

Por Cecilia Portella



Un carnaval de carnes

Parrillada brasileña

La calidez de una parrilla que se traduce en aromas y sabores. Caipiriñas y cervezas que refrescan la noche; música festiva y nostálgica que anima a retratar recuerdos. Alegría desbordante, acentos particulares e idiomas diferentes, que en comunión con el escenario ideal, perpetúan nuestros lazos de perfecta amistad.

→ Si entre tantas características, debo mencionar solo algunas que perfilan el espíritu brasileño, seré poco objetiva. La alegría, sinceridad, amabilidad y empatía serían las principales señas de los brasileños, que a lo largo de mi vida conocí.

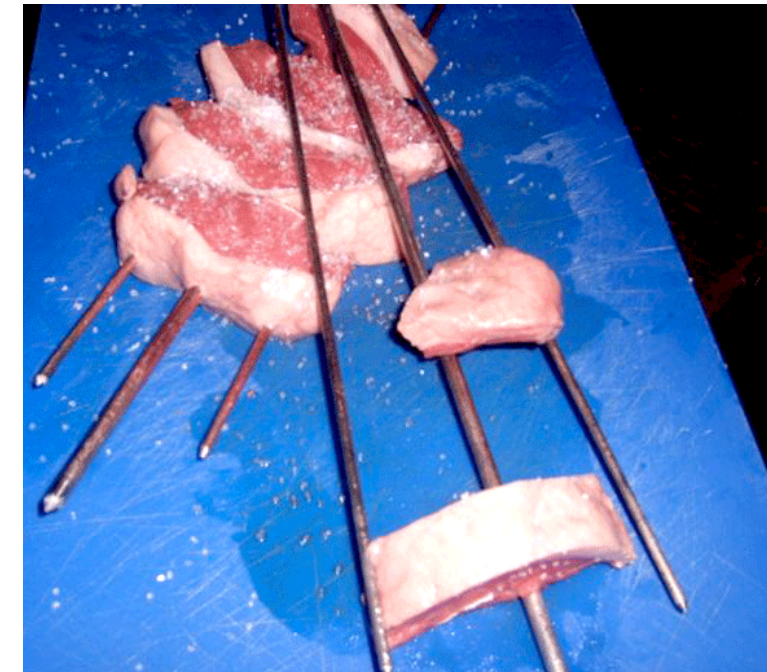
Y debo empezar estas líneas por recordar a quienes dejaron un poquito de su

país, su afecto y sus costumbres en esta caja de pandora que debo llamar añoranzas. Mi más profunda y cariñosa consideración a la familia Barroso Pardo, protagonista de las escenas más queridas de mi adolescencia; mi aprecio a Rita de Cassia, cariñosa y afable en toda su esencia; y a Edu Pereira, siempre presente en las lecturas de estos artículos... Y hoy, desde hace pocos días, a los amigos de Aycha, de quienes en los próximos párrafos platicaré.

Si tuviéramos que identificar la parrillada con algún país de Latinoamérica, probablemente salga al frente Argentina y reclame sus derechos. Los gauchos han hecho de este festín de carnes, un almuerzo, una tarde de vinos, un espacio y un episodio cultural que los caracteriza. Han popularizado su consumo y lo han extendido en la gran patria.

Los brasileños, por su parte, han hecho de esta, una fiesta, menos popular, pero

“ Los brasileños no maceran la carne, su mejor secreto está en el corte de la misma. Solo sal gruesa es suficiente para avivar los antojos. Esta quizá es la más importante diferencia con respecto a otras parrillas que conocemos ”





diferencia con respecto a otras parrillas que conocemos. Estados Unidos y su reconocida barbacoa, Argentina y Uruguay, además del resto de países reconocidos por ser ganaderos, tienen en las parrilladas una forma representativa de festejar las carnes a las brasas, entre vinos y cervezas.

Los acompañamientos son básicamente ensaladas con verduras frescas y en otros casos, como en Bolivia, un succulento arroz con queso, servido muy caliente se torna en un sabroso amasijo de queso fresco derretido, que lo convierte en su guarnición particular.

¿QUÉ ES AYCHA?

Hace cinco años, empresarios brasileños decidieron ampliar sus horizontes hacia Perú y vinieron con productos de primera calidad bajo el brazo: carnes de todo tipo, principales insumos parrilleros fueron su carta de presentación.

La aceptación fue inmediata y la respuesta prometedora; pronto ya

tendrían cuatro tiendas de venta directa al público, ubicadas en San Juan de Miraflores, Los Olivos, Cercado de Lima y Callao; cinco tiendas más, dedicadas a la venta de brochetas; además de una oficina para la atención exclusiva de eventos parrilleros con carnes, brochetas, embutidos y acompañamientos; así como la atención a hoteles y restaurantes de primer nivel.

Esto no sería posible si a la iniciativa brasileña no se le hubiera unido la experiencia y mano de obra peruana. Tienen en la actualidad 100 empleados. Jessica Uriarte, su gerente comercial y de marketing, me explica con evidente entusiasmo que “Aycha se plantea el reto de comercializar carnes tal cual se hace en otros países, con una gran especialización en sus productos, una magnífica atención al cliente y dándole mucha importancia al aspecto sanitario”.

“Nosotros, al ser una comercializadora de carnes de res, de pollo, de cerdo

y embutidos, tenemos una especial preocupación por manejar la crianza del animal, así garantizamos la calidad de la materia prima”, precisa.

El detalle principal de estas carnes, distribuidas en las tiendas Aycha es el corte que se utiliza, el mismo que no es muy conocido en nuestro país. La picaña es un corte de carne suave, cubierta por una delgada capa de grasa, que permite su cocción y su delicioso sabor. Su venta al público se hace en empaques al vacío, que además de garantizar un cuidado sanitario, permite la maduración necesaria, que va en relación directa con su sabor y suavidad.

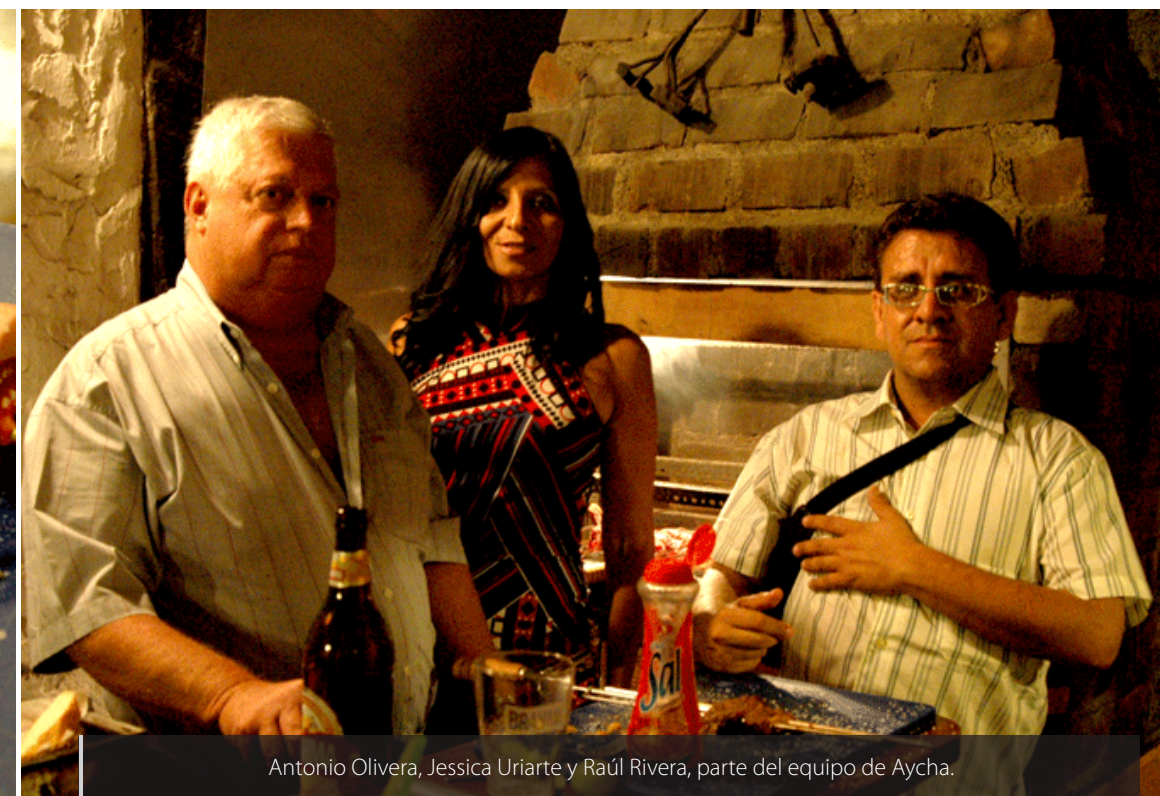
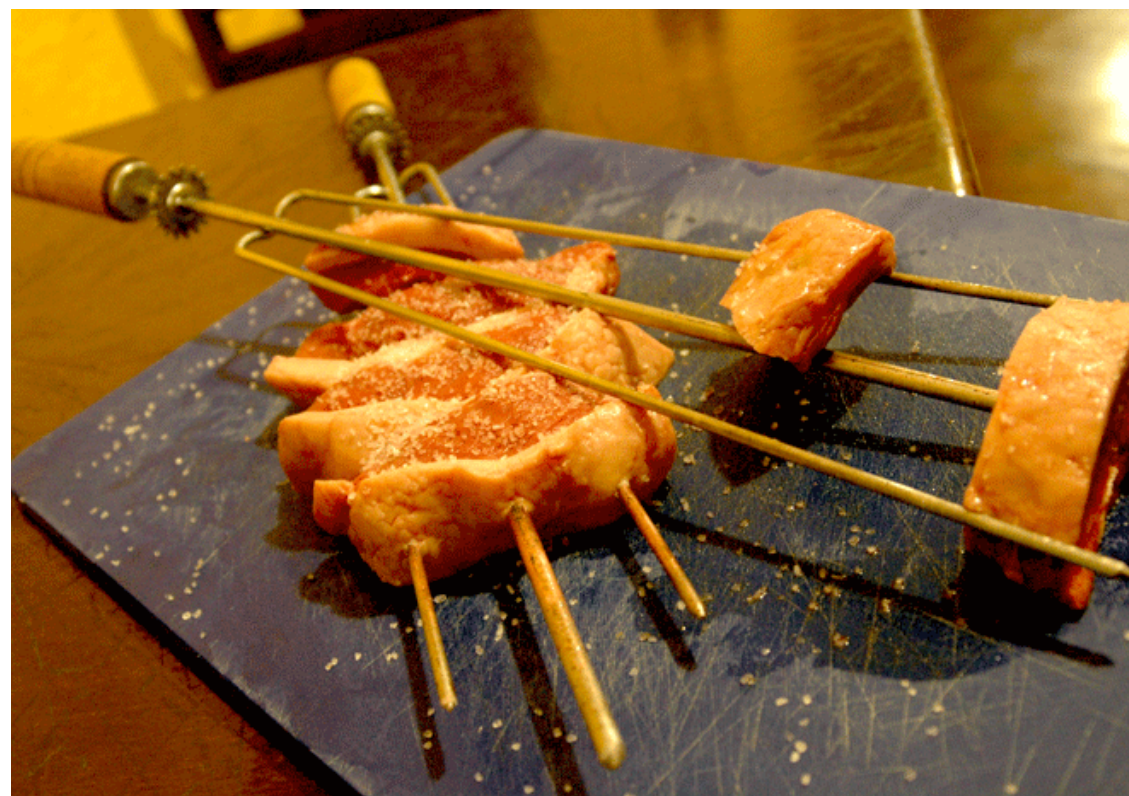
“Aycha creció con un cliente como el peruano que no tiene mayor consumo en carnes, pero que es un consumidor en

“ La picaña es un corte de carne suave, cubierta por una delgada capa de grasa, que permite su cocción y su delicioso sabor ”

“ Hace cinco años, empresarios brasileños decidieron ampliar sus horizontes hacia Perú y vinieron con productos de primera calidad bajo el brazo: carnes de todo tipo, principales insumos parrilleros fueron su carta de presentación ”

de mayor convocatoria. Han buscado todos los pretextos celebratorios y los han convertido en un banquete, en donde no pueden faltar amigos y los parientes más queridos. La parrillada es eso para ellos, la expresión culinaria de su alegría, de ese particular modo de ser.

Empiezan desde muy temprano, no maceran la carne, su mejor secreto está en el corte de la misma. Solo sal gruesa es suficiente para avivar los antojos. Esta quizá es la más importante



Antonio Olivera, Jessica Uriarte y Raúl Rivera, parte del equipo de Aycha.

crecimiento tanto en exigencias, como en relación a su poder adquisitivo. Otro de los aspectos que maneja la empresa es la reivindicación de la carne nacional, que no tiene muy buenos antecedentes, por la informalidad de nuestro sistema en este rubro. Influyen también otros factores de problemática nacional, como reses mal alimentadas, criadas en lugares sin controles sanitarios; esto va unido al factor cultural y económico con respecto al consumo de la carne de res en países como Argentina y Brasil, con 65 y 55 kilogramos al año respectivamente, en comparación con los cinco kilos de consumo promedio en nuestro país".

CONVIDADOS A LA FIESTA

No hay mejor manera de narrar una historia que ser parte de ella. La apertura y buena disposición hicieron que el clima festivo sea el ideal. El Brasuca de Miraflores fue el escenario escogido.



Antonio Olivera Neto, el gerente de logística, dejó sus obligaciones en la oficina y tomó en sus manos las espadas o espetos y después de cortar en gruesas láminas la carne, las atravesó con anticuchos con la ayuda de Fernando, su hijo, para luego sazonarlas con sal gruesa y ponerlas en las brasas.

No pasaron ni 15 minutos y ya disfrutábamos de jugosas carnes, que a diferencia de nuestras costumbres, con la ayuda de unas gotas de limón, sabían más deliciosas y compactas. La magia de la noche nos tenía encandilados a periodista y fotógrafo, que con caipiriñas en mano calmábamos el calor del ambiente. La música cumplía su misión y nos trasladaba a algún rincón de Brasil, en donde probablemente a esa misma hora -viernes a las nueve de la noche- varias familias harían lo mismo.

Alrededor de esta costumbre es necesario anotar lo que luego me contaría Paulo Rosetti: "Es el hombre el

que se encarga del encendido de la parrilla, de cortar la carne, sazonarla con sal gruesa, pincharla en los espetos y ponerla a cocer. Es necesario que esté bien provisto de cerveza para alegrar su faena". No difiere mucho de nuestras costumbres, le digo.

Sin embargo, debemos recalcar que la parrillada en algún momento de nuestra historia culinaria citadina fue relacionada exclusivamente con la decreciente situación económica y social que atravesamos. Las parrilladas de los noventa sirvieron para convocar personas a fin de recaudar dinero por motivos personales, familiares o comunales.

Hoy los tiempos han cambiado y podemos compartir con Brasil, la esencia festiva de un evento como este. La parrilla peruana, se cocina con carne condimentada y muchas veces macerada, y es también acompañada con embutidos como chorizos, salchichas y charcutería de todo tipo. Hay innovaciones en las que se acompañan con verduras y legumbres salteadas, aprovechando los calores del carbón y para asentar, cerveza o vino pondrán la nota relajada del momento.

Debo confesar que no soy muy amante de las carnes; pero esa noche, el ambiente, la nostalgia que me produjo la música, probablemente las caipiriñas, pero sin duda el calor y la alegría de las personas con quienes en Brasuca compartí, me regaló la posibilidad de cambiar mis preferencias y disfrutar de una carne jugosa, muy suave y con un sabor inexplicablemente delicioso, dado que solo fue aderezada con sal. Acompañar esos trozos de picaña con gotitas de limón, fue saborear las costumbres de un país al que miramos con cariño y con respeto, como se mira a los hermanos mayores. ■



El equipo de Aycha en pleno.

