

## Sabores con historia y tradición

**Fuente:** Clarin.com & El Portal del Chacinado ([www.elportaldelchacinado.com](http://www.elportaldelchacinado.com))

Los secretos de la elaboración de salames, jamones y bondiolas, en un exquisito viaje por las provincias de Buenos Aires, Córdoba, Chaco y Entre Ríos.

El mapa de la Argentina ofrece diferentes zonas dueñas de artesanías culinarias que expresan por sí solas la identidad cultural de cada pueblo. El caso de los **chacinados** en el interior del país no es uno más. Por cierto, los derivados del cerdo, en algunas regiones, son una verdadera carta de presentación que habla, no solamente de las personas que allí viven, sino también de la tradición del lugar, de los procesos productivos y de las economías regionales.

Este marco, acompañado del turismo rural y regional, sirve de mesa para una ruta nacional del chacinado, que cuenta con el salame como gran animador.



## Recetas de Italia

De esta manera, que los pobladores del partido de **Mercedes**, en la provincia de Buenos Aires, estén íntimamente ligados a los buenos salames y jamones no es un hecho fortuito. Por el contrario, su razón de ser se la deben a la llegada —a mediados del siglo XIX y principios del XX— de inmigrantes italianos que se instalaron en la zona de las quintas cercanas a la ciudad.

Los recién llegados trajeron consigo sus costumbres en la elaboración casera de chacinados, que transmitieron primero a los pobladores locales y que con el transcurso del tiempo pasó de generación en generación.

"La costumbre que heredamos de los italianos es la de criar un buen cerdo, muy bien alimentado y sin triquinosis", detalla el productor mercedino Oscar Mónaco. El resultado de estos procesos da una excelente calidad y variedad de salames, bondiolas, chorizos y morcillas.

Siempre con los chacinados como protagonistas principales, en distintas ciudades del interior se organizan fiestas criollas en las que la venta de estos productos es sólo una excusa más. También se premia a los mejores salames y se elige a la reina del evento. Y, por fin, lo más esperado: se cortan kilos y más kilos de salames y salamines sobre tablas para que los visitantes degusten junto con los vinos argentinos.

Así, desde 1975 **Mercedes** cuenta con su **Fiesta Nacional del Salame Quintero**, que, sin dudas, es una de las más reconocidas en todo el país. Todos los años, a mediados de setiembre, más de cuarenta productores locales se reúnen en esta tradicional fiesta.

A 340 kilómetros de la Capital Federal, la ciudad de **Tandil** ostenta como marca personal sus chacinados serranos.

Es que los productores de esta zona aprovechan las bondades que ofrece el cordón montañoso de Tandilia para elaborar sus deliciosos alimentos.

Allí, además de los salames y salamines, se manufactura el jamoncito crudo serrano, el lomo ahumado canadiense y el jamoncito cocido ahumado en humo caliente, entre otras exquisitas variedades.

### **Manjares cordobeses**

No sólo en la provincia de Buenos Aires se elaboran exquisitos chacinados. En el centro del país, por ejemplo, la provincia de **Córdoba** posee una ruta de chacinados ya planificada, que empieza en la localidad de **Colonia Caroya**. Allí, el salame tiene todos los octubres su fiesta propia, que lleva más de 27 años de historia.

Sucede que la colonia de 9.300 habitantes le debe su fundación a inmigrantes italianos – llegados en su mayoría de Udine y Friuli– que la poblaron hacia fines del siglo XIX, y que trajeron buena parte de la tradición friulana a la hora de la preparación casera de salames. Lo más notable es que aún hoy siguen vigentes sus recetas y, además del salame, los productores de la colonia se distinguen por su buena mano en el preparado del jamoncito crudo con trozos del pernil trasero, al que lo presentan totalmente desgrasado y sin exceso de sal.

**Oncativo** es otra ciudad cordobesa que conforma esta ruta. También debe su forma de elaborar salames a las recetas heredadas de los primeros inmigrantes italianos, en este caso provenientes de Piamonte.

Hoy, **Oncativo** es una ciudad pujante con más de 20 establecimientos que venden sus productos a todo el país, y desde 1975 organizan la **Fiesta del Salame Casero**, reconocida en el ámbito nacional.

La ruta del chacinado cordobés también comprende otras ciudades que, con una menor producción que las anteriores, también elaboran sus embutidos y chacinados según la tradición de sus ancestros. Infaltables en esta lista son las localidades de **Villa del Rosario, Dean Funes, Colonia Tirolesa y Las Junturas**.

## La tradición intacta

Las carneadas son ceremonias tradicionales llevadas a cabo por productores instalados en los campos del interior y que pueden extenderse por semanas. Tras picar la carne de cerdo y de vaca, se la condimenta para luego preparar los embutidos. El resultado: bondiolas, jamones, pancetas, salames, lomitos y morcillas que luego son dispuestos a estacionar alrededor de seis meses. Algunos siguen considerando el sótano como el mejor lugar para el estacionamiento de los productos.

## En Chaco y Entre Ríos

"Charata era la cuarta localidad en importancia de la provincia del Chaco. Actualmente, con la llegada de productores cordobeses y santafesinos, la ciudad se posicionó segunda tras la capital, Resistencia", explican en el ente de Turismo de la provincia de Chaco. Los productores que emigraron desde otras provincias no sólo introdujeron nuevos cultivos, sino que también impusieron en **Charata** la producción de derivados del cerdo. Por eso, entre fines de marzo y principios de abril se preparan para hospedar a todos los visitantes a la **Fiesta Provincial del Cerdo**. Además de la venta y exposición de ganado, se disponen variedades de comidas elaboradas a base de cerdo.

Por último, **Chajarí**, en Entre Ríos, es otra ciudad que posee una reconocida calidad en salames. Las cuatro industrias productoras de la ciudad organizan junto con el municipio en setiembre la **Fiesta Provincial del Salame**, que ya lleva 4 ediciones y que, además de las degustaciones, termina consagrando a la Reina Provincial del Salame.

A la hora de emprender el recorrido por la ruta de los chacinados, en cada parada sería una picardía no acompañar la degustación de salames con los vinos argentinos y con los deliciosos quesos de vaca, cerdo y cabra.