**Chile, el paraíso del sándwich**

Para los amantes de los emparedados, la gastronomía chilena ofrece una amplia variedad de bocadillos que se han integrado a la cultura urbana nacional. Desde el campestre chacarero al excesivo lomito y el mesurados barros jarpa, estos son los más renombrados sándwiches chilenos.

Los cocineros chilenos siguen una muy particular filosofía: si la comida es sabrosa, debe quedar mejor entre dos rebanadas de pan. Ya sea que estés en Antofagasta, Puerto Varas o cualquier localidad chilena, siempre podrás degustar de alguna variedad de sándwich chileno. Son prácticos, contundentes y deliciosos, lo que los convierte en los bocadillos preferidos en las ajetreadas ciudades.

¿De dónde proviene esta tradición gastronómica? Sin duda un factor clave es el pan. Con cerca de 98 kilos por persona al año, Chile es el segundo mayor consumidor de pan a nivel mundial luego de Alemania. Como lo notarás, el pan es un elemento irreemplazable en la mesa, ya sea en forma de marraqueta, hallulla, amasado u otra de sus variedades. Y desde ahí hay sólo un paso para preparar un delicioso emparedado.

**Herencia europea «chilenizada»**

Fueron los inmigrantes europeos quienes prepararon los primeros sándwiches chilenos, en particular los alemanes, quienes trajeron sus embutidos y sus reconocidos «hot dogs» o «perros calientes». Pero pronto estas preparaciones se «chilenizaron» gracias a la diversidad y riqueza de ingredientes que ofrece la tierra chilena.

Fue así como nació el italiano, que pese a su nombre, es 100% chileno. Se trata de un hot dog con palta o abocado (muy utilizada en la gastronomía local), tomate y mayonesa, que juntos recrean los colores de la bandera italiana: verde, rojo y blanco. Preparado como corresponde, es un sándwich algo cremoso por la palta y la mayonesa, mientras que el tomate aporta la frescura y un ligero dulzor, y la salchicha la contundencia. El pan puede ser crujiente o más bien esponjoso, según la preparación.

Pero eso no es todo, pues deben existir tantas variedades de hot dog como restaurantes en Chile. Otro de los clásicos es el completo, que además de la salchicha vienesa y el pan lleva chucrut, salsa «americana» (que en Chile tiene pepinillos, cebolla y zanahoria picados), tomate y mayonesa. Es fácil entender por qué se llama completo, pues cuenta con suficiente contenido como para saciar cualquier hambre. Según el chef Anthony Bourdain, quien degustó de un completo XL en la Sandwichería Sibarítico de Viña del Mar, «no sé si es rico o simplemente un crimen».

Otro sandwich que maravilló a Bourdain en su paso por Chile en 2009 es el lomito, celebrado por muchos como lo mejor de la comida popular chilena. Se trata de cerdo asado cortado en finas tajadas y luego puesto a remojar para que quede caliente, suave y menos graso. La carne de cerdo luego se deposita en un gran pan redondo, que en Chile se llama «frica», además de los acompañamientos a gusto del cliente.

Puede ser un lomito completo, con tomate, palta, chucrut, salsa americana y la infaltable mayonesa; o bien lomito italiano: tomate, mayonesa y palta. ¿De dónde proviene? Según dicen, fue en La Fuente Alemana, un histórico restaurante en plena Plaza Italia de Santiago, donde se creó este famoso sándwich. Sea cual sea su origen, las ciudades chilenas están repletas de lugares para degustar un buen lomito.

El chacarero es otro de los emparedados típicos chilenos. Está compuesto por un pan «frica» relleno con carne de vacuno a la plancha, porotos verdes, tomates y ají (o chile) verde. El resultado es un sándwich fresco con un toque picante, un sabor característico que incluso lo ha hecho conocido en Estados Unidos. En la ciudad de Boston, el cocinero chileno Juan Hurtado fundó su propia cadena de sandwicherías que bautizó simplemente como «Chacarero», desde donde ha popularizado este tradicional bocado chileno.

**Sándwiches con apellido**

Chile también cuenta con dos emparedados bautizados en honor a dos importantes políticos de su historia. Ramón Barros Luco fue presidente de Chile en 1910 y solía ir a comer al Club de la Unión en Santiago, donde pedía que le prepararan un sándwich de pan tostado con carne a la plancha y queso. Los otros comensales comenzaron a imitar al presidente y pedían un «barros luco», nombre con el cual quedó asociado el sándwich.

En tanto, Ernesto Barros Jarpa, quien era vicepresidente de Chile en 1932, también almorzaba en el Club de la Unión, y pedía una variante más ligera del «barros luco»: en vez de carne, una rodaja de jamón. Tanto el «barros luco» como el «barros jarpa» suelen prepararse con pan de molde en vez del contundente «frica», por lo que es muy solicitado a la hora del desayuno.

Pero estos son sólo algunos de los emparedados chilenos. Ya sea en un restaurante, una cantina o incluso en un puesto callejero, la oferta de sándwiches chilenos es diversa y constantemente surgen nuevas recetas, incorporando ingredientes y alternativas como la carne de soya, para que los vegetarianos también puedan degustarlos, o carnes más gourmet como la de wagyu.