



FOTOS: AGENCIA UNO

CORTES PREMIUM HAN COMENZADO A TOMAR MÁS RELEVANCIA. POR OTRA PARTE, LA PUNTA PALETA, COSTILLAR Y EL HUACHALOMO CONTINUÁN LIDERANDO.

Expertos en gastronomía y carnes detallan preferencias para estas fechas y entregan recomendaciones

ATACAMA. Cortes premium han aparecido entre los preferidos en sitios como El Agro de Copiapó. Punta paleta y huachalomo, también son parte de la alta oferta.

Constanza Rivera
 cronista@diarioatacama.cl

En el marco de las actividades dieciocheras un sinnúmero de personas, familias, amigos y comunidades se preparan para vivir unas fiestas patrias que este año alcanzarán cerca de una semana de festejos. En ese sentido la comida cumple un rol fundamental y el asado y las parrillas se vuelven los protagonistas de la jornada, por lo es crucial conocer cuáles son las carnes y cortes que más están comprando los atacameños, los tips y las recomendaciones de los expertos y chef de la región para celebrar acorde a cada bolsillo y preferencia, incluyendo a los vegetarianos.

¿QUÉ PREFIEREN LOS COPIAPINOS PARA EL ASADO?

Matías Olivares Mesías, youtuber copiapino conocido como

@matycookcocina, chef productor de eventos, especialistas en parrillas, comentó a este Diario cuáles son los infaltables para este dieciocho: entrañas, entrecort, tomahawk, lomo vetado, huachalomo, vacuno y costillar, entre otros.

“Lo que está de ‘boom’ ahora, son todo lo que son entrañas, entrecort, los tomahawk, no deja de venderse el lomo vetado, ese es el caballito de batalla, y bueno todo lo que es corte premium. De los cortes baratos, el que sigue ganando es el huachalomo, hablando de vacuno. Pero el pollo también y el costillar lideran, lo tradicional siempre”.

Por otra parte, respecto a la punta paleta, el experto en parrillas comentó que esta destaca por ser económica. “La punta paleta es el ‘flat iron’, que es el corte que no tiene la membrana de al medio, que es la punta paleta limpia. Es un corte rápido y económico igual”.

Sobre los asados y parrilla-

das para este dieciocho, Matías Olivares realizó un llamado a la precaución en torno al control del fuego y del correcto uso de este para las Fiestas Patrias. “Siempre ocupar carbón y leña y estar atentos al tema de las temperaturas, porque no todos los cortes funcionan igual. Los cortes delgados deben estar a temperatura fuerte, y los cortes con más tiempo de cocción a temperatura baja y con un poquito de humo, para que se vaya ahumando en la parrilla”, destacó.

El parrillero estuvo hace poco en la Fiesta Costumbrista de San Fernando. El copiapino en el último año ha aumentado considerablemente su fama, sumando hoy más de 21 mil seguidores en Instagram, posicionándose con sus conocimientos, tipos de cocina y experiencia como chef y parrillero. Actualmente ‘Matycook’ realiza con su equipo banquetes y eventos parrilleros a empresas mineras,

matrimonios, fiestas en casas, entre otros.

Por otra parte, Jorge Aliaga, dueño de la carnicería ‘La picá del Chascón’, ubicada en el Agro en Av. Los Loros #1472, comentó que este año han visto una variación en relación al año pasado, relacionado al interés en los cortes premium. El año pasado contaban con estos cortes entre junio y agosto, mientras que este año, fue con mayor anterioridad. “Este año estábamos más preparados y aún así se hizo corto en relación a algunos productos. Por ejemplo nos quedamos sin cordero, sin tomahawk, sin entraña, sin muchos cortes. Sentimos que este año se dio mucho más que el año pasado”.

En ese sentido, Aliaga expresó que el perfil general del público del Agro es de carácter más popular, situación que presentó una variación este año, la que relaciona con sus precios y productos. “El agro es popular, no suele ir un perfil de clase media

“Lo que está en ‘boom’ ahora, son todo lo que son entrañas, entrecort, los tomahawk, no deja de venderse el lomo vetado, ese es el caballito de batalla y bueno todo lo que es corte premium”

Matías Olivares
 youtuber copiapino, chef productor de eventos especialista en parrillas

alta. Pero con esto de las carnes ha llegado otro público (...) somos súper populares en los precios en comparación a otros supermercados o carnicerías siendo que tenemos los mismos proveedores”, indicó.

La carnicería que acumula 13 mil seguidores en Instagram, comentó que su fuerte es contar con el corte premium todo el año.

“Tenemos este corte de ma-

“Este año estábamos más preparados y aún así se hizo corto en relación a algunos productos. Por ejemplo nos quedamos sin cordero, sin tomahawk, sin entraña, sin muchos cortes”

Jorge Aliaga
 dueño carnicería ‘La Picá del Chascón’

nera regular, ahora por el 18 se agotó, pero todo el año vas a encontrar en La Picá: Tomahawk, entrecort, entraña, porterhouse flat iron, medio cordero. También tenemos cortes super exóticos, porque trabajamos el lomo de ciervo, costillar de jabali, lomo vetado de Wagyu, ahora la mayoría están agotados, pero el de Wagyu cierto tiempo campo y se vende, y el kilo de esa carne sale \$49,990”.

17 de septiembre

hasta el viernes 20 de septiembre aproximadamente se celebrarán este año las Fiestas Patrias.

\$49.990 cuesta el kilo

de lomo vetado de wagyu en 'La Picá del Chascón'. Corte premium que cuenta con gran preferencia de la clientela.

(viene de la página anterior)

En tanto, Christine Beckdorf, docente de la carrera de Gastronomía de Inacap Copiapó indicó que generalmente en esta época, "la gente se aplica un poco mejor y compran lomo vetado, el lomo es maravilloso. Pero si queremos economía podemos comprar un huachalomo o una plateada. Tal vez la plateada tiene alguna dificultad mayor, pero es deliciosa, yo la recomiendo más bien al horno en vez de que la parrilla".

Respecto a la carne en la parrilla, la chef comentó que "cualquier carne podría ser buena, siempre va a ser bueno un lomo, incluso una pulpa de cerdo también. Sin embargo, la pulpa tiene que ser un poco más adobada para que gane sabor, porque tiene un sabor más bien insípido, pero gana mucho sabor con los adobos".

Sobre la punta paleta, la docente recomendó que "la carne suponiendo que es un huachalomo o una punta paleta no es necesario en absoluto adobarla antes, solo ponerle sal unos 20 minutos antes, que sea una sal semi fina o semi gruesa, con tal de que penetre en los músculos de la carne".

Por otra parte, la chef Daniela Moya, directora del área en la carrera de Gastronomía de Santo Tomás Copiapó, sugirió una serie de cortes de carnes para la parrilla, que destacan por su accesibilidad económica, sabor y disponibilidad en el mercado: la punta paleta. "Este corte se sella por ambos lados y su proceso de cocción es muy rápido".

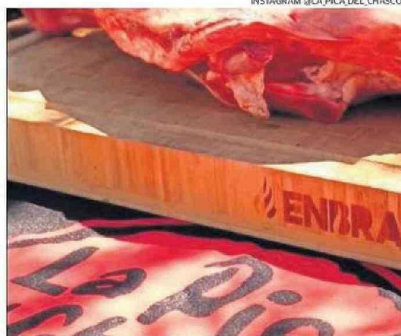
También recomendó la sobrecostilla. "Hay una parte que es más rectangular, si usted la puede identificar verá que hay una parte que viene media suelta, ese trozo se retira, obteniendo el corte Premium "Denver", que es muy sabroso y muy blando".

Otra carne que se recomienda es el huachalomo, ya que "se puede cortar en medallones o bifés de dos o tres dedos, se le agrega sal, se cocina por ambos lados en la parrilla y ahí tenemos el denominado "Lomo Vetado Falso".

Por último, indicó que la malaya de cerdo o de vacuno, que es una buena alternativa para salir de los cortes tradicionales o un pescado en papel



EL COPIAPINO YOUTUBER Y PARRILLERO MATÍAS OLIVARES.



LA PICÁ DEL CHASCÓN ATENDERÁ HOY Y RETOMARÁ EL 21 DE SEPTIEMBRE

aluminio.

PREPARACIONES

Desde la carrera de Gastronomía de Santo Tomás Copiapó, entregaron una serie de recomendaciones culinarias, principalmente ligadas a las clásicas preparaciones de carnes y asados.

En este sentido, la directora del área, Daniela Moya Argandoña, se refirió a la higiene de los productos como y los tiempos de refrigeración, como factores influyentes para evitar episodios de contaminación.

"Lo importante es mantener la higiene de los productos. Nosotros lo que recomendamos por lo general, es no llegar y tomar el producto que usted compró y que viene sellado al vacío y congelarlo directamente, porque eso ya ha tenido algún tiempo refrigeración y, por ende, ya hubo una descongelación previa, entonces recomendamos sacarlo del sellado al vacío, secarlo con papel no va, volver a aluzarlo y ahí congelarlo, para que de esta mane-

ra la carne no se contamine. Un corte de carne puede durar congelado entre uno y dos meses. Si usted compra la carne en carnicería, al no estar sellada ni procesada, también se puede aluzar y se congela directamente".

También indicó que es relevante no dejar la carne expuesta durante largos periodos a temperatura ambiente.

"Si la carne la utilizamos para asado y para empanadas lo importante es separarla en porciones para luego congelar. De esta manera vamos a tener distribuido con anticipación y así no romper las cadenas de frío. Se debe evitar dejar la carne reposar a temperatura ambiente por mucho tiempo ya que el crecimiento microbiano se genera mucho más rápido, por lo que el llamado es descongelar en refrigeración. Si se le olvida sacar la carne con anticipación del congelador y la necesita con urgencia, puede descongelarla en agua y así el hielo poco a poco se va ir desprendiendo", agregó la profesional.

VEGETARIANOS

En la actualidad, muchas personas prefieren no consumir carnes, ya sea por restricciones médicas o simplemente por gusto. Sobre este punto, la jefa de carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena de Santo Tomás Copiapó, indicó que hoy también existe una serie de variedades para estas fechas.

"Si usted es vegetariana también tenemos varias opciones, en el mercado se puede encontrar salchichas en base de plantas, hamburguesas en base de legumbres y plantas, por lo que las posibilidades se amplían. En este sentido, se pueden hacer brochetas con brócoli, coliflor, cebollas. También se puede hacer champiñones rellenos con queso de cabra o de otro tipo, lo deja en papel de aluminio y a la parrilla. También se puede hacer con pimentón, tomates o ajíes. A Esto podemos agregar las cebollas asadas, las papas a las brasas".

EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA

"También recomendamos no utilizar la misma tabla para carne, pollo y vegetales. También, si es factible se recomienda la utilización de tablas de plásticos y no de madera. Si usted tiene de madera le recomendamos lavarla muy bien con cloro gel y dejarlas al sol por unos 20 minutos y de esta manera se eliminan varias bacterias. Recomendaciones sobre el fuego, que esté medio alto con las brasas blancas y para identificar que está bien, coloco mi mano sobre el fuego y debo contar hasta 5 segundos antes de retirarla", añadió.

CEDIDA

INSTAGRAM @LA PICCA DEL CHASCÓN

CS