vinetur

Las Rojas lleva la empanada tucumana de Famaillá a tres locales de Buenos Aires

El negocio familiar mantiene producción artesanal con la receta tucumana premiada en Famaillá

martes 24 de noviembre de 2026



Las Rojas, un negocio familiar nacido en Tucumán, suma tres locales en la Ciudad de Buenos Aires desde que dio el salto a la capital en 2024. El proyecto lo impulsan las hermanas Cristina, Verónica y Argentina Rojas Lazarte, y se apoya en una receta de

empanada tucumana con la que Cristina ganó en 2008 el Campeonato Nacional de la Empanada de Famaillá.

La historia empieza en Famaillá, una ciudad donde la preparación de empanadas forma parte de la vida diaria y también del trabajo de muchas familias. Allí, Cristina aprendió junto a sus hermanos de la mano de su madre. En esa cocina familiar, según relatan sus responsables, se forjó una rutina de masa, repulgues y tareas compartidas que con el tiempo terminó convertida en un negocio.

Cristina se interesó por la cocina desde niña. La familia cuenta que con 10 o 12 años ya hacía bizcochuelos para sus hermanos. Más adelante empezaron a vender productos dulces en festivales para reunir dinero con vistas al viaje de egresados de una de las hermanas. Después llegaron las empanadas. Cristina se presentó cuatro veces al certamen de Famaillá antes de ganar en 2008. A partir de ese triunfo, pudo recorrer distintas provincias, participar en ferias y representar a Tucumán en encuentros gastronómicos. La receta con la que obtuvo el premio quedó registrada como referencia para la preparación de la empanada tucumana en esa celebración.

La propia cocinera ha insistido en varias ocasiones en que ese reconocimiento no fue un logro individual. En 2026, al recibir la distinción Gratitud de Caminos y Sabores, afirmó: “Este premio no me lo están entregando a mí, se lo están entregando a la provincia de Tucumán”. La frase resume la idea con la que la familia presenta su recorrido: un trabajo compartido en el que el oficio pasa de una generación a otra y en el que las decisiones del negocio también se toman en grupo.

La llegada a Buenos Aires se produjo años después, a partir de la propuesta de un amigo que animó a las hermanas a probar suerte fuera de Tucumán. En 2024, Cristina se instaló en la capital junto a Verónica. Allí ya vivía Argentina, que llevaba 28 años en la ciudad y que, según la familia, fue una pieza importante para poner en marcha el proyecto y resolver los primeros pasos de la apertura.

El primer local abrió el 16 de septiembre de 2024 en la avenida Dorrego 1003, en Chacarita. La familia asegura que la respuesta del barrio y la recomendación entre clientes impulsaron la actividad durante los primeros meses. Ese arranque dio paso a una segunda apertura en mayo de 2025, en Ravignani 1871, en Palermo. Más tarde

llegó un tercer establecimiento en la avenida Juan B. Justo 807. Con esas incorporaciones, Las Rojas pasó de ser una apuesta de llegada reciente a convertirse en una pequeña red de venta repartida en varios puntos de la ciudad.

La organización interna mantiene un esquema familiar. Las hermanas participan en el funcionamiento diario y también lo hacen varios sobrinos. La producción se concentra en el local de Ravignani, desde donde abastecen al resto de direcciones. La elaboración, según la empresa, es artesanal. Ese modelo permite unificar la receta y mantener una forma de trabajo muy ligada al origen del negocio.

La empanada que centra la oferta responde a la versión tucumana tradicional que la familia aprendió en Famaillá. Lleva matambre cortado a cuchillo, cebolla blanca, cebolla de verdeo, huevo, comino, pimentón y ají saborizante. La masa se hace con harina, grasa y salmuera tibia. Cada pieza se cierra con 13 repulgues, una marca muy asociada a la empanada tucumana. En total ofrecen alrededor de diez variedades, aunque la de carne es la que más salida tiene, de acuerdo con sus responsables, y también la preferida de Cristina.

El crecimiento del negocio en Buenos Aires no ha roto el vínculo con Tucumán. Cristina vuelve a Famaillá cada cinco o seis meses. Allí siguen su madre, varias de sus hermanas y más sobrinos, además de la casa familiar en la que aprendió el oficio. En ese regreso periódico también está presente el recuerdo de un hermano fallecido en 2017, a quien la familia menciona cuando repasa aquellas tardes de trabajo conjunto en la cocina.

La trayectoria de Las Rojas une así dos planos. Por un lado, el traslado de una receta muy identificada con Famaillá a barrios de la Ciudad de Buenos Aires. Por otro, la transformación de una práctica doméstica en una empresa familiar que, menos de dos años después de su desembarco en la capital, opera en Chacarita, Palermo y la avenida Juan B. Justo con un centro de producción propio y una estructura basada en el trabajo de las hermanas y sus sobrinos.