vinetur

Fuego, corte y punto justo: el arte de la carne argentina

El chef Leandro Leyell analiza cómo evolucionan el consumo, las técnicas y el perfil del comensal argentino

miércoles 8 de julio de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Las parrillas porteñas cada vez más profundizan sus propuestas gastronómicas para que salir a comer un asado sea una experiencia con el foco puesto en la calidad y tipo de cocción de la carne.

Si bien la carne para los argentinos siempre fue uno de los protagonistas de sus mesas, en los últimos años el consumo interno se mantuvo en el nivel más bajo de los últimos 30 años. Parecería ser que la carne sigue el camino de la premiunización que transitó el vino: menos consumo pero de mayor calidad.

Para profundizar sobre la situación actual de la carne argentina conversamos con el chef Leandro Leyell, quien recientemente inauguró en pleno Palermo Terraza Zarautz, donde la carne argentina deja de ser un cliché y vuelve a ser una experiencia. De hecho, cada vez que un corte de carne llega a la mesa de un comensal es acompañada por un reloj de arena, que propone una espera de tres minutos antes de comerla para que en ese tiempo los jugos se distribuyan de forma pareja y se potencie el sabor.

¿Cuáles cree que son los protagonistas fundamentales del ritual del asado?

Una buena mesa, una buena picadita de entrada, el ritual del fuego en un espacio que se sienta como una casa, algo muy ligado a lo que buscamos transmitir acá.

Si hablamos de la carne, ¿que diferencia aporta una carne de novillo criado en pastoreo?

Es un animal que desarrolla diferente la grasa y la fibra de la carne, y eso se traduce en mucho más sabor. Los cortes suelen tener más forma y mayor tamaño, mientras que la grasa aparece más madura y termina teniendo una textura similar a una manteca dulce.



¿Qué aporte hacen las nuevas técnicas como la cocción al vacío al cocinar la carne?

Primero maduramos el producto, lo que mejora su estado natural. Al trabajar con una temperatura media (cocinamos a demanda, no lo preparamos con antelación) y al hacer una escalada de temperatura baja, doramos el producto. De esa manera, no desperdiciamos nada.

Ahora bien, ¿qué aporta la leña de quebracho al asado?

Es una preferencia mía. Me gusta trabajar con leña. De esa manera, no hay que estar cargando tanto el fogonero. Y me gusta el aporte del sabor de la leña. La brasa de la leña es más consistente y dura mucho tiempo (de allí también el aporte de sabor).

¿Cuánto cree que saben los argentinos de carne?

Creo que los argentinos saben mucho del universo de la carne, aunque siempre hay más que aprender. Se hacen nuevas cruzas, aparecen nuevos métodos; hay costumbres que vienen de afuera y vamos aprendiendo. Nuestra cultura gastronómica es de formación alrededor de inmigrantes y de productos foráneos, entonces está en constante evolución, al igual que el saber popular.

¿Cómo observa la evolución de los consumidores de carne en la Argentina?

Aunque con el vegetarianismo y veganismo y nuevas tendencias de alimentación se perdieron algunos consumidores de carne, hay gente que apuesta a las nuevas tendencias, por ejemplo, a los angus pesados, a lo que en algunos países asiáticos se denomina kobe. Hay un paladar un poco más exigente.



¿Cómo cree que se puede trabajar en el camino hacia la especialización de la carne?

Creo que sería bueno que los gastronómicos hicieran cursos de desposte, que conocieran mejor el animal, que visitaran frigoríficos y aprendieran a identificar las diferencias de carne; que vieran las etiquetas: allí podemos observar unas letras con unos números que nos indican qué tipo de animal, qué tenor graso tiene, cuánto pesaba la media res. Creo que es información que tenemos que empezar a observar. Y aprender un poco más de lo que es una ternera, un novillo, un novillo pesado, una ternerita, una vaca. Ir más también a las carnicerías. Por ejemplo, en la Proveeduría Integral de Alimentos Frescos (PIAF) hay un curso muy piola de desposte en el que se

aprende un montón.

¿Cómo se puede seguir agregando valor al producto carne?

Las posibilidades de agregarle valor a la carne son infinitas, tanto desde las técnicas como desde los ingredientes y las nuevas exigencias del consumidor. Por ejemplo, acá trabajamos cortes no tan conocidos, como el vacío fino al rojo, que se cocina vuelta y vuelta, casi no tiene grasa exterior (sino intramuscular) y resulta muy liviano. También empieza a crecer el interés por productos de mayor ganancia, como los animales de mayor crianza, que tienen otro valor porque, obviamente, demoró más tiempo y consumió muchos más insumos veterinarios y de alimentación. La carne deja de ser producto de salida para ser más de experto.

¿Cómo ve el futuro de la carne?

La tendencia es de una baja en el consumo. Creo que el tema de la protección de los animales y la erradicación de las fábricas donde los crían para consumo se suman a esto. Probablemente se convierta en un producto más segmentado: entre los costos, los cambios de hábitos y la aparición de otras dietas, dejó de formar parte del consumo cotidiano para ocupar un lugar más específico.

¿Cuál es el desafío más grande de la carne argentina?

Sin meterme en política, creo que desde la Ley 125 hubo un cambio importante: La Pampa ganadera dejó de considerar rentable la cría de animales y se volcó a otros modelos productivos, como la soja. Eso generó durante varios años una baja en la cantidad de carne disponible, aunque hoy la situación se recompuso un poco. El futuro es incierto, entre los valores económicos, el tema de las organizaciones proteccionistas y los cambios de dieta.

¿Maridaje recomendado para disfrutar carne y vino en Terraza Zarautz?

El maridaje ideal en Casa Zarautz puede ser un ojo de bife o un vacío fino acompañados por Pinot Noir o Merlot, variedades que combinan muy bien con nuestra parrilla y que forman parte de la selección de la casa. También hay algunos Cabernet Franc que funcionan muy bien con estos cortes.