

Pospusieron la realización de la décima edición del Festival de la Torta Frita y el Mate

08/10/2022

Este fin de semana largo, la Villa 25 de Mayo además de ofrecer las bondades de sus paisajes, deleita a turistas y sanrafaelinos con la realización de distintos eventos.

Para este domingo, también estaba pautado el Festival de la Torta frita y el Mate, pero en las últimas horas se decidió suspenderlo. Carina Droguett, presidenta de esa asociación, contó el motivo por el cual se canceló.

«Decidimos hacerlo en otra fecha, puesto que había otras actividades y con el fin de no superponer los eventos, tomamos la determinación de que se haga el 6 de noviembre. En esa fecha celebraremos la décima edición. Esta idea nació y creció por el impulso de un montón de mujeres que salimos a la calle porque no teníamos trabajo. Entonces, buscamos un futuro, una salida laboral. Empecé con una mesita y vendía alfajores, pan casero, tortitas. Después, surgió la iniciativa de hacer algo más tradicional, y de esta manera fue como tuvo origen el emprendimiento de la torta frita, la cual es de rápida cocción y de entrega inmediata para la gente que pasa por allí. En ese momento empezamos a hacer fuego, que junto al humo siempre es un atractivo para la ocasión. Ese fue el principio de todo», comentó Droguett a FM Vos 94.5

«En el comienzo éramos dos, pero luego se empezó a sumar más gente. Si no hay trabajo, hay que generarlo. Hoy hay 32 puestos de tortas fritas. En el año 2013 fue la primera celebración», recordó.

«Fuimos creciendo gracias a la gente de San Rafael, que hace 20 kilómetros o más para comprar nuestro producto. Siempre nos

han brindado su apoyo y nos siguen eligiendo. Incluso, cuando luego de la pandemia volvimos, y lo hicimos con mayor éxito», precisó la presidenta de esa asociación.

Después, habló acerca del festival que realizarán en los primeros días de noviembre. «Este año será desde las 13 horas en adelante, buscamos seguir potenciando nuestra actividad. Por otra parte, queremos lograr algo muy importante. Vamos a tratar de establecer un récord, ya que queremos ver cuántas tortas fritas podemos hacer en una hora. Pienso que como mínimo y trabajando en conjunto, debemos preparar tres mil en 60 minutos. Veremos si tenemos el récord y luego si alguna otra provincia nos supera», dijo en tono desafiante pero jocoso.

Por último, Carina Droguett compartió algunos de los secretos para lograr un producto tan delicioso. «Uno debe hacer descansar la masa, eso es fundamental. Hay que dejarla reposar como mínimo una hora. La misma lleva agua, levadura, sal y grasa. Tiene que tomar cuerpo, así luego se pueden hacer unos bollitos y estirarlos, para que al final uno los pueda freír. Además, a esta receta uno le debe agregar amor y entusiasmo. Si uno hace eso, la receta nunca puede fallar», aconsejó en el cierre de la charla.