

EMPANADA SELLO NACIONAL

“Yo hice patria vendiendo empanadas. Amo a mis empanadas, las quiero, las defiando” (Sara Figueroa)

Doña Sara Figueroa repulga historias hace más de 50 años. Sentada en un banquito de madera frente a esta Casa Histórica, ha dado de probar sus delicias a varias generaciones.

“Me levanto a la cinco de la mañana para amasar, para hacer el picadillo y para poder salir a vender. De mi mamá aprendí yo, que murió a los 104 años”

Sara, quien ha sido múltiple campeona en la Fiesta Nacional de la Empanada que se celebra en Famaillá, forma parte de la historia y el paisaje vivo de la provincia. Tal ha sido su trascendencia, que Pedro Favini la inmortalizó en una zamba.

“Que ricas las empanadas de la Sara Figueroa, jugosas de pierna abierta como quien prueba una gloria. Un orgullo de mi tierra, del querido Tucumán. Picantes o suavécitas como las quiera probar”

RECORRIDO DE LA EMPANADA

Las empanadas, con sus colores y sabores típicos, reflejan la diversidad y riqueza de nuestro territorio. Cada receta guarda una herencia histórica que se refleja en el proceso de elaboración y selección de los ingredientes, proyectando en cada bocado la identidad de nuestras familias y nuestras raíces.

Empanar: encerrar alimentos en una masa para conservarlos y/o cocerlos. Los viajeros rellenaban panes con vegetales, carnes, y salían a recorrer el mundo.

Las empanadas llegaron a la península ibérica con las invasiones de los Moros, luego los conquistadores españoles las trajeron a América.

Los nativos precolombinos ya utilizaban un sistema similar al empanado que conocemos, sólo que con harina de maíz y con chalas de vegetales en lugar de pan.

Se empezaron a consumir en la región andina, pero luego se fueron extendiendo hacia todo el territorio de lo que es hoy la República Argentina, modificándose con los productos autóctonos de cada región.

