vinetur

Una familia patagónica mantiene viva la tradición de la Torta Galesa desde hace más de 150 años

La empresa Memorable elabora este postre artesanal siguiendo la receta original y distribuye su legado en toda Argentina

lunes 26 de mayo de 2025



En la Patagonia argentina, una familia mantiene viva una tradición culinaria que comenzó hace más de 150 años. La empresa Memorable, fundada en noviembre de 1996 en la provincia de Chubut, produce la Torta Galesa siguiendo una receta que ha pasado por seis generaciones. Este postre tiene su origen en 1865, cuando los primeros colonos galeses llegaron a las costas patagónicas y adaptaron sus costumbres a las condiciones del sur argentino.

La Torta Galesa nació como un alimento pensado para soportar los largos inviernos y las celebraciones familiares. Su preparación incluye frutas secas, nueces y especias, ingredientes que se conservan bien durante meses gracias al uso de azúcar y alcohol. La receta original se mantiene sin cambios y no utiliza conservantes artificiales. El proceso de elaboración comienza con la selección manual de los ingredientes principales, que se maceran durante al menos una semana en cubas de roble francés junto a licores y azúcar caramelizada. Después, se mezclan con harina, huevos, leche, margarina y más azúcar para formar una masa densa. Esta masa se hornea lentamente durante dos horas y media a baja temperatura.

El resultado es un pastel de textura firme pero húmeda, con aroma a frutas maceradas y especias como clavo de olor, nuez moscada y canela. La Torta Galesa mejora su sabor con el paso de los días y puede conservarse durante meses si se guarda protegida del aire. Por esta razón, ha sido un alimento habitual en bodas, fiestas navideñas y reuniones familiares en la región patagónica.

En 1998, la familia propietaria de Memorable construyó una pequeña fábrica para responder a la demanda local. Desde entonces, la empresa distribuye sus productos en toda la Patagonia y también en Buenos Aires. En la capital argentina cuentan con un local propio en el barrio de Palermo, donde ofrecen tanto la Torta Galesa como alfajores artesanales elaborados con frutas típicas del sur.

La receta que utiliza Memorable forma parte del patrimonio cultural galés en Argentina. Cada torta representa una historia familiar transmitida de generación en generación. El método artesanal garantiza autenticidad y permite que el producto conserve su sabor original sin necesidad de aditivos químicos.

La Torta Galesa sigue presente en las mesas argentinas gracias al trabajo constante de esta familia patagónica. Su permanencia responde tanto al respeto por la tradición como a la calidad del producto final. La empresa Memorable ha conseguido llevar este símbolo culinario desde un pequeño rincón del sur hasta otras regiones del país, manteniendo intacto el legado recibido hace más de un siglo.