

La empanada es el tercer alimento más consumido por los argentinos: cuáles son los gustos preferidos

06/04/2023



Después de la pizza y el asado, la empanada está en el top 5 de las preferencias:

La Asociación de Pizzerías y Casas de Empanadas de la República Argentina (Apyce) señaló que la «empanada» es el tercer alimento de los cinco más consumidos en Argentina, en el marco de la celebración, el sábado próximo 8 de abril, del Día Internacional de la Empanada.

Según un estudio realizado por Apyce, la empanada es el tercer alimento de los cinco más consumidos en Argentina y **los gustos más elegidos por los argentinos son el de carne suave, con un 20 por ciento, seguido del relleno de jamón y queso con 19 por ciento y en tercer lugar la empanada de pollo, con un 11 por**

ciento.

En el ranking, el cuarto lugar es para las empanadas de carne a cuchillo con un 10 por ciento, y después están las de humita, con 7 por ciento; las de verdura, con 6; y las de roquefort con jamón, carne picante y capresse con 5 por ciento de preferencia, respectivamente.

Por último, las empanadas de cebolla, calabaza y cheese burger fueron elegidas por el 4 por ciento de los argentinos.

La empanada es una comida muy popular que forma parte de la identidad y la cultura gastronómica de cada región: en Catamarca, Jujuy, La Rioja y Salta se mezcla la carne con cubitos de papa, mientras que en Jujuy también suelen agregarle arvejas.

En Tucumán, el relleno de matambre vacuno es muy popular y la proporción de carne es mayor que la de otros ingredientes.

También es común utilizar pollo como ingrediente en las empanadas. En el NOA y parte del Litoral, se agrega charqui, y en algunas regiones, como Santiago del Estero y San Luis, se usan pasas de uva y aceitunas.

En la región de Cuyo, es habitual agregar una gran cantidad de cebolla, que cumple un rol fundamental ya que absorbe los condimentos y genera una combinación perfecta con los otros ingredientes.

El comino autóctono recién molido es un ingrediente clave en las empanadas de Catamarca, mientras que el pimiento morrón le da un sabor distintivo a las empanadas de pescado de río del Litoral.

En algunas provincias, como las que comparten región y cultura guaraní, se utiliza mandioca y harina paraguaya en la masa.

En tanto, en Córdoba se incorporan tomates y zanahorias.

Según el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca argentino, en 2010 se calculó que diariamente las y los **argentinos consumieron 10 millones de empanadas**. El dato surgió de analizar la cantidad de tapas de empanadas vendidas a nivel “industrial” durante ese año.

El resultado arrojó que cada argentino consumió anualmente en promedio 1,4 kg. de tapas frescas.

“Si consideramos que cada tapa de empanada pesa 28gr. estamos hablando de que una persona usó 50 tapas de empanada en un año”, precisó APYCE en un comunicado.

A su vez, dado que Argentina tiene casi 46 millones de habitantes, “esto implica que en el país se elaboran aproximadamente 6.301.000 millones de empanadas por día. Si sumamos las empanadas que se elaboran a nivel doméstico la cifra asciende a diez millones”, enfatizaron desde Apyce.

Fuente: Telefe Noticias