

**La Torta galesa, síntesis de la integración colono-territorial.
La gastronomía como huella de la inmigración.**

**Lic. Verónica Bloise
UNSAM Universidad Nacional de San Martín
Licenciatura de Turismo**

La Argentina del siglo XIX tuvo una política migratoria, concreta y específica desde la cual abrió sus puertas a los distintos colonos, inmigrantes y pioneros que se animaron a cruzar el Atlántico y llegar a estas tierras lejanas.

Los colonos galeses, motivados por mantener su idioma, su religión y sus tradiciones se embarcaron en La Mimosa y llegaron al Golfo Nuevo desembarcando en la provincia de Chubut. Una tierra nueva los recibió y acogió, pero también los expuso al desafío de adaptarse. Atrás quedaron las verdes praderas galesas y frente a ellos apareció la dura estepa patagónica.

Ese encuentro con la tierra nueva, caracterizada por la aridez del suelo, la escasez del agua y la presencia de comunidades tehuelches, fueron los interlocutores diarios de estos colonos que buscaban un lugar nuevo. La experiencia de explorar gestó, de las manos de las mujeres galesas, un nuevo alimento que encierra en su receta el tesón, la supervivencia y la solidaridad como elementos valorados más allá de su nueces, frutas azucaradas, miel y azúcar negra. Estas mujeres galesas crearon la Torta Galesa.

Esta torta, que representa a la comunidad que desembarcó en la costa chubutense nació en la Patagonia. Representa la fusión de la tierra con sus habitantes, el entendimiento de estos colonos con quienes los precedían, los sabores de la región transformados en una nueva comida. Y hoy, 150 años más tarde, sigue aun vigente, siendo testimonio vivo de la memoria y herencia galesa en Argentina.

La torta galesa nos invita a tomar un te y empezar a explorar en las huellas materiales e inmateriales que los colonos galeses han dejado en diferentes localidades de la provincia de Chubut.