

TORTA GACHO

IDENTIDAD DULCE LLANERA

POR. CHEF LUIS ERNESTO MARTÍNEZ



TORTA GACHO

IDENTIDAD DULCE LLANERA

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

Durante el siglo XVI hicieron presencia conquistadores españoles en diversos territorios de lo que actualmente se conoce como el Departamento del Meta. Pedro Daza de Heredia, se declara el fundador del municipio de San Martín en el año 1585; un periodo de transición en la cultura de la alimentación por la búsqueda de replicar la cocina española en un suelo que posteriormente sería conocido como "llanero".

Ante la dificultad de reproducir una cocina idéntica a la europea por la inexistencia del trigo en territorio americano, se genera una alternativa de producción y consumo basada en la implementación del arroz, un ingrediente que se cultivó con éxito luego de la llegada de esta semilla hacia el año 1625 por parte de los Jesuitas. San Martín, se fue consolidando como una tierra de amasijos elaborados en los hornos de barro que cada casa construía en sus espacios abiertos, patios o solares.

Dentro de la oferta de amasijos a base de harina de arroz se encuentra la torta gacho, uno de los atractivos de la cocina dulce de San Martín. Ginna Mora Almeida, es una cocinera tradicional del territorio que ha dado continuidad a la costumbre de sus antecesores de preparar amasijos locales; argumentando que deben prevalecer como elemento de identidad de las nuevas generaciones.

De igual manera describe que para el proceso de elaboración de la torta gacho, es necesario dejar en remojo el arroz por varias horas con el fin de ablandarlo, luego se debe escurrir para molerlo junto con trozos de cuajada fresca; a la masa resultante se le incorpora mantequilla y huevos. La base que se obtiene se coloca en moldes con tiras de bocadillo, llevando al horno hasta obtener un color dorado en su corteza.

La torta gacho se incluye con la descripción de su receta dentro del acuerdo 002 del 25 de mayo del año 2021, por medio del cual el Concejo Municipal de San Martín de los Llanos la declara como patrimonio inmaterial gastronómico, cultural y turístico.

Su popularidad es reciente debido a que se estima que no supera el siglo de antigüedad en temas de comercialización, ya que sus habitantes manifiestan que este producto antes de salir a la venta pública solo se intercambiaba bajo el sistema de trueques por los antepasados.

Durante el mes de noviembre se realiza "la ruta del embrujo llanero" que visibiliza la gastronomía de lugares como Villavicencio, Acacías, Guamal, Cubarral, dentro de otros que hacen parte de este recorrido; San Martín, es uno de los destinos culturales y gastronómicos que se destacan por elementos patrimoniales como las cuadrillas, que visibilizan la destreza de sus jinetes en cuatro cuadrillas conformadas por los Galanes, los Moros, los Guahibos y Cachaceros.

En el despliegue cultural del municipio se presenta una amplia oferta gastronómica que reúne productos como el pan de arroz, los tungos, las cubas, los masatos y la torta gacho; considerados elementos insignia de los sanmartineros y la herencia gastronómica que se fortalece con el paso generacional consolidando sus masas y resobados como un referente gastronómico de la cocina tradicional de la nación.