

SESIONES ORDINARIAS

2006

ORDEN DEL DIA N° 1180

COMISION DE CULTURA

Impreso el día 17 de octubre de 2006

Término del artículo 113: 26 de octubre de 2006

SUMARIO: **Fiesta Nacional del Locro**, realizada en la segunda quincena del mes de agosto de 2006 en Concepción, provincia de Tucumán. Expresión de beneplácito. **Salim (J. A.)**. (4.196-D.-2006.)

Dictamen de comisión*Honorable Cámara:*

La Comisión de Cultura ha considerado el proyecto de resolución del señor diputado Salim (J. A.), por el que se expresa beneplácito por la Fiesta Nacional del Locro, a realizarse en el mes de agosto de 2006 en Concepción, provincia de Tucumán; y, por las razones expuestas en el informe que se acompaña y las que dará el miembro informante, aconseja la aprobación del siguiente

Proyecto de resolución*La Cámara de Diputados de la Nación*

RESUELVE:

Expresar beneplácito por la realización de la Fiesta Nacional del Locro, que se desarrolló en la segunda quincena del mes de agosto del corriente año en la localidad de Concepción, provincia de Tucumán. Sala de la Comisión, 27 de septiembre de 2006.

Eduardo A. Di Pollina. – Luciano R. Fabris. – Nélide M. Mansur. – Silvia B. Lemos. – Ana Berraute. – María C. Alvarez Rodríguez. – Santiago Ferrigno. – Pedro J. González. – Luis A. Ilarregui. – Oscar S. Lamberto. – José E. Lauritto. – Araceli E. Méndez de Ferreyra. – Olinda Montenegro. – Norma E. Morandini. – Hugo G. Storer. – Rosa E. Tulio.

INFORME

Honorable Cámara:

La Comisión de Cultura, al considerar el proyecto de resolución del señor diputado Salim (J. A.), por el que se expresa beneplácito por la Fiesta Nacional del Locro, a realizarse en el mes de agosto de 2006 en Concepción, provincia de Tucumán, lo modifica por razones de mejor técnica legislativa y cree innecesario abundar en más de detalles que los expuestos en los fundamentos que acompañan la iniciativa, por lo que los hace suyos y así lo expresa.

Eduardo A. Di Pollina.

FUNDAMENTOS

Señor presidente:

El locro es una comida muy popular en la Argentina, a su vez, se la puede degustar también en otros países como Bolivia, Colombia, Uruguay, Chile, Ecuador y Perú como en otros lugares de América Latina.

El locro, palabra quichua que también puede encontrarse como *rokkhro* o *rocro* heredada de los incas, que en sus conquistas expansionistas dejaron su lengua, sus costumbres gastronómicas y su cultura en general.

Después de la conquista, algunos le incorporaban trigo y otras carnes. De ahí en más, cada rincón del país tiene su locro. En la región central usan maíz pisado, grasa, zapallo y gallina.

En el Noroeste lleva maíz blanco o chuchoca. En Salta tienen uno para los momentos de abundancia y festejo, el locro pulsado, con patitas de cerdo o cordero, tripa gorda, mondongo, panceta y carne salada. Pero en épocas de vacas flacas hacen el

guas-chalocro o locro huérfano, con maíz fresco y lo que haya a mano, en general algún trocito de carne seca y ají. En el litoral, el *chajá raqué* (del guaraní, pluma de chajá) se prepara con mandioca y carne bien machacada, tanto que queda como las plumitas del pájaro misionero. También hacen un locro con pescados de río.

Los expertos de La Paila explican que a pesar de las variantes, hay acuerdo en los complementos: buen pan, vino para las copas y la salsita picante para levantar el plato. Ahora, paciencia: lleva horas y horas de delantal y hornalla. Y, eso sí, después del almuerzo, una buena siesta.

Con el correr del tiempo a las recetas les fueron agregando diferentes ingredientes de acuerdo a cada pueblo, siendo muchos de ellos opcionales, realzando el sabor.

También encontramos el huajcha locro, que quiere decir, locro pobre. No lleva todos los ingredientes sólo aquellos con los que se cuenta.

El locro es uno de los platos más característicos de la cocina criolla. Este nutritivo y sano plato se prepara con maíz o trigo, al que se lo pisa en el mortero y después se lo deja en remojo alrededor de diez horas.

Se hierve en bastante agua con sal y se le agregan carne, porotos, zapallo, batata y también carne de cerdo.

Alrededor de las cuatro horas se le añade una especie de frito que se hace con grasa o aceite, cebolla picada, ají, pimentón; y después de unos minutos se pueden sentar a disfrutar de este delicioso manjar.

Antecedentes de las fiestas del locro

La Fiesta Nacional del Locro nació en el año 2005, por la iniciativa de un grupo de amigos unidos por el amor a las tradiciones y el folklore, quienes tuvieron la idea de resaltar este típico plato tucumano, preparado con maíz molido, porotos, zapallo, puchero, mondongo, chorizo colorado, tripa gorda, panceta y cuero de chancho.

Compañero fiel de los habitantes de alta montaña, el locro, además de su particular sabor, es rico en nutrientes, ayudando a soportar los duros fríos de invierno. Las actividades de la fiesta comenzarán a las 10 horas con un desfile de agrupaciones gauchas, luego habrá juegos y destreza criolla, dando comienzo a las 12 horas del mediodía al festival folklórico, con la participación de Los Tres del Río.

Plato emblemático de estos pagos, el locro tiene su fiesta en Concepción, provincia de Tucumán. Ideal para comer en invierno, en una reunión de amigos.

Por las razones expuestas solicito sea aprobado el presente proyecto de resolución.

Juan A. Salim.

ANTECEDENTE

Proyecto de resolución

La Cámara de Diputados de la Nación

RESUELVE:

Expresar beneplácito por la realización de la Fiesta Nacional del Locro, a desarrollarse en la segunda quincena del mes de agosto del corriente año en la localidad de Concepción, provincia de Tucumán.

Juan A. Salim.