



**CRÓNICA DE MEDIO SIGLO.** Por Ródolfo Garcés Guzmán, ensayo. Ediciones Universitarias de Valparaíso. Valparaíso, 1979. 336 págs.

Torta pascualina, de lenta elaboración. Es muy conocida como plato en Italia, especialmente en el norte, abundoso en viejas universidades. Entre Rapallo y Pisa podría estar el lugar exacto de su origen. Algunos toscanos y no pocos etruscos aseguran que es Chiavari la ciudad que produjo esta notable delicia, hecha a base de las más tiernas espinacas, huevos duros, fondos de alcachofas, hierbas de olor, especias, y el todo envuelto en una delicada masa.

La que nos ofrece Garcés Guzmán es rica en sabores, aunque excesiva en la cantidad de ingredientes que maneja, algunos de los cuales —presumimos— le fueron sugeridos y otros colocados de su propia y pródiga mano. La masa es también demasiado gruesa, lo que impide entrar de inmediato en las glorias de la torta pascualina. El centro, en fin, algo seco. Y los huevos duros, demasiado duros. Con todo, un digno trabajo, en una especialidad no muy frecuente.

## **Crónica del medio siglo". [artículo]**

Libros y documentos

### **FECHA DE PUBLICACIÓN**

1980

### **FORMATO**

Artículo

**DATOS DE PUBLICACIÓN**

Crónica del medio siglo". [artículo]

**FUENTE DE INFORMACIÓN**

[Biblioteca Nacional Digital](#)

**INSTITUCIÓN**

[Biblioteca Nacional](#)

**UBICACIÓN**

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