

Un hilo de Twitter despertó la polémica: por qué en Mendoza el asado se hace con leña

04/05/2023



Un inocente comentario en **Twitter** desencadenó **un sinfín de mensajes y polémicas** alrededor de una de las mayores pasiones de los argentinos: el **asado**.

Lo cierto es que la usuaria de la red social del pajarito **Aguscake**, que se presenta como pastelera, criticó que en **Mendoza** y en Villa La Angostura no hay buen carbón para prender un fuego.

Que carbón de mierda tienen en Mendoza y en Villa la Angostura.

Una bolsa de carbón para hacer dos chorizos.

– Coca velvet (@Aguscake) [May 3, 2023](#)

Inmediatamente, una ola de mendocinos salió a criticar a la joven por no saber que, en tierra cuyana, **el fuego para el asado se prende con leña** y que es prácticamente un insulto utilizar carbón, algo que se acostumbra principalmente en Buenos Aires.

Pero Agustina te llegan a ver los mendocinos usando carbón y te escoltan hasta la frontera!!!

– Ale Lahitte (@alelahitte) [May 3, 2023](#)

En Mza., se hace el asado con leña, como corresponde, el carbón es para los que no saben nada de asado.

– Sergio A.R. (@ridolfisa) [May 3, 2023](#)

Por qué leña y no carbón

Matías Gutiérrez es el chef de **Abrasado**, de Bodega Los Toneles, especializado en carnes maduradas, fue elegido como el mejor restaurante de las Great Wine Capitals (Grandes Capitales del Vino) y se llevó el Oro internacional en la categoría restaurantes de los premios Best of Wine Tourism 2022.

Por lo que para hablar de carnes en **Mendoza**, Gutiérrez es el indicado.

En diálogo con *El Sol* explicó que el uso de leña en la región no tiene que ver solamente con una tradición, sino con una cuestión geográfica: “Al estar a más altura cambia la combustión y la leña aporta más calor que el carbón en montaña. Es un clásico mendocino hacerlo con leña”.

Así que lo primero que hay que apuntar es que **lo del mendocino no es capricho**, aunque el chef agregó: “El mendocino es

conservador de sus tradiciones y el asado es a leña y si va con jarilla, mejor. Aunque haya otros productos similares, somos reacios a esos cambios”.

A pesar de que el carbón pueda servir para ciertos tipos de cortes, el experto rescató las bondades de la madera, que en Mendoza suele ser algarrobo o quebracho, y señaló que “la leña dura más, aporta otros sabores y el carbón en exceso puede dar sabores que no son tan buenos”.



Gutiérrez se animó a darle un **consejo a los porteños desprevenidos** que se la vean difícil en su visita a Mendoza a la hora de prender la parrilla sin carbón: *“Recomiendo paciencia para prender un asado con leña, ya que tarda más que con carbón. Lo primero es arrancar con tablas finitas y cuando medianamente agarraron empezar a poner leñas más gruesas para que haga la brasa porque las tablitas no van a aportar”.*

Fuente: El Sol