglos. Su formato seductor se metió en el bolsillo a la mayoría de los pueblos del planeta. Es una idea hija de la necesidad de solucionar varios problemas a la vez: ensamblar, conservar, transportar, vender, fraccionar, presentar y, por supuesto, comer de manera práctica y sin utensilios. Su etimología abarca diferentes culturas que la adoptaron a lo largo del tiempo. Muchos lingüistas concuerdan en asignar a la palabra *pa* (del antiguo idioma indoeuropeo avéstico, antepasado del griego y del latín) el significado de "alimentar". El prefijo *em* deriva directamente del latín (*in*=adentro). Misma procedencia para la palabra *pan* (*panis*=pan) y para el sufijo *ada* (cantidad/porción). Por lo tanto, empanada es una síntesis de palabras y saberes antiguos. Tan antiguos como su técnica de elaboración que retrocede hasta épocas mucho más lejanas que las de los testimonios escritos. Los indicios no faltan. El recorrido es sugestivo. Milenario. Un asunto serio, gastronómicamente hablando.

El aporte español

Los responsables de su aparición en América fueron los conquistadores españoles. Lo demuestra la presencia de su nombre en libros de cocina ibéricos anteriores o contemporáneos a la época de Cristóbal Colón. El escritor culinario catalán Ruperto de Nola (Mestre Robert) la menciona en tres versiones (carne, pescado y azúcar fina) en su *Llibre de Coch* de 1477. El libro se inspiró y se fusionó con otro anterior –también de cocina catalana– del año 1324, el *Llibre de Sent Soví*, cuyo autor es desconocido. Lo que se sabe, con seguridad, es que entre sus páginas aparece mágicamente la palabra *panades* asociada a tres variantes (aves, pollos y lampreas).

Estos datos indican que se trataba de una especialidad conocida y consolidada en ese período y en ese lugar porque, caso contrario, los autores no la hubieran incluido en sus textos. Eran épocas en las cuales la comunicación tenía una velocidad infinitamente menor a la actual, por lo tanto, es posible presumir que si una receta

aparece en un libro del año 1324, probablemente, se encontraba en este contexto territorial desde tiempos anteriores porque necesitó años para expandirse y ganarse la atención y la confianza de cocineras y cocineros de ese tiempo.

Síntesis de culturas

El libro de cocina de Andalucía (anónimo) del siglo XIII fue analizado y traducido minuciosamente por el escritor gastronómico norteamericano Charles Perry, historiador y profundo conocedor de la cocina árabe. Este texto es una herramienta de comprensión muy valiosa que describe el recetario de un ámbito cuyos límites se extendieron entre el sur de Europa (España) y el norte de África, donde se produjo una gran “contaminación” entre Occidente y el mundo musulmán. Ese cruce de culturas fue uno de los hitos de la historia de la empanada.

Perry asevera que el tratado incluye técnicas e ingredientes heredados de otros libros anteriores: el *Kitab al-Tabikh* (Libro de los platos) del escritor mesopotámico Al-Baghdadi (1226) y una colección de cuarenta recetas –recopiladas por el califa abasí Abu Ishaq Ibrahim al-Mahdi (779-839)– servidas habitualmente en la esplendorosa e incipiente corte de Bagdad. Las fechas de esta última pieza del rompecabezas coinciden con el traslado de la capital del califato abasí de Damasco (Siria) a la capital actual de Irak. Esa mudanza produjo un nuevo auge cultural, comercial e intelectual de la antigua ruta que históricamente unía el Levante Mediterráneo, Mesopotamia y Persia.

Una ruta cultural y comercial que tenía a la empanada en su ADN y que se sumaba a otra, aún más antigua: la Ruta de la Seda del siglo II a.C., otro legendario recorrido que se extendía por todo el continente asiático conectando China, Mongolia, el subcontinente indio, Persia, Arabia, Siria, Turquía, Europa y África. Tierras de mercaderes, productos y nuevas oportunidades. Costumbres culinarias que recorrían miles de kilómetros para adaptarse a territorios vírgenes y encontrar a nuevos comensales. Varios siglos después, en el XV, se sumaría la Ruta de las Especies de los portugueses, otro inmenso portal que se abriría para que la empanada se insinuara inexorablemente en diversos ámbitos del subcontinente indio y del Sudeste Asiático.

En el *Libro de cocina de Andalucía* la receta aparece en cuatro variantes: el mukhabbazah, cuyo nombre expresa dos acepciones, “hecho adentro o con el pan” y “tarta pequeña o costra pequeña”, la barmakyya (empanada cerrada y redonda rellena con una mezcla especiada de carne de pollo, pichón o cordero), el toledan (empanada de queso) y cuatro tipos de sanbûsak (masa de pan o masa hojaldrada pintadas con grasa en forma de triángulos rellenos con una mezcla de ajo y especias o de carnes, especias y huevo).

Vale la pena analizar los detalles de una de las interpretaciones de sanbûsak traducida por Perry. Impresiona la similitud entre la técnica de elaboración de ese tiempo y la actual: "Tomar carne de achura o cualquier otra a elección y machacarla bien. Sacar los tendones y agregar grasa equivalente a 1/3 del peso de la carne. Añadir las especias, la pimienta, jugo de cebolla, cilantro, ruda y sal. Mezclar bien, incorporar aceite y una pequeña cantidad de agua hasta amalgamar. Tomar semolín y amasarlo con manteca clarificada y un poco de pimienta. Tomar una cantidad de masa del tamaño de una nuez y estirar un disco de medio palmo. Tomar una porción de relleno del tamaño de una nuez, colocarla en el centro de la masa y envolverla con los bordes de la misma. Freír en aceite limpio y utilizar a gusto, si Dios quiere".

No hay mejor prueba de que la idea de encerrar diferentes ingredientes dentro de una masa de harina era antigua y circulaba desde las orillas del Mediterráneo hasta las del Tigris y Éufrates. La reconstrucción –con sus cruces, pruebas e indicios– no termina aquí. Existen otros datos que nos retrotraen a períodos aún más lejanos de esta epopeya culinaria.

La huella fenicia

Las islas Baleares españolas se enorgullecen de sus panades mallorquinas y de sus formatjades menorquinas, que según los estudiosos locales Bep Allès Salvà (periodista y escritor gastronómico) y Pep Pelfort (director del Centro de Estudios Gastronómicos de Menorca) se remontan a la época talayótica (1500-400 a.C.). Es una hipótesis que coincide históricamente con la presencia de los fenicios en las islas. Una etnia de navegantes y comerciantes originaria de una región que incluía parte de los actuales territorios de Líbano, Israel, Palestina y Siria, que activó lazos comerciales y amistosos con muchas culturas costeras del Mediterráneo entre el 1500 y el 200 a.C. Los fenicios no eran conquistadores, eran mercaderes habilidosos que se integraban y convivían con frecuencia con los pueblos que encontraban a lo largo de sus dos grandes rutas marítimas: la norte y la sur. Transmitían sus conocimientos e incorporaban los de las zonas con las que establecían vínculos. Sus barcos bordeaban las costas del norte de África. Llegaron hasta Chipre, Grecia, el mar Negro, el océano Atlántico, las islas de Cerdeña, Córcega y Baleares y la península Ibérica. Tomaron contacto con sículos, egipcios, asirios, babilonios, persas, hititas, griegos (sus grandes rivales) y otros pueblos de ese mundo antiguo. Eran muy conocidos por su habilidad en la elaboración del vino y por su talento en el oficio panadero. Este último fue claramente mencionado por el escritor griego-siciliano Arquéstrato en su poema gastronómico Hedypatheia del siglo IV a.C. Ese cruce de conocimiento puede explicar la llamativa

existencia contemporánea de dos panadas típicas y prácticamente idénticas que se encuentran en lugares separados por quinientos kilómetros de mar Mediterráneo: la isla de Mallorca y la de Cerdeña. Dos destinos comerciales de los fenicios. Las dos panadas tienen el mismo nombre, la misma forma y el mismo tamaño. Una pertenece a la cultura nurágica de Cerdeña (1700-250 a.C) y la otra, a la talayótica de las Baleares. Dos íconos unidos por el mismo nombre, por una misma receta y una ruta mediterránea. Las coincidencias empiezan a ser muchas.

Vestigios que no mienten

Este y oeste. Norte y sur. Oriente y Occidente. Antes y después de Cristo. El mapa es inmenso. Las huellas están por todos lados. Hay que tener paciencia y perseverancia para encontrarlas. Permanecen en los libros antiguos, medidas entre miles de páginas, recetas y relatos en idiomas diferentes. Aquellos que tienen el deseo de descubrirlas serán premiados con resultados emocionantes. Algunos ejemplos:

- El historiador iraní Abolfazl Beyhaqi (995-1077) menciona la samosa –empanada típica de la India cuyo nombre es una derivación de la palabra persa sambosag– en un tramo de su libro *Tarikh-e Beyhaghi*, que describe la saga de la dinastía turco-musulmana gazneví cuyo imperio abarcaba Afganistán, Irán y Punyab.
- El músico, poeta y estudioso indio Amir Khusrau (1253-1325) que, con su obra, supo unir las culturas de Afganistán, Irán, Asia Central, Pakistán y la India, la menciona en diferentes oportunidades en sus acertijos y en su obra *Mathnavi Noh Sepehr*: "La samosa elaborada con carne, ghee y cebollas es apreciada en la corte del sultanato de Delhi".
- Ibn Battuta, incansable viajero y explorador marroquí del siglo XIV, describe en una de las crónicas relativas a sus nueve años de servicio en la corte del sultán Mohammed Ibn Tughliq un banquete donde los invitados degustaron samushak o sambusak: "Un pastelito pequeño de carne molida, almendras, pistachos, avellanas y especias servido como entrada antes del tradicional pulao". Es interesante notar que, contrariamente a las versiones actuales, esas samosas no tenían papa, ingrediente que fue introducido por los portugueses muchos años más tarde y que, hoy en día, es el corazón de la receta de esta especialidad.

- El *Buch von guter spiße* es el primer libro de cocina (1350) redactado en alemán antiguo por Michael de Leone. En sus páginas se describe el recetario de la pequeña e incipiente nobleza urbana de la época. La receta número 15 es un *pasteden* (pastel de pescado): "Así es como harás el pastel de pescado. Eliminar escamas y piel del pescado cuando hierve. Desmenuzarlo en pedacitos. Agregar perejil y salvia picados. Añadir pimienta, jengibre, canela y azafrán. Incorporar vino y hacer una masa delgada –posiblemente hecha en el momento, lo opuesto a lo que se hace con una masa madre–, donde se pondrá el pescado y se agregará un poco más de vino. Cubrir con masa fina y hacerlo completamente redondo –si es posible darle forma a la masa antes de agregar el pescado–. Hacer un agujero en la parte superior del pastel, cubrir con masa y hornear. Se puede preparar con gallina, carne, carne de caza, anguilas o aves".

- Otra receta parecida se encuentra en el *The Forme of Cury*, recopilado por el jefe de cocina del rey Ricardo II de Inglaterra en 1390. La receta (la XX.VIII.IX.), denominada *tartelets*, cuenta con estas indicaciones: "Tomar carne y hervirla. Picarla bien fina. Tomar huevo duro y picarlo. Mezclarlos con ciruelas enteras y dátiles hidratados, piñones y pasas de uva, especias en polvo, azúcar y sal. Hacer una caja pequeña, llenarla con el relleno y hornearla hasta que se ponga oscura".

- En el capítulo IV de su libro *Arte Coquinaria* (1465), Maestro Martino (cocinero y gastrónomo italiano estrella de la época) explica el paso a paso de la elaboración de las *ofelle*: "Tomarás un buen parmesano no muy estacionado y otro queso fresco y los rallarás. Mezclarlos con clara de huevo, pasas de uva enteras, canela, jengibre y un poco de azafrán. Unir todo hasta lograr un compuesto bien homogéneo y compacto. Después tendrás una masa muy delgada como la que se usa para las lasañas y atarás las *ofelle* con la misma, haciendo grandes, medianas y chicas como te guste, pintando la masa con un poco de azafrán u otro color que te guste; cocinarlas en el horno y cuidado que no sea demasiado caliente porque no se deben cocinar mucho".

Un iraní, un indio, un marroquí, un alemán, un inglés y un italiano. Seis ejemplos que cubren un período de cinco siglos y que demuestran de qué manera la idea de la empanada estuvo presente desde épocas remotas. Pruebas contundentes que no dejan espacio a dudas.

La empanada en la Argentina

La empanada es una parte importante de la historia del país. Inmediatamente después de su desembarco echó raíces que se aferraron con vigor al suelo patrio y no lo abandonaron nunca más. Estuvo presente en la época de los colonizadores y del mestizaje criollo. Fue adoptada por los inmigrantes y sus descendientes. Es protagonista de los recetarios regionales y seguramente seguirá formando parte de los modelos gastronómicos futuros.

Hoy está transitando una etapa dinámica y a la par de lo que sucedió con la carne vacuna, comenzó a tomar cuerpo la convicción de que este ícono culinario merece una mirada más profunda que lo ayude a superar clichés que, con frecuencia, lo arrinconan en un lugar que no merece. Se empieza a percibir con más claridad la necesidad de poner mucha más atención en la elaboración de las masas y de trabajar con decisión en la puesta en valor de los rellenos. Es el único camino posible para elevar la empanada hacia el lugar que le corresponde.

Las cosas se mueven en dirección al cambio. Dos ejemplos: el éxito rotundo del primer Campeonato Federal de la Empanada realizado en 2019 en el barrio porteño de Mataderos y el crecimiento sostenido de los emprendimientos temáticos en el exterior. El campeonato federal se sumó al tradicional y consolidado Campeonato Argentino de la Pizza y de la Empanada organizado por APPYCE (Asociación de Propietarios de Pizzerías y Casas de Empanadas) y reunió a concursantes de diez provincias del país que presentaron quince interpretaciones clásicas y creativas. Hubo un denominador común a lo largo de la competencia: la calidad. Los parámetros de evaluación, aplicados por un jurado por demás calificado, abarcaron la composición de las masas y de los rellenos, tipicidad, repulgue, tipo de cocción y presentación. Las recetas se caracterizaron por ingredientes que marcaron diferencias perceptibles entre las versiones que compitieron. El evento fue otro aporte concreto que juega a favor del crecimiento de la especialidad.

Paralelamente, la empanada argentina supo ganar su lugar más allá de las fronteras. Tuvo la fuerza para instalarse en Alemania, Austria, Bélgica, Canadá, Estados Unidos, Francia, Holanda, Inglaterra, Irlanda, Italia y Portugal, entre otros países. Esto no ocurrió simplemente para alimentar la nostalgia de los inmigrantes. Los empresarios gastronómicos que creyeron en ella la posicionaron con habilidad entre los consumidores de mercados maduros y sofisticados en los cuales, sin calidad y profesionalismo, el camino es breve. Son señales muy claras de una madurez que crece paulatinamente.



Hoy en día, en la Argentina, conviven dos instancias diferentes: la de los valores tradicionales y la de la representación de las materias primas del territorio a través de interpretaciones abiertas y contemporáneas.

La fuerza de la tradición

Los valores tradicionales se mantienen firmes en las provincias que supieron generar modelos propios que utilizan a la empanada como embajadora eficiente de su identidad cultural-culinaria. Los ejemplos más conocidos por el público masivo son los de Salta y Tucumán. Desde ya, muchas provincias más comparten esta mirada. A pesar de la falta crónica de estrictos recetarios oficiales, cada una tiene ingredientes recurrentes que se utilizan, sistemáticamente, en las múltiples formas locales.

En Catamarca, Jujuy, La Rioja y Salta al lado de la carne vacuna (utilizada con diferentes cortes típicos y populares) nunca faltan los cubitos de papa. Jujuy suma el color y el sabor inconfundibles de las arvejas. Tucumán tiene predilección por la carne de matambre vacuno. La carne de pollo se usa con frecuencia en todo el país. En el NOA y parte del Litoral aparece el charqui. Las pasas de uva son presencias habituales en Santiago del Estero y San Luis. Las aceitunas se dan en las recetas mendocinas, sanjuaninas, riojanas y puntanas. En Cuyo, normalmente, la cantidad de cebolla duplica y, en algunos casos, triplica la cantidad de carne. En Tucumán, la proporción se invierte. En Catamarca, el aroma del comino autóctono recién molido marca a fuego muchas recetas locales. El pimiento morrón enriquece el sabor de las empanadas de pescado de río de Entre Ríos y del Litoral. Ají molido (suave o picante), pimentón y comino, en porcentajes diferentes, son un granítico patrimonio común que consolida la personalidad de los rellenos. A veces, se asoman tímidamente la dulzura del azúcar, la acidez del vinagre, el ajo, el alma fresca del perejil, los inconfundibles aromas del orégano y del laurel y el leve picor de la pimienta. Las provincias que comparten región y cultura guaraní utilizan mandioca y la harina paraguaya en la masa. Córdoba acepta tomates, zanahorias y, en algunas interpretaciones antiguas, aparece la fruta.

El rol de la cebolla es central. Imprescindible. Es dulce, tierna, económica, rendidora, absorbe los condimentos y se fusiona perfectamente con los otros ingredientes. Es una reina humilde y omnipresente. Ofrece volumen, humedad y succulencia.

Hay lugares que prefieren las versiones horneadas (en hornos comunes o de barro) y otros que privilegian las fritas (pasteles) en aceite o grasa. Sus masas incluyen, en la gran mayoría de los casos, grasa animal y salmuera. Esa grasa se usa, con frecuencia, para la elaboración del relleno que, a su vez, según la zona toma tres denominaciones: picadillo, recado o relleno. El cierre se llama comúnmente repulgue pero la denominación argentina es repulgo. En Salta la acción de cerrar se describe con el verbo simbar. Siempre en Salta la cantidad de repulgos o repulgues oscila entre dieciséis y diecinueve mientras que, en Tucumán, los puristas doblan la masa trece veces. Las empanadas norteñas, en general, son pequeñas. A medida que baja la latitud es frecuente el aumento del tamaño. En Tucumán, se sirven acompañadas por gajos de limón. En Salta, con la fresca energía picante de la salsa llajua. El descanso del relleno es uno de los puntos firmes de la elaboración. Agregar huevos, cebolla de verdeo (y en algunos casos aceitunas) posteriormente a su cocción es otra costumbre arraigada. El tan celebrado jugo que cae entre las piernas abiertas después de un mordisco es consecuencia del agregado de caldo y grasa al relleno. Durante su descanso se solidifican y con la cocción vuelven al estado líquido. La carne puede ser molida o picada. Existe una pequeña confusión sobre este tema ya que, para muchos, el término molido es sinónimo de picado mientras que, en realidad, picado debería referirse específicamente a la carne cortada en cubitos pequeños. Dentro de este corolario de normas, las versiones y sus variantes son casi infinitas.

Cada provincia, ciudad, pueblo o paraje tiene sus secretos y sus fiestas. Las más consolidadas son la Fiesta Nacional de la Empanada de Famaillá, en Tucumán (en septiembre), el Día de la Empanada de Salta (el 4 de abril), la Fiesta Municipal de la Empanada de Catamarca (el 9 de julio), el Festival de la Empanada de Jujuy (en julio), la Fiesta de la Empanada de Pescado de Río en Puerto Sánchez, en Entre Ríos (entre marzo-abril), la Fiesta de la Empanada de Telsen, en Chubut (en mayo), la Fiesta de los Jinetes y de la Empanada Criolla de Marcos Paz, provincia de Buenos Aires (en julio), la Fiesta del Locro y de la Empanada de Alsina, provincia de Buenos Aires (en julio) y la Fiesta de la Empanada de Villa Moll, también en la provincia de Buenos Aires (en diciembre-enero). Estas celebraciones populares son expresiones genuinas y multitudinarias del sentimiento que acompaña, con afecto y participación, a la empanada tradicional.

El futuro

Algunos cocineros de las grandes regiones del país (NOA, NEA, Cuyo, Región Pampeana y Región Patagónica) empezaron a mirar a la empanada desde una perspectiva diferente. Entendieron que puede ser una síntesis eficiente de las excelencias gastronómicas locales y un buen vehículo para superar esquemas tradicionales que por momentos pueden resultar algo rígidos. En este proceso su rol de profesionales sensibles y capacitados es importante. Conocen y usan muchos ingredientes del territorio. Aplican nuevas técnicas. Están atentos a los nuevos productos y saben quiénes son sus hacedores. No les falta la osadía para experimentar. Tienen la energía necesaria para salir (con mucho respeto) de la lógica estricta de la empanadera o empanadero clásicos. Se animan a buscar escenarios más amplios sumando ingredientes que aportan matices y complejidad al producto final.

No es necesario pensar mucho para imaginar, por ejemplo, la "simple" ayuda de los vinos finos y de los aceites de oliva extra virgen. No es difícil intuir los aportes de un buen torrentés riojano en las empanadas de sus terruños. Se puede utilizar para esfumar la carne del relleno durante su cocción y lograr así más profundidad de aroma y sabor y una acidez muy sutil. ¿Cómo podría reaccionar un relleno mendocino si se le sumara su malbec o una pequeña cantidad de reducción del mismo? Seguramente, bien. ¿Es una locura pensar en reemplazar (total o parcialmente, para freír o elaborar el relleno y la masa) la grasa animal por buenos aceites de oliva extra virgen de las regiones productoras del país? La razón y el sentido común indican que es un camino posible y prometedor. Son solamente ejemplos. Imagino otros más. ¿Es una herejía soñar con empanadas platenses que incluyan sus tomates y alcauciles? En nuestras aguas dulces no existen únicamente surubí y pacú. ¿Cómo no elaborar empanadas de pescados exquisitos como el pejerrey y la trucha? ¿Por qué no potenciar aún más y en los respectivos territorios de pertenencia el uso del cabrito, oveja y cordero y –bajo normas muy estrictas– carnes exóticas como las de yacaré, llama y guanaco? ¿Y las carnes de caza? ¿Vale la pena ampliar el abanico aromático empezando a incluir con más frecuencia especias como el ají del monte, la pimienta magallánica o el merkén? ¿Será posible trabajar en versiones veganas y vegetarianas que utilicen con más precisión productos como quinoa, amaranto, maíz, setas, algas y los zapallos autóctonos? Son preguntas lícitas y estimulantes.

En este libro se incluyen algunos ejemplos de los avances actuales. Certezas de hoy y señales nítidas de lo que vendrá. La apuesta es no ceder a la tentación de innovar simplemente por el gusto de hacerlo. Los nuevos aportes deben respetar y ser fieles al territorio y no buscar soluciones bizarras o fuera de contexto. La Argentina tiene

todo para lograr los objetivos: terruños generosos, grandes productos, cocineros de comprobada sensibilidad y capacidad profesional. Y ellos, unidos a los intérpretes de la tradición, serán los responsables de sentar las bases de la empanada por venir. Porque es justamente ahí, en ese delicado límite que reúne épocas, generaciones y nuevos horizontes, en donde se juega, ni más ni menos, el futuro de la empanada nacional.

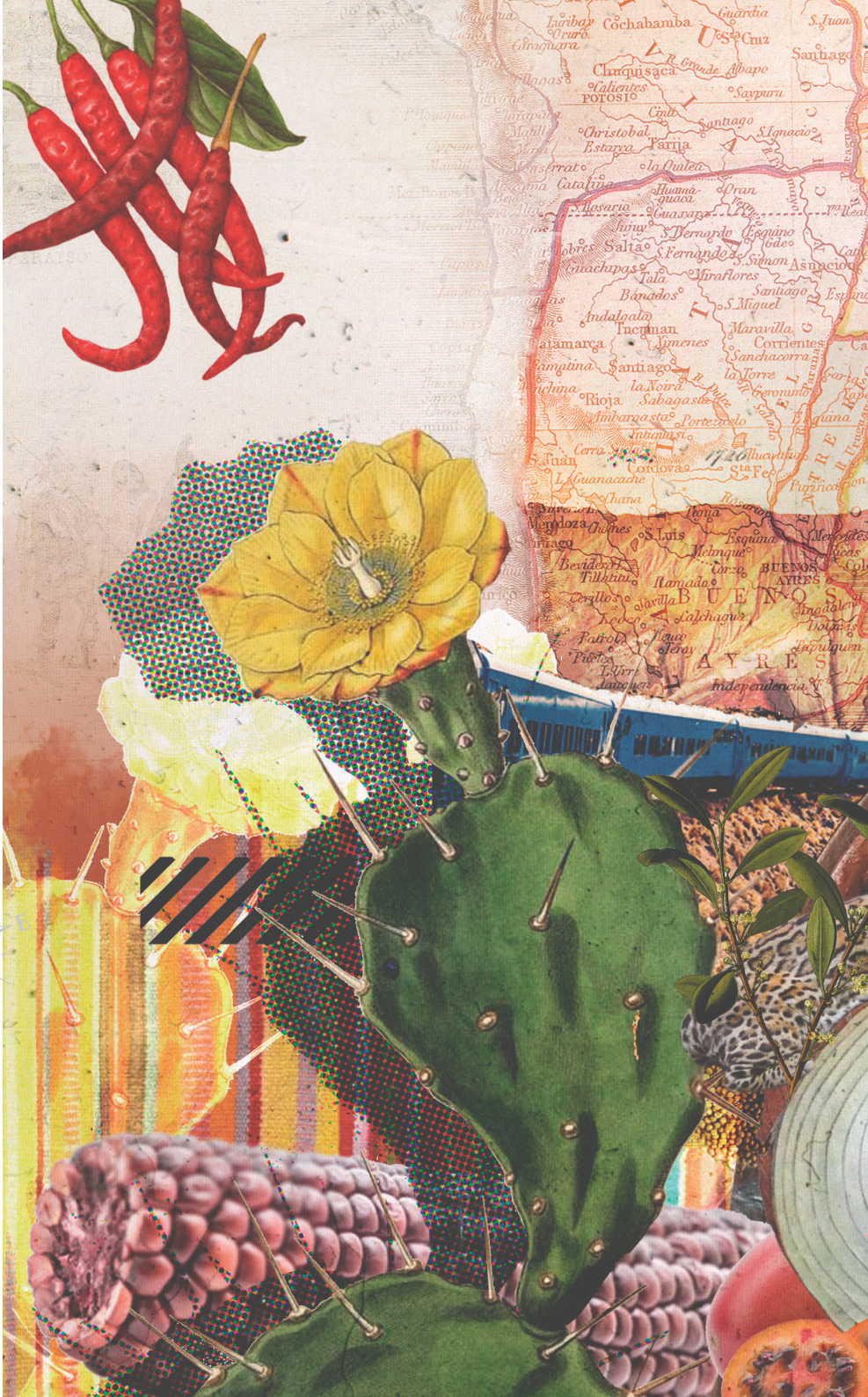
Pietro Sorba
Julio de 2021

LA **ARGENTINA**

NCOA



ARGENTINA





Autora: Blanca Reales

**RECONOCIDA EMPANADERA TRADICIONAL, BARRIO DE LA PUNTILLA,
DEPARTAMENTO DE BELÉN, CATAMARCA**

En el Barrio de la Puntilla todos la conocen y todos disfrutan de sus empanadas. Irresistibles. Jugosas y tiernas en su interior y bien doradas por afuera. Desprenden el aroma del comino recién molido de esta tierra. Blanca aprendió de su tía Ramona. Esas enseñanzas fueron valiosas. Hablar con ella de sus empanadas es un placer. Cada paso del proceso de elaboración es exacto. No hay improvisaciones. Este es el motivo por el cual todos los domingos el patio de su casa empieza a poblarse de personas. Vecinos y turistas que no quieren perderse ese concentrado de auténtico sabor catamarqueño. Muchos le pidieron abrir un negocio para venderlas todos los días. Blanca lo pensó pero finalmente decidió que el patio dominguero de su casa era el mejor escenario para disfrutar de sus inimitables empanadas.

EMPANADAS DE BELÉN

INGREDIENTES PARA 6 DOCENAS

PICADILLO

1 kg de carne vacuna de roast beef
o bola de lomo picada
1 kg de cebolla
120 ml de aceite de girasol
½ cda. de comino catamarqueño
recién molido
1 cubito de caldo de carne
1 cdita. de pimentón
1,2 kg de papas
6 huevos duros
Sal y pimienta, a gusto

MASA

300 ml de agua muy caliente
1 cda. de sal
1 kg de harina 0000
150 g de grasa vacuna

Picadillo. Blanquear la carne un minuto en agua hirviendo. Colar, dejar entibiar y cortar a cuchillo cubos muy pequeños. Pelar y cortar la cebolla en cubos chicos. Calentar el aceite en una cacerola grande. Agregar la cebolla. Rehogar a fuego suave hasta que se transparente. Salar a gusto. Agregar la carne, esperar a que cambie de color, perfumar con el comino y añadir el cubito de caldo. Bajar el fuego a mínimo y cocinar una hora.

Pasado el tiempo, retirar del fuego y agregar el pimentón. Mezclar bien. Pelar y cortar las papas en cubitos de 0,5 cm. Calentar abundante agua en una cacerola grande. Salar ligeramente. Agregar las papas a partir del primer hervor. Cocinar 3-4 minutos. Las papas tienen que estar cocidas pero firmes. Colar, dejar enfriar y agregar al picadillo. Mezclar bien. Dejar descansar en la heladera hasta el día siguiente.

Antes de armar las empanadas, agregar el huevo picado y mezclarlo.

Masa. Hervir el agua. Agregar la sal y disolverla. Colocar la harina en forma de corona sobre la mesa de trabajo. Incorporar la grasa derretida en el hueco central. Añadir la salmuera muy caliente. Amasar hasta lograr una masa lisa y homogénea de textura intermedia. Cubrir con un repasador limpio y dejar descansar media hora. Estirar hasta lograr un espesor de 2 mm. Cortar discos de 10-12 cm de diámetro.

Armado. Colocar la cantidad de relleno deseada en el centro de la tapa. Cerrar con repulgue a gusto. Freír en grasa de cerdo o aceite de girasol. También se pueden hornear.

