vinetur

Día internacional de la Croqueta, un clásico que nunca pasa de moda

Un recorrido por uno de los bocados más celebrados de la gastronomía española, con acento porteño

viernes 16 de enero de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Cremosas por dentro, crujientes por fuera, y capaces de despertar pura nostalgia: las croquetas tienen su propio día y Palermo es uno de los mejores escenarios de Buenos Aires para celebrarlas. Lo que nació como una receta de aprovechamiento se convirtió en un clásico del tapeo y, hoy, en **un verdadero objeto de culto gastronómico.**

En Buenos Aires, la croqueta se expresa en clave tradicional y también en versiones contemporáneas. Bares de tapas, vermuterías modernas y cocinas de autor la incorporan como entrada infalible, ideal para compartir y maridar. Palermo también ofrece espacios donde la experiencia se completa con una cuidada selección de vinos y una cocina pensada para el disfrute pausado. Allí, la croqueta deja de ser solo un plato y se transforma en parte de una experiencia social: mesa compartida, charla larga y sabores que reconectan con lo simple.



Celebrar el Día de la Croqueta es, en definitiva, una excusa perfecta para salir a tapear, recorrer el barrio y confirmar que este pequeño bocado sigue vigente porque combina técnica, memoria y placer inmediato. En Palermo, la croqueta se disfruta sin formalidades, pero con mucho carácter.

Tips para celebrar el Día de la Croqueta

Pedí una tabla de croquetas variadas (jamón clásico + una versión creativa).
Marídalas con vermut, cerveza artesanal o un vino a tu gusto
Ideal para un aperitivo largo con amigos o un plan de tapeo al atardecer.

Día de la Croqueta también lo celebramos en un bar de vinos y tapeo, y hoy hay una excusa perfecta para salir a comer, unas ricas croquetas doradas, cremosas y el vino justo para acompañarlas. Porque las croquetas también se celebran con buena copa y

mejor compañía.



Las croquetas en en el mundo

Los seis finalistas del Campeonato a la Mejor Croqueta de Jamón en Madrid Fusión Alimentos de España 2026 Coincidiendo con la celebración de la XXIV Cumbre Internacional de Gastronomía, que tendrá lugar los próximos 26, 27 y 28 de enero, Madrid Fusión y Sánchez Romero Carvajal organizan la duodécima edición del Campeonato a la Mejor Croqueta de Jamón, uno de los campeonatos gastronómicos más emblemáticos.

El Día de la Croqueta se celebra cada 16 de enero y rinde homenaje a uno de los bocados más queridos de la gastronomía española, y ya universal, que nació como receta de aprovechamiento y hoy es símbolo de cocina casera y de autor, admitiendo infinitas versiones: jamón, pollo, queso, mariscos, hongos o vegetales. Un clásico que nunca pasa de moda, y confirma que el buen producto y la técnica siguen siendo la

clave.

En Buenos Aires, la croqueta dejó de ser solo una tapa clásica para convertirse en un verdadero objeto de culto gastronómico. Desde versiones fieles a la tradición española hasta reinterpretaciones modernas, este bocado demuestra que la simpleza, cuando está bien ejecutada, puede alcanzar nivel gourmet.

Amamos las croquetas! bien Cremosas por dentro, doraditas en su punto justo por fuera y cargadas de recuerdos de las calles de Madrid, las croquetas hoy encuentran en la ciudad un escenario diverso y de gran calidad, ideal tanto para el tapeo casual como para comer a cualquier hora. Por Mariana Bergutz Comunicación Food and Wines @revistatravelgourmet