

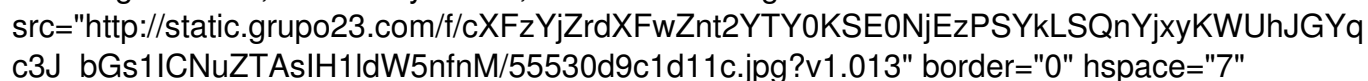
## Argentina por la revancha en el Mundial del Asado

Escrito por juliano

Miércoles, 13 de Mayo de 2015 07:46

---

****



**Por Juli Anzoategui.**

Como signo del avance de las mujeres frente a la parrilla, el equipo que representará al país tiene dos hombres y cinco chicas.

El asado no es cualquier comida, y mucho menos en este país. Tiene sus matices y secretos, y hasta alguna sofisticación, y el resultado se celebra con un aplauso para el asador. O quizás para la asadora. ¿Qué dirán los ortodoxos parrilleros cuando se enteren de que el sacrosanto ritual del asadito ya no es propiedad exclusivamente masculina?

Es que cada vez son más las mujeres que se atreven a cocinar carne a las brasas, y mal que le pese a varios egos del sexo fuerte, hay quien afirma que lo hacen mucho mejor. Fanáticas del carbón, pueden prender el fuego maquilladas y hasta con zapatos de taco alto, y en general sin tanto prebulo como los hombres, y está claro que lo disfrutan tanto como ellos.

Algo así les pasa a los chicos de "Fuegos de Octubre", un grupo de siete amigos que próximamente disputarán el Mundial de Asado que organiza la World Barbecue Association. La encendida disputa tendrá lugar los días 13 y 14 de junio, en Gotenburgo, Suecia, y se trata del torneo en el que la Argentina ya participó durante 2013 y donde, para ignominia de millones de hinchas del asado, no le fue del todo bien. Son siete, entonces, los integrantes de la nueva selección, y apenas dos son hombres, retrato Tiempo Argentino.

De siete, cinco mujeres irán a Suecia. Y una de ellas es vegetariana! Todos los jueves, cuentan, hacen su inamovible pedregal de amigos, y si no hace mucho frío (porque tienen la parrilla en el exterior) eligen cocinar una rica carne y compartirla entre todos, junto con un buen vino y unos lindos rocanroles.

"En esas pedregales siempre alardeamos con que tenemos en el grupo al mejor asador del mundo, y empezamos a buscar cómo demostrarlo. Supimos por Internet del Mundial del Asado. Mandamos un e-mail sin esperanzas de obtener respuesta, pero a los pocos días nos contestaron. Desde ahí empezamos a tomar un poco más de conciencia y ya estamos casi listos", comenta Marcela Garavano, una de las asadoras que representará al país ante los más de 50 jueces que elegirán a los mejores en materia parrillera.

Al calor de las brasas, armaron el equipo mundialista. El nombre del grupo tiene una clara reminiscencia "ricotera". Todos son fanáticos de Patricio Rey y sus Redonditos de Ricota, y seguidores del Indio Solari y Skay Beilinson, y tomaron como propia identidad el título de uno de sus discos. "Nuestro nombre está inspirado en la banda, de la cual somos

## Argentina por la revancha en el Mundial del Asado

Escrito por juliano

Miércoles, 13 de Mayo de 2015 07:46

---

eternos seguidores. Y Octubre es uno de los tantos discos que nos acompaña en cada asado. Esto es para nosotros una aventura", asegura Valeria Lagormasino, la especialista veggie del staff. Además de ser amigos desde hace mucho tiempo, todos comparten la condición de ser del interior bonaerense y del "corredor Ruta 8" como dicen: emigraron hace algunos años hacia la Ciudad de Buenos Aires desde Arrecifes, La Luisa, Capitán Sarmiento y 9 de Julio, y la amistad los juntó.

Los roles ya están repartidos. Braian será el maestro asador y contará con la asistencia de su amigo Joaquín Laurens, "el Gallego". Y las muchachas se encargaran de completar el variado menú que exige el torne: cocinar un pollo, un pescado, verduras y hasta un postre todo a la parrilla, claro.

Comandadas por Mariana Fernanda Ferrer entonces, tendrán en sus manos la parte más gourmet del desafío. Y teniendo en cuenta los rivales que tendrán en Escandinavia, no dejan de preocuparse por las metodologías de cocinas europeas: "Ellos habitualmente cocinan en un chulengo, pero como no hay demasiadas restricciones con eso, nosotras nos llevamos nuestra propia parrilla, hecha a medida, y vamos a hacerlo a la vieja usanza, con la brasa en el piso, para que sea aún más auténtico", explica Génesis Borrell, otra de las integrantes del team, que igual aclara que los cortes con los que deberán trabajar no se asemejan en nada a los habituales de la Argentina: "Nos van a dar pecho y paleta, un pollo entero y un salmón."

Del Mundial sueco participan alrededor de 60 equipos, y hay naciones que tienen más de un representante. Es un evento de gran trascendencia, que, afirman, reunirá a más de 30 mil personas. "Es todo tan raro que la organización tolera hasta que la gente pueda asar en una parrilla eléctrica. De todos modos, somos conscientes de que estamos yendo a una competencia sobre un modo de asar europeo, no a hacer asado argentino en condiciones argentinas", se despacha Laurens. Sin miedo a los resultados, el equipo lleva varios meses preparándose, aunque deslizan: "No haremos lo que hacemos siempre." La competencia, en la que ya es habitual la cata de los platos con los ojos vendados, contará este año con un jurado también argentino: el joven asador Ignacio Tuya tendrá la difícil tarea de evaluar los platos tanto en sabor como en imagen.

Con la expectativa de que el próximo año Argentina sea sede del Mundial, desde la World Barbeque Association brindaron toda la ayuda posible: bonificaron la inscripción y el alojamiento para los concursantes, que consiguieron sponsors para solventar el viaje.

Creo que la presencia de la mujer en la parrilla le va a aportar sensibilidad a nuestro asado. Me gusta porque es un modo de cocinar rústico y todoterreno. Además del ritual, yo busco sabores que acaricien el alma, como sucede con una buena comida de la abuela, que te crea recuerdos. Para mí eso es cocinar", dice Mariana Fernanda, la capitana, que acompaña sus asados con guarniciones de todo tipo de vegetales a la parrilla. Así el representante rioplatense prenderá el fuego con un equipo en el que ninguno es profesional de la gastronomía, pero donde todos, y ellas más que nadie, tienen ansias de conquistar los paladares extranjeros.

## Argentina por la revancha en el Mundial del Asado

Escrito por juliano

Miércoles, 13 de Mayo de 2015 07:46

---

'Arial','sans-serif"></span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><strong><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif">Un "vergonzoso" 4to. puesto en Marruecos</span></strong></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"></span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif">La competencia ya tuvo trece ediciones, pero nunca hab<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> incluido a un equipo nacional hasta que en 2013 Argentina particip<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> por primera vez (desde su creaci<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> en 1996) del Mundial del Asado, organizado por la World Barbecue Association (WBQA) con sede en Suiza, que se llev<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> a cabo en Saidia, Marruecos. Claro que las incertidumbres fueron muchas. Sobre todo porque los debutantes argentinos en ese mundial contaban con la responsabilidad de llevar una costumbre t<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> ípicamente argentina al exterior, pero sin siquiera poder llevar los cortes de carne habituales de nuestro pa<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> .</span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif">De igual manera se atrevieron. As<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> Kevin Chochlac y Luciano Luchetti, ambos de 23 a<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> s y fundadores de Locos X el Asado; Felipe Sosa y Ramiro Basilio, due<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> s de un servicio de asado a domicilio; Pablo Luchetti, propietario de una parrilla en Trevelin (Chubut) y Joaqu<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> G<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> omez Casta<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> n, chef de alta cocina, formaron el equipo argentino que no pudo alzarse victorioso y qued<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> por detr<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> de Dinamarca, Alemania y Liechtenstein, que obtuvieron los primeros puestos.</span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif">Como los parrilleros que viajar<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> este a<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> al mundial, los fines de semana previos a la competencia, los Locos x el Asado hicieron entre cuatro y cinco parrilladas por semana. Siempre acompa<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> dos de los malbecs que aport<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> uno de sus auspiciantes.</span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif">La inclusi<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> de la Argentina en ese primer mundial lleg<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> por invitaci<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> . El marroqu<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> Younes Foudil, presidente de la WBA, busc<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> en Google alg<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> n representativo del asado criollo con equipo armado y dio con <span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> Locos x el asado<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> , la fan page de Facebook con la que presum<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> n sus comilonas de fin de semana. Y si bien a Marruecos llevaron discos de arado, parrillas, 15 cruces para asadores y un camado <span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> una especie de horno de barro con parrilla que sirve como ahumadero<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> , pecaron de ostentosos con sus promotoras con calza small y bailarines de tango en el stand y no les alcanz<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> para demostrar que los argentinos efectivamente somos buenos asadores.</span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif">La WBQA es una organizaci<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> muy joven, creada en Suiza por Rolf Zubler en 1996, con medios financieros limitados, aunque en su corta existencia ya organiz<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> muchos mundiales y torneos continentales.</span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif">El equipo "Fuegos de Octubre", formado por cinco mujeres y dos hombres, espera cosechar mejores resultados el 13 y 14 de junio pr<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> imos, en la ciudad de Gotemburgo, Suecia, que la <span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> ltima vez que la Argentina se present<span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"> en el certamen.</span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif"></span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><strong><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif">Las reglas del juego</span></strong></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"></p>

## Argentina por la revancha en el Mundial del Asado

Escrito por juliano

Miércoles, 13 de Mayo de 2015 07:46

---

0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'"></span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'">Competencia: unos 60 equipos de todos los continentes competir</span> unos contra otros en seis diferentes categor</span>s (barbacoa de pollo, carne de res, pescado, cerdo, vegetarianos y postre).</span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'"></span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'">Conducci</span>: los equipos tendr</span> siempre un capit</span> de parrilla y otro para la elaboraci</span> del resto de los platos. Es obligaci</span> que todo est</span> cocinado a la parrilla.</span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'"></span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'">Variedad: chulengo, parrilla el</span>trica, spiedo, cualquier forma de cocci</span> "asada" es v</span>ida.</span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'"></span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'">Programa: durante los dos d</span>s que dura la competencia, cada uno de los equipos debe cocinar, a las brasas, cinco platos.</span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'"></span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'">Juicio y veredicto: "Cata a ciegas" es el concepto con el que se eval</span>a el accionar de los equipos. Los jueces degustar</span> los platos con los ojos tapados para evaluar el sabor. Luego, considerar</span> el aspecto de la presentaci</span> del plato.</span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'"></span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'">Guarniciones: cada plato debe estar acompa</span>do de una guarnici</span>, excepto la carne que s</span>o ir</span> acompa</span>da por apenas algunas verduras de hoja.</span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'"></span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'">Inscripci</span>: para participar s</span>o hace falta conformar un grupo, inscribirse, abonar la matr</span>ula y esperar la aprobaci</span> de la WBA.</span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'"></span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'">Representaci</span>: hay pa</span>es que env</span>n m</span> de una delegaci</span>.</span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'"></span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'"></span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'"></span></p> <p style="margin-bottom: 0.0001pt" class="MsoNormal"><strong><span style="font-size: 12pt; line-height: 115%; font-family: 'Arial','sans-serif'"></span></strong></p>

## Argentina por la revancha en el Mundial del Asado

Escrito por juliano

Miércoles, 13 de Mayo de 2015 07:46

---

El premio

50 mil euros se llevar el ganador del certamen. Para el resto, hay premios consuelo: "grupo m divertido, staff mas prolijo, etc."

**Majo Etchevarne**

Lo suyo es la cocteler y el carisma, y no hay quien resista un bandejeo suyo cerca de la parrilla. Combina el asado y la tabla de windsurf.

**Mar Fernanda Ferr**

Sus compañeros dicen que es la reencarnación femenina de Mac Gyver. De Virgo y Bafalo en el horcopoco chino, es la líder espiritual del equipo.

**geles Borrell**

Carnicera, hincha de Boca y empresaria, oriunda de Arrecifes. Se la rebusca con modos de cocci no convencionales y domina el horno de barro.

**Valeria Lagomarsino**

Rara avis en una selección de asadores, es la vegetariana del equipo, y su misión es ampliar el menú de verduras a la parrilla con numerosas variantes.

**Braian Joachim**

