

# Carnes, fuego y el arte del asado: por qué es un símbolo argentino y qué cortes no pueden faltar

11/10/2024



El 11 de octubre se celebra en Argentina el Día Nacional del Asado, una tradición instaurada hace más de diez años a partir de una convocatoria que reunió a aficionados de la parrilla de todo el país.

Es que el asado no es solo una comida, sino un ritual que combina el aroma de la leña, el sonido de la carne cocinándose y la compañía alrededor de la mesa. Este día busca resaltar ese vínculo especial que este ritual crea entre la comida y los argentinos.

No por nada, se trata de uno de los emblemas más reconocidos de la gastronomía argentina, apreciado tanto a nivel nacional como internacional: a fines de 2023, la guía de viajes culinarios Taste Atlas lo eligió como la mejor técnica de cocción del mundo.



## **El asado como símbolo culinario argentino**

Según Taste Atlas, **el asado es un símbolo de la cultura y la gastronomía argentinas, y más que una comida, es un evento social que reúne a familiares y amigos al aire libre.** Esta tradición se comparte también en países como Chile, Uruguay y Paraguay, y se caracteriza por una gran variedad de carnes a la parrilla, principalmente de res, que es uno de los productos más reconocidos de Argentina, de acuerdo a la publicación

Las parrillas son comunes en hogares y restaurantes argentinos, y los cortes más habituales incluyen costilla, vacío, entraña y tapa, entre otros, pero lo conveniente, en

estos casos, es recabar las reflexiones de los expertos para adentrarse no solo en la tradición sino también en las nuevas tendencias.

En diálogo con **Infobae**, **Santiago Lambardi**, uno de los creadores de la reconocida parrilla Hierro, reflexionó sobre la importancia del asado en la identidad argentina. **“El asado es el ADN que hoy nos representa gastronómicamente.** Es un momento que nos une y que vincula familias, amistades, y nos da un espacio para encontrarnos y pasar un buen momento, sobre todas las cosas”, afirmó.



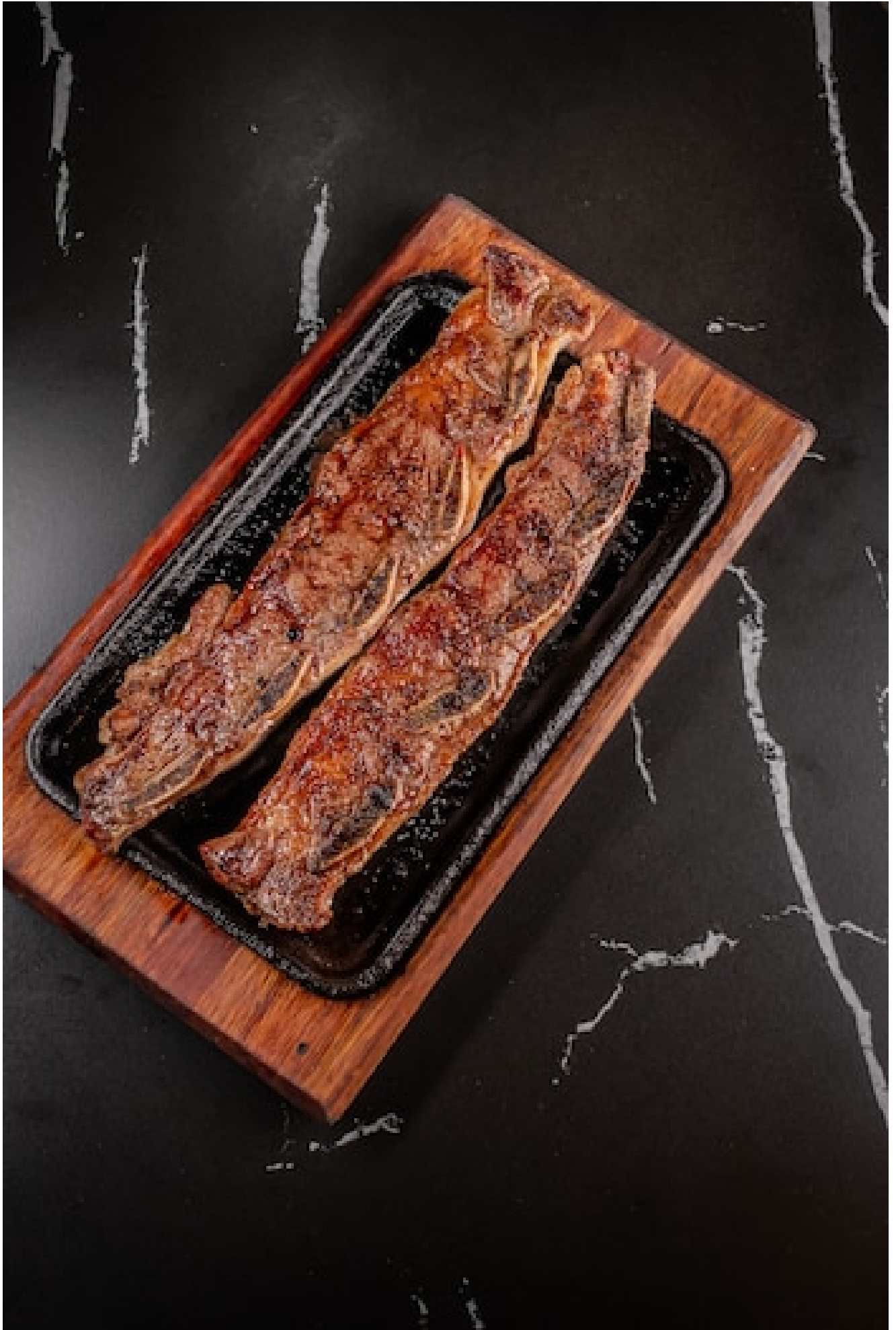
La provoleta, un complemento infaltable del asado argentino (Getty)

Y dejó algunas reflexiones en torno a los clásicos asados que son para muchas personas, enfatizando la importancia de la organización previa: **“Para un asador, es importante que cuando lleguen tus invitados tengas una organización previa y que la recepción esté lista, para que te permita seguir concentrándote en la cocción de las carnes.** Es importante tener una buena recepción. En cuanto a eso, en vez de hacer

platos para cada uno o algo más tradicional como el choripán, yo diría que pongas todo en el centro de la mesa: **chorizos cortados con un poco de pan y algo de salsa criolla rica**. Por supuesto, el plato fuerte lo compartimos en la mesa, donde se disfruta de un buen momento con el asado”.

Además, Lambardi compartió secretos clave sobre el arte del asado, al poner énfasis en la manipulación correcta del fuego y la altura de la parrilla: **“Si es un costillar, siempre cocinarlo primero del lado del hueso, con un fuego medio o bajo**. Además de cocinarlo con brasas de carbón, es interesante tirar algunos leños. Nosotros usualmente usamos **quebracho colorado**, que tiene buena caloría y un sabor particular que con las carnes marcha muy bien. Entonces, manejar un fuego medio o bajo, con una altura adecuada. En el caso del costillar, siempre cocinarlo, o te diría casi el 80% de la pieza, del lado del hueso, y terminarlo en el 20% restante. De esa forma, lo que lograrás es que toda la grasa intramuscular que tiene el costillar le vaya aportando sabor a la carne y, por supuesto, que mantenga su jugosidad”.

“También hay una opción que hoy se estila mucho: en vez de cocinar piezas completas, como una pieza de ojo de bife de cuatro kilos, podés **fraccionar en bifos lindos de 500 gramos**. Esto puede ayudar a que la cocción sea diferente y te permita manejar mejor el punto”, comentó. Y remarcó que otro de los platos que no puede faltar en el asado argentino es la **provoleta**.



El asado banderita está entre los más elegidos y es un clásico de los parrilleros (Hierro)

“La intervención de la provoleta es lograr que, aunque sea un plato muy típico argentino, que por lo general se sirve con orégano fresco y aceite de orégano, se pueda reinventar como un plato de autor que sorprende y gusta. Podría ser una provoleta con un aro de ananá grillado, miel de romero y unos pistachos tostados. Tiene toques agrisulces y es una linda manera de comenzar un lindo encuentro”, detalló.

Por su parte, **Natalí Suárez Pardo**, campeona de la 6° edición del Campeonato Federal del Asado, conversó con **Infobae** destacó en primer lugar: **“El asado en Argentina es como el fútbol: es parte nuestra, es nuestra cultura. Personalmente, el asado es un momento de compartir”**.

En segundo término, Suárez Pardo aportó algunos consejos para llevar a cabo este ritual culinario, y advirtió que la paciencia es un valor fundamental: **“Por ejemplo, si es un costillar, siempre hay que arrancar la cocción por el hueso. Un costillar de unos 8 kilos, para la cocción en parrilla, se tarda 4 horas aproximadamente.**



Taste Atlas posicionó al asado argentino como el mejor plato de las Américas anteriormente, al destacar su técnica a la parrilla y su relevancia en la gastronomía nacional (Imagen Ilustrativa Infobae)

En cuanto al clásico vacío, mencionó que “dependiendo del tamaño, lleva unas dos horas”, ya que su cocción es más rápida al no tener hueso. Respecto a la sal, expresó su preferencia por “usar sal parrillera y en el caso de asar a la estaca, usar salmuera para ayudar a la hidratación de la carne”.

La chef también resaltó la importancia de organizar el orden de cocción cuando se prepara un asado para muchas personas, dado que hay diversos tiempos dependiendo los cortes elegidos.

Desde Madrid, en España, **Jorge Maximiliano Danilewicz**, quien lidera la parrilla argentina Ceferino, conversó con **Infobae** y **apuntó**: “Lo más importante en el asado es **cocinar la carne lentamente para que la grasa se vuelva más crujiente y dorada, y que el hueso se pueda retirar de la carne sin esfuerzo**”.



Alex Pels, chef de Fogón Asado, resaltó la importancia de la mise en place para disfrutar del proceso de preparación del asado, al sugerir sellar los chorizos y cocinar previamente

las verduras, lo que le permite optimizar tiempos y dedicar más atención a los invitados durante el ritual del asado (Imagen Ilustrativa Infobae)

En cuanto a la historia del corte icónico asado de tira, Danilewicz recordó: “Sus orígenes se remontan a 1882, cuando se inauguró en Argentina el primer frigorífico inglés”.

Según su relato, los carniceros comenzaron a cortar el pecho de las vacas en tiras, lo que dio origen a este popular corte.

Además del asado de tira, el chef destacó como infaltables del asado argentino los “chorizos criollos, mollejas de corazón, morcillas de cebolla con cuerito de cerdo, chinchulines, riñones y una provoleta”, que pueden acompañarse con “papas fritas o ensaladas como papa y huevo con mayonesa, o una mixta de lechuga, cebolla y tomate”. Para Danilewicz, el acompañamiento ideal es “un fernet con coca o un vino Malbec mendocino”.

Fuente: Infobae