



El chacarero: un clásico chileno que no pasa de moda

Patricio Moraga Vallejos. Fotografías y video Luis Casanova Valdés



Sus ingredientes -carne de vacuno, tomate, poroto verde y ají- y preparación lo hacen único en su tipo

Si hay que señalar un sándwich típicamente chileno, éste podría ser el chacarero. Parece no haber dudas al respecto.

El origen de su nombre proviene del quechua "chacra" que vendría siendo "granja agrícola" y claro, la mayor parte de sus ingredientes son precisamente productos que se obtienen del campo. Es más, en el sur a los granjeros también se les conoce como chacareros.

La clave está en los ingredientes: pan, carne de vacuno (asiento, posta rosada, posta negra u otro corte), tomate, poroto verde y ají, y por cierto en la rápida preparación. Con solo un par de minutos de cocción por lado, la carne está lista para el sándwich. En Raíces del Maule, ubicado actualmente en calle 3 Oriente 1105, casi llegando a la 1 Sur, preparan uno grande en pan frica. En cuanto al tipo de pan, también se puede preparar en marraqueta o de

molde. Va a depender del gusto del comensal.

Eliener García, maestra de cocina del restaurante, señala que el chacarero es uno de los sándwiches más solicitados por los clientes y que si bien es considerado un emparedado de verano, es requerido todo el año.

No está clara la fecha y lugar donde nace este emparedado, pero sí se sabe que es de larga data, que es una receta fácil de preparar y que se ha transmitido de generación en generación.

Como sea, el chacarero es un ícono de la gastronomía urbana nacional y es tal el cariño que se le tiene a este sándwich que se le honra cada 17 de febrero. Ese día, comenta Eliener García, se vio a bastantes clientes pidiendo el popular sándwich.

Además, la fama, prestigio y sabor del chacarero han traspasado las fronteras nacionales y figura entre los trece mejores emparedados del mundo, según la revista Time, en 2014. ●

