



## Manual del asador chileno

**E**n Chile todos son -somos- maestros parrilleros. Por lo general uno cree saber más que el otro. La conclusión de lo anterior es evidente: nada sabemos acerca de esta materia. O muy poco. Por esta razón resulta casi obligatoria la lectura de "Manual del asador chileno", libro que ilumina en asunto tan importante en la vida de buena parte de los habitantes de nuestro país.

Siguiendo los consejos del autor, el médico Roberto Marín Vivado, quien demuestra amplio conocimiento, experiencia y habilidad en estas ideas, en las del tratamiento de la carne humana. Primero, una lectura general de la obra; luego, seguir con atención las recomendaciones en lo que llama "arte de asar": cómo se eligen carnes, los combustibles, las parrillas e instrumentos; el modo de encender el carbón, el manejo de las brasas y el alcance del punto óptimo de cocción.

En la segunda parte vienen las técnicas de asar, en que se pormenorizan con imágenes e instrucciones precisas las más importantes características de los más diversos tipos de carne,

*Obra obligatoria para todos los presuntuosos que se consideren maestros parrilleros. Aprenderán y quedarán en condiciones de comer como Dios manda.*

desde la de res (el plural es reses, no reyes, como aparece en el libro) hasta las de ave y pez. Vacuno, cerdo, cordero, cabrito, pollo, pavo y pescado, todo lo digno de tirarse al asador aparece en esta obra. Y, naturalmente, una buena guía de vinos, otra cuestión en la que nos creemos maestros; pero apenas somos aprendices.

Bellamente impreso, buenas fotografías, imaginativas ilustraciones de Daniela Rivero, y con una organización interna casi perfecta, este libro dejará al día hasta el lector menos avisado. Nosotros, los "maestros parrilleros" quizás quedaremos en condiciones de preparar, al fin, un asado como Dios manda, y con razón tendremos la base suficiente para arreglar la neriz cuando llegue otro "maestro parrillero", que no haya leído este libro y a quién podremos darle lección, no como el maestro Ciruela, que enseña pero no tiene escuela, sino como debe ser toda lección, sobre la base del conocimiento (Alfredo Barria M.).

Origo Ediciones, 140 páginas, Santiago, 2002.

## Manual del asador chileno [artículo] Alfredo Barría M.

Libros y documentos

### AUTORÍA

Barria, Alfredo

### FECHA DE PUBLICACIÓN

2002

### FORMATO

Artículo

### DATOS DE PUBLICACIÓN

Manual del asador chileno [artículo] Alfredo Barría M. il.

### FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

**INSTITUCIÓN**

Biblioteca Nacional

**UBICACIÓN**

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile