

OPINAN LOS EXPERTOS

Fuego y tradiciones: el origen del asado y los debates que suscitan las empanadas y el pipeño

Septiembre se tiñe de rojo, blanco y azul, pero también del aroma del carbón encendido y la carne cocinándose a fuego lento. Es que el asado pareciera estar en nuestro ADN y si bien la imagen del asado revive una tradición ancestral, su protagonismo indiscutible en el 18 de septiembre es relativamente nuevo.

Para entender su importancia, explica José Pedro Hernández, historiador y académico de la Facultad de Educación de la Universidad de Las Américas, hay que remontarse a la época colonial, cuando la celebración de Fiestas Patrias se asemejaba más a una escena campestre. "La matanza de un animal, generalmente en el campo, era el punto de partida para un festejo que giraba en torno a la hoguera, chicha en mano y la carne asándose lentamente", afirma.

No obstante, la ausencia de refrigeración obligaba al consumo inmediato de esta proteína o bien, a convertirlo en charqui.

El término del siglo XIX e inicios del XX trajo el hielo artificial y, con él, las primeras carnicerías. La posibilidad de conservar la carne por más tiempo revolucionó su consumo, aunque aún limitado por la ausencia de refrigeradores en los hogares. En este contexto, surgió Argentina como exportador de carne, un lujo para aquellos chilenos que podían permitírselo.

En nuestro país, en tanto, el 18 de septiembre se celebraba con empanadas y anticuchos en las fondas. El asado estaba reservado para quienes podían acceder a la tradición campestre. Este panorama comenzó a cambiar en las últimas décadas, tal como se observa en el registro de la canasta familiar del

Un origen campestre tiene el asado y solo en las últimas décadas se trasladó al mundo urbano, que hoy lo disfruta junto con otros imperdibles de las Fiestas Patrias.



FREDRIK ES GENTILEZA USACH



Productos típicos de la celebración de Fiestas Patrias.

Instituto Nacional de Estadística (INE) que, si en 1928 solo se incluía el lomo, para 1989 ya contemplaba "toda la carne sobre la parrilla".

La sofisticación del mercado también jugó un papel fundamental. La diversificación e incorporación de nuevos cortes y la transversalidad del asado a todos los estratos socioeconómicos lo han convertido en un elemento esencial de identidad culinaria. "Hoy, el asado patrio es un acto de celebración, de reunión

familiar y de reafirmación de nuestra identidad nacional. Es el recordatorio de que las mejores historias se cuentan alrededor del fuego, con el aroma a carbón y carne asada como telón de fondo", señala el académico.

LA ETERNA PREGUNTA

Una celebración de Fiestas Patrias que se precie de tal debe incluir empanadas de pino y un debate que surge es si el pino se prepara con carne molida o picada. El Carnicero, cadena de

carnicerías con más de cien años de tradición familiar, explica cómo lograr las empanadas ideales para estas celebraciones.

La sobrecostilla se posiciona como el corte estrella para elaborar empanadas de pino. Este corte, conocido por su equilibrio perfecto entre carne magra y grasa, otorga un sabor y una textura inigualables a la famosa preparación. "La elección de la carne es primordial. Para garantizar una empanada inolvidable, recomendamos la sobrecostilla, un corte magro con un equilibrio perfecto de grasa", destaca Catherine Escobar, gerente comercial de El Carnicero.

A la hora de decidir entre carne molida y picada, Escobar explica que "la carne picada es la

elección superior para elaborar el pino. Esto asegura una empanada más sabrosa y una textura que deleita el paladar". Esta variedad en la preparación realza el gusto de la carne y permite que cada bocado sea una explosión de sabores.

Otro ingrediente clave en la preparación del pino es la cebolla. Para realzar su sabor y conservar su textura crujiente, Catherine Escobar entrega un truco muy efectivo: "Picar bien la cebolla de manera finita y sumergirla en agua fría durante 20 a 30 minutos. Si se desea conservar su firmeza, un método que garantiza buenos resultados es agregar algunos cubos de hielo". Con este simple consejo, las cebollas aportarán un toque especial a las empanadas.

¿VINO O NO VINO?

Otro debate que ha surgido es si el pipeño chileno es o no vino. Ello, porque el Servicio Agrícola Ganadero (SAG) estableció en Resolución Exenta N° 4077/2023 que para que el pipeño chileno se considere como un vino debe poseer una graduación alcohólica de 11,5 grados de alcohol.

Sin embargo, Pablo Lacoste, especialista vitivinícola y académico del Instituto de Estudios Avanzados (IDEA) Usach, asegura que el pipeño sí es un vino.

"Vino es lo que la cultura universal define como vino, no lo que define un tecnócrata", argumentó y añadió que en Europa medieval se consumía alcohol de 8° y era considerado vino por consenso global. Lacoste explicó que este brebaje es un vino patrimonial y ancestral, típico del mundo campesino chileno proveniente de las regiones del Maule, Nuble y Biobío.

"Atacar al pipeño es quitarle su estatus de vino, es como atacar a la canción nacional. ¡No se puede hacer eso!", enfatizó.

Asimismo, el investigador Usach consideró que el SAG debería fiscalizar, en especial en las Fiestas Patrias. El especialista sostuvo que dicho servicio debe enfocarse en que lo que se venda sea un producto campesino, y como verdadero pipeño chileno.

"Lo que hizo el SAG era algo de buena voluntad: tratar de dar un espacio para que los campesinos que no tengan el producto con esa graduación puedan vender el pipeño, con voluntad inclusiva. El problema es la ley, hay que cambiarla", puntualizó.