

Todo sobre el asado

Mariano Cohn, Gastón Duprat. Argentina. 2016. 86 min. Color. v.o.e.



FICHA TÉCNICA

Título original: Todo sobre el asado.

Título español: Todo sobre el asado.

Nacionalidad: Argentina. **Año de producción:** 2016.

Dirección y guión: Mariano Cohn, Gastón Duprat.

Producción: Aleph Media, Instituto Nacional de Cine y Artes Audiovisuales (INCAA), Televisión Abierta.

Productor: Fernando Sokolowicz

Fotografía: Joaquín Silvatici.

Montaje: Jerónimo Carranza.

Ayte. de dirección: Jerónimo Carranza.

Música: Sergio Pángaro.

Sonido: Hernán Biasotti, Roberto Migone, Juan Manuel Molteni, Fabio Pécoro.

Director artístico: María Laura Bernasconi.

Intérpretes: Carlos El Negro Álvarez, Emma Rivera, Romina Pinto, Ernesto Ima.

Duración: 86 min. **Versión:** v.o.s.e. Color.

SINOPSIS

Todo sobre el asado es un viaje a lo profundo de la Argentina. El asado es una comida y un ritual. Es primitivo y contemporáneo, salvaje y refinado, un arte y una ciencia. Pocos fenómenos revelan con mayor originalidad y precisión los rasgos esenciales de la identidad nacional. Por primera vez una película le hace frente a esta tradición casi sagrada con una mirada filosa e incorrecta.

COMENTARIO

Hay varias formas de clasificar *Todo sobre el asado*, pero sus productores lo venden como una comedia dirigida por Gastón Duprat y Mariano Cohn, los responsables de la multipremiada *El ciudadano ilustre*. Pero quienes acudan a las salas de cine españolas se toparán más bien con un documental de autor que explora la relación de la sociedad argentina con su plato más icónico.

La historia arranca en un matadero por el que pasan cientos de reses al día y con uno de sus trabajadores hablando de **qué siente (o qué no siente) en su trabajo**. También aparecen maestros asadores, políticos, una familia que elabora sus propios embutidos en el garaje, una vegana licenciada en filosofía y hasta un psicoanalista que relaciona la homosexualidad con los rituales masculinos alrededor del fuego.

Pero *Todo sobre el asado* no es solo una sucesión de testimonios. Sus directores se detienen en cada entrevistado con un plano fijo —como si tratase de una exposición fotográfica— y también con un largo silencio que en ocasiones se hace incómodo y otras veces provoca risa. Mientras tanto se explica **el origen del corte** (que tiene mucho ver con la exportación y el aprovechamiento), **las diferentes técnicas de asado** (con piel o sin ella, sobre brasas o alrededor de una hoguera) y también cuáles son **algunos de los mayores templos populares**. En paralelo, de todas formas, van apareciendo asuntos que retratan individual y colectivamente a la sociedad argentina: el orgullo, el humor, el machismo, la pasión, la sencillez, las costumbres, la picardía, el sentimiento de clase... El antropólogo alimentario Jorge Garufi, que es argentino pero lleva 17 años viviendo en España, **compara el asado con la paella valenciana**, en el sentido de que ambos platos son también un rito y una forma de socialización.

Garufi confirma que en cualquier edificio en obras hay siempre un obrero encargado de preparar asado con madera de palés y otros materiales del lugar. O que en Argentina **no se concibe una vivienda sin parrilla**. “Es un plato absolutamente transversal generalmente vinculado al hombre, pero que también se traspasa a la mujer en casos de separación y viudedad”, detalla por teléfono.

Pero, de la misma manera que en España no solo se come arroz, gazpacho y chorizo, en Argentina hay toda una tradición gastronómica al margen del asado. En una entrevista concedida a la Cadena SER durante la última edición del congreso Madrid Fusión, el chef Germán Martitegui explicaba, muy gráficamente, que “Argentina no es una vaca gigante” y que a la “orgía de carne vacuna” que ocupa buena parte del imaginario colectivo hay que sumarle otros muchos productos: “Quinua, avestruces, plantas prehistóricas, algas, papas... En realidad, solo el 20 % del territorio argentino produce ganado vacuno”.