

Esta es la mujer que demostrará que en Mendoza se hace el mejor asado del país



Betiana Villa tiene 40 años, es alvearenses por adopción y el 14 de agosto representará a Mendoza en el Campeonato Federal del Asado 2022, organizado por la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. En el evento dominado por hombres, sólo competirán tres cocineras.

Fue elegida entre 10.000 personas y **se medirá en plena Avenida 9 de julio, frente al Obelisco**, a otros 23 parrilleros provenientes de todas las jurisdicciones.

La mujer, que es dueña de un restaurante en el departamento del Sur provincial, además es un ejemplo de superación. **Tras la muerte repentina de su marido, en accidente de tránsito, se levantó**, se hizo cargo del negocio familiar y se **volvió una experta asadora**.

“Estoy feliz por haber quedado seleccionada”, indicó Betiana que se mostró orgullosa de demostrar también el empoderamiento femenino en la parrila, un espacio que ha sido controlado por hombres.

“Cuando me ven al frente del fuego les llama la atención a los clientes, sobre todo a los turistas, indicó la cocinera, quien afirmó que **“el asado no tiene grandes secretos”, que la clave es “tener siempre buenas brasas” y estar pendiente de lograr el punto que pide el comensal.**



La mendocina asegura que la clave del asado es tener siempre brasas.

Una oportunidad de mostrarse al mundo

La representante alvearense contó que vio una nota en un periódico donde se anunciaba el certamen. Se inscribió y logró quedar seleccionada.

El objetivo del campeonato es brindar la posibilidad de difundir y promocionar las costumbres y tradiciones asociadas a la gastronomía del país, con la Ciudad Autónoma de Buenos Aires como anfitriona y promotora.

En este sentido, **se busca destacar el “asado argentino” como comida típica y tradicional.**

El evento está dividido en grupos de ocho y cada participante elaborará en la parrilla, en el lapso de una hora, tres cortes de carne: tira de asado, pechuga y pata de pollo y pechito de cerdo. Más las verduras.

Antes de encender el fuego, los cocineros tendrán que establecer ante el jurado el punto de cocción: **jugoso, a punto y cocido.**

En la etapa final tienen que cocinar bondiola, achuras y verduras y de ahí sale el finalista.



El día que cambió su vida

Cuando tenía 18 años, Betiana y su marido viajaron a Estados Unidos. Allí permanecieron 11 años, tuvieron su primer hijo y se dedicaban a la gastronomía.

“En el 2011 el tío de él nos dijo que vendía su restaurante, siempre nuestra idea fue volver y lo hicimos”, contó Villa, quien es propietaria de Los Leños.

Su esposo era quien estaba a cargo del lugar, pero en 2017 murió luego de sufrir un accidente en moto cuando se trasladaba con su hijo. **Ese día su mundo se derrumbó**

por completo y quedó solo con un niño de 7 años y un bebé de apenas un año.

“Estuve muy mal y me tocó remarla. Estuvimos 20 años juntos. Fue muy difícil, pero la gente que tengo conmigo me apoyó muchísimo”, dijo.

Y agregó: “Siempre digo que no son mis empleados, somos una familia. Mi persona de confianza, un hombre de 65 años que ya se jubiló, pero sigue yendo al restaurante y que me quiere como a una hija, me dijo que estaba cansado, que él me enseñaba. **Ya llevo 5 años en la parrilla**”, contó.

Para la cocinera este certamen es una buena oportunidad de mostrar General Alvear al mundo y demostrar que las mujeres pueden.

Fuente: El Sol