

Fecha: 25-09-2023  
 Medio: Las Últimas Noticias  
 Supl. : Las Últimas Noticias  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **Renueve la biblioteca al borde de su parrilla**

Pág. : 31  
 Cm2: 242,4  
 VPE: \$ 1.332.714

Tiraje: 91.144  
 Lectoría: 224.906  
 Favorabilidad:  No Definida



Rodolfo Gambetti

## Renueve la biblioteca al borde de su parrilla

Generalmente los chilenos somos previsibles. Como cuando en Semana Santa a todo el mundo le da por comer pescado, alimento saludable y riquísimo que, por desgracia, muchos ignoran el resto del año. O como, en unos pocos días de septiembre cuando dejamos libre la cueca, los volantines y las empanadas.

Pero, ¿qué platos chilenos comemos, y de dónde vienen? Esteban Cabezas, perspicaz cronista gastronómico se zambulló en el mapa y en la historia para resolver el misterio. Y con las ilustraciones de Alejandra Acosta puso en vitrina su obra "Chile, chicha y chancho", que devela ciertas zonas oscuras del tema. Rastrea

"Chile, chicha y chancho"  
 "Memorias sobre mi gastronomía"  
 "El manual del asador"



"Chile, chicha y chancho", de Esteban Cabezas, cuenta con ilustraciones de Alejandra Acosta.

platos precolombinos como la calapurca, al cura Mastai Ferretti (después el Papa Pío IX) que estuvo en Chile y se rayó por el charquicán, el aporte de todos los que llegaron a estas tierras hasta hoy, y muchísimo más. El libro da tema de sobra para conversar un delicioso asado al palo aysenino, de esos donde el tiempo no importa.

También circula "Memorias sobre mi gastronomía", obra del chef y académico Joel Solorza Fredes, director de Gastronomía de la Universidad de las Américas. Un pequeño libro, espléndido por su colección de recetas imperdibles. Desde esa mítica "sopa de pan" que nadie dice conocer, pasando por tentadoras pantrucas en caldo de patas y las lentejas de "las monjas rosas" (¡vaya convento!), hasta el perol de mariscos y las mismísimas perdicis escabechadas. Busque estas

recetas, que valen el esfuerzo de encontrarlas.

Y el "santo grial" del buen comer está en dos libros algo más difíciles de hallar. Para primavera son la Biblia: "Chilenos cocinando a la chilena" y "El manual del asador". Ambas de Roberto Marín Vivado, quien fue médico, buzo y fascinante conversador, además de gastrónomo maestro de las parrillas. Conoció los secretos del oficio y los compartió generosamente en sus escritos. Desde su sapiencia submarina para faenar un pez luna (con tres tipos de carne, que tiene cartilago en vez de hueso y "se desposta" como una rueda de auto) hasta una infinidad de tips para elegir y cocinar el vacuno perfecto. Hay mucho cocinero sabio que no enciende siquiera el carbón sin revisar antes sus documentos apuntes.