

EL MUNDO

Jueves, 24 de julio de 2008. Año: XVIII. Número: 6794.

ÚLTIMAS NOTICIAS

TU CORREO

SUPLEMENTOS

SERVICIOS

MULTIMEDIA

CHARLAS

TIENDA

LOTERÍAS

FÚTBOL

Siga en vivo el partido de Liga Barcelona-Sporting (3-0)



El mundo exige resultados. No le cuentes a otros tus dolores del parto. Muéstrales al niño (Indira Gandhi)

MADRID

Gastronomía

Barbacoa 'ché'en la piscina

Una empresa ofrece parrilladas a domicilio al más puro estilo argentino

BEATRIZ PULIDO

Son casi las 22.00 horas, un aroma a carne recién hecha y brasa que flota en el aire va conduciendo a los invitados hasta el jardín. Hace casi un par de horas que Agustín Fevre y su equipo se encargan de que todo esté listo y a esa hora empiezan a servir los primeros platos.

Hace más de seis años que se creó este servicio de Telebarbacoa (www.telebarbacoa.es) con un mensaje contundente: «Usted disfrute del momento, nosotros nos encargamos de todo lo demás». Quien lanza el mensaje es una empresa de origen argentino, especialista en carne y experta en preparar barbacoas.

Agustín ofrece asesoramiento al interesado según lo que se quiera gastar, el número de comensales y las preferencias cárnicas de los invitados. El ideal de barbacoa, que en Argentina llaman asado, es cualquiera que incluya variedad: «Lo interesante es que en el menú aparezcan distintas carnes, como el vacuno, el cerdo, el cordero y el pollo, pero sobre todo es preferible que todo el mundo pruebe de todo, aunque eso implique que haya menos clases de carne».

Si tuviera que dejar algún tipo de alimento lejos de la parrilla, Agustín dejaría fuera el solomillo, porque «es más tierno pero tiene menos sabor». Lo mismo opina de la pechuga de pollo o de la morcilla de arroz, «porque se secan en exceso».

Al ser proveedores de carne de todo tipo, incluida la exquisita procedente de Argentina, ofrecen facilidades y un descuento con respecto a la que está en el mercado. «Ese porcentaje ronda entre un 10% y un 20%, dependiendo del corte».

El servicio incluye al parrillero, el desplazamiento (si se alejan más de 50 kilómetros de Madrid se paga un extra). También incluye la parrilla, si es necesaria, las brasas y la carne que se solicite. Lo interesante es que es posible negociar otros accesorios, como la bebida, e incluso están estudiando la posibilidad de incluir ensaladas y otros elementos extra. Ofrecen también lo que ellos llaman seudocatering, «porque no llega a ser catering». Lo que sí hacen es incluir uno o dos camareros si se solicita.

El precio medio es de 120 euros si el grupo es de una a 15 personas. «A

elmundo.es

Información gratuita actualizada las 24 h.

SUSCRIBASE A

EL MUNDO

■ Más información

■ Renovar/Ampliar

■ Estado suscripción

■ Suscríbese aquí

■ Suscripción en papel

BUSCAR
con ARIADN@

Buscar en...

Buscar

publicidad

publicidad

Sólo para nuevos clientes
PROMOCIÓN DE VERANO

CUENTA OPEN PLUS SEGURIDAD

Más información en
902 365 366

+info

*3,20% nominal actual.
Liquidación mensual de intereses.
No admite domiciliaciones.
RBE nº 103709

openbank
Banco del Grupo Santander

elmundo.es
LA TIENDA



DISPENSADOR DE AGUA

No abra la nevera cada vez que quiera beber agua. No gaste más en la máquina expendedora!

48,99 €

SEPA MÁS >>

5' ■ || ⏪ ⏩

Participación

Debates

Charlas

Encuentros digitales

Correo

Primera

Opinión

España

Mundo

Ciencia

Economía

Motor

Deportes

UVE

Comunicación

Última

Índice del día

Búsqueda

Edición local

M2

Catalunya

Baleares

Servicios

Traductor

Televisión

Resumen de prensa

Hemeroteca

Titulares por correo

Suplementos

Magazine

Crónica

El Cultural

Su Vivienda

Nueva Economía

Motor

Viajes

Salud

Aula

Ariadna

Metrópoli

Ayuda

Mapa del sitio

Preguntas frecuentes

eso hay que añadirle la carne». Así, dependiendo de lo que se solicite, serían unos 30 o 40 euros más.

La reina de la barbacoa es la carne argentina importada directamente de los valles verdes y de las llanuras que hay cerca de ciudades como Buenos Aires o Córdoba. «Los animales son tiernos, no tienen más de tres años», admite. Y añade que en España ocurre lo mismo con el cerdo ibérico. Agustín tiene su particular forma de prepararlo, agregándole un poco de limón en el momento preciso, «eso alivia un poco el exceso de grasa que tiene esa carne de forma natural».




El tipo medio de cliente de Telebarbacoa suelen ser familias o grupos de amigos que se reúnen para celebrar algo. Aunque Agustín admite que están entrando fuerte las empresas para las reuniones con sus empleados. También disponen de un acuerdo con una finca situada entre Boadilla del Monte y Villaviciosa, pensada para grandes acontecimientos y que sale rentable si se alquila para un centenar de personas, aunque están estudiando otras alternativas.

El periodo estival es en el que más trabajan aunque Agustín reconoce que en invierno también les encargan servicios: «Ellos están dentro, cerca de la chimenea y nosotros fuera de la vivienda, al lado de la barbacoa». Cuando hace frío el cliente suele preferir los servicios al mediodía y en verano, por la noche.

Suelen trabajar con antelación, aunque a veces admiten cierta urgencia. «Nos han pedido servicios de un día para otro. El único problema es que tengamos el tiempo suficiente para conseguir la carne».

elmundo.es

Vídeo: [Vea las imágenes de una barbacoa.](#)

recomendar el artículo  portada de los lectores  copia para imprimir 

[PUBLICIDAD](#)

[HACEMOS ESTO...](#)

[MAPA DEL SITIO](#)

[PREGUNTAS FRECUENTES](#)

[elmundo.es](#) como página de inicio

[Cómo suscribirse gratis al canal](#) | [Añadir la barra lateral al netscape 6+ o mozilla](#)

Otras publicaciones de Unidad Editorial: [Yo dona](#) | [La Aventura de la Historia](#) | [Descubrir el Arte](#) | [Siete Leguas](#)

© Mundinteractivos, S.A. / [Política de privacidad](#)