

FUNDAMENTOS

Las Capias comienzan siendo elaboradas sin receta alguna. En la cocina de una familia bellvillense, con la intención de cocinar simples alfajores de maicena, se elaboraba por primera vez lo que hoy llamamos Capias, este nombre autodefine a una clase de alfajor artesanal clásico aunque con una distinción muy particular que lo hace único en su estilo.-

En sus principios las mismas solo eran elaboradas para degustar en familia y compartir con los amigos, aunque tras varias producciones se comenzó a conocer las medidas y cantidades exactas para poder crear una receta precisa.

En su composición, decimos que tiene tres capas de alfajor, las cuales poseen una delicada y suave textura que puede ser degustada, su sabor y consistencia es único gracias a su mayor proporción de manteca en su elaboración y relleno con dos capas de dulce de leche.

Luego de un tiempo sin reconocimiento, y tras algunos años de fabricarlas continuamente, las Capias, comenzaron a hacerse conocer. Esta vez elaboradas por los hijos y nietos de la familia quienes comenzaron a producirlas ofreciéndolas a los habitantes de la ciudad de Bell Ville, estableciendo así un producto único y de elaboración artesanal que hacen que las mismas adquieran mayor sabor.-

Los ingredientes primarios para la Masa son: Manteca, Harina, Almidón de Maíz, Azúcar, Leche, entre otros, y el relleno es Dulce de Leche particularmente seleccionado.

En modo ejemplificativo la preparación es la siguiente, se comienza batiendo durante un periodo prolongado yemas de huevo con una determinada cantidad de azúcar, por separado se procede a mezclar manteca en una cantidad precisa que dará el toque de distinción a las mismas, nuevamente con azúcar para formar una mezcla que aporte la consistencia que se desea, dando así por finalizado el proceso, ambas mezclas se unen mediante el mismo batido añadiendo especies para determinar su sabor y harina de maíz

para preparar la masa. Luego de cortar los moldes correspondientes de la masa se los cocina a una mediana temperatura para llegar a un punto exacto de cocción, pasando rápidamente de reposar durante algunas horas se las agrupa de a tres para agregarles dos capas de un exquisito dulce de leche particularmente seleccionado.

***E**s por ello que consideramos pertinente y oportuno declarar la “FIESTA DE LA CAPIA” a celebrarse todos los años el tercer fin de semana de Mayo en nuestra Ciudad, a fin de darle un reconocimiento y difusión a este producto pensado y elaborado artesanalmente por manos Bellvillenses.*

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE BELL VILLE,
DEPARTAMENTO UNIÓN. PROVINCIA DE CÓRDOBA, SANCIONA
CON FUERZA DE ORDENANZA N° 2417/2021**

Artículo 1°): ESTABLÉZCASE el Tercer fin de semana de Mayo de cada año, como “**FIESTA DE LA CAPIA**”, la cual estará cubierta por distintas actividades alusivas. El Departamento Ejecutivo Municipal, por razones fundadas podrá modificar la fecha de realización de la Fiesta.

Artículo 2°): AUTORIZASE al Departamento Ejecutivo Municipal a celebrar convenios destinados a fomentar y potenciar la “Fiesta de la Capiá” y todo trámite relacionado a tal evento.

Artículo 3°): AUTORÍCESE al Departamento Ejecutivo Municipal a impulsar políticas, objetivos y lineamientos de trabajo, destinadas a la organización de la Fiesta supra mencionada.

Artículo 4°): COMUNÍQUESE, publíquese, dese al Registro Municipal y archívese.

**DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONCEJO DELIBERANTE DE
LA CIUDAD DE BELL VILLE, A LOS VEINTICINCO DÍAS DEL MES
DE MARZO DEL AÑO DOS MIL VEINTIUNO.**