



Revisión

La empanada chilena

 Marlene Rojas-Le-Fort ¹,  Guadalupe Pérez-Sánchez ^{2 *}

¹ Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Manabí, Portoviejo, Ecuador.

² Centro de Estudios Gastronómicos y Culinarios, Santiago, Chile.

* Correspondencia: g.perez.s@gastronomico.org

Recibido: 29 de julio, 2023. Revisado: 19 de agosto, 2023. Aceptado: 31 de agosto, 2023

Publicado en línea: 4 de septiembre, 2023

URL: <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/28>

DOI: 10.70221/rgc.8313482

Resumen

Quizá la comida chilena por antonomasia es la empanada. Aun así, su imagen no está exenta de controversias, siendo la principal la presencia de pasas en el relleno. Se revisó la historia de la empanada chilena para entender la pertinencia y función de las pasas en el relleno, y así determinar si son parte de una tradición gastronómica ancestral o una moda asociada a gustos. Para ello se realizó una revisión bibliográfica no estructurada que abarca desde las primeras referencias documentadas hasta la segunda década del siglo XXI. Complementariamente, se realizó una comparación de ingredientes y del proceso de producción de tres recetas representativas; una del siglo XIX, una del siglo XX, y una receta reciente. Se concluyó que las pasas son parte importante en la receta de las empanadas de horno para ocasiones especiales, pero no lo son para las de consumo diario. Por lo tanto, su uso es discrecional y puede depender tanto del gusto del comensal como la ocasión para la que se prepara el producto, mismo que se determinó está en constante evolución.

Palabras clave: cocina chilena, historia alimentaria, empanadas, cocina sudamericana.



Chilean empanadas

Abstract

A quintessential Chilean dish are empanadas. Its identity is not exempt from controversy, the main one being the presence of raisins in the filling. This review investigates the history of the dish and its adaptations through a document revision from the earliest references to this century. Raisins are important in empanadas, especially in upscale ones, but it is a discretionary ingredient subject to taste.

Keywords: Chilean cuisine, food history, empanadas, South American cuisine.

Introducción

Dos de los elementos determinantes de la identidad gastronómica chilena son las empanadas y el vino, immortalizados en la célebre frase de Salvador Allende sobre la “revolución con olor a empanada y vino tinto” (Nunes & Bin, 2019). Las empanadas chilenas horneadas (Figura 1) han migrado junto a los chilenos y se puede encontrar una muestra de ellas en varios países. Los rellenos se han adaptado a los gustos locales, pero no han perdido su identidad. En la búsqueda de qué es lo que le da chilenidad a una empanada, uno de los criterios indispensables es la composición de sus ingredientes, y uno de ellos es fuente de controversia incluso en Chile ¿Las empanadas chilenas llevan o no pasas?



Figura 1: Empanadas chilenas

Para aportar conocimiento sobre el tema, se realizó una recopilación de información bibliográfica que soporte los argumentos de una u otra opinión. La empanada se estableció durante los años coloniales en la categoría de plato nacional indispensable; así lo prueba el arancel que aprobara el Cabildo de Concepción el 16 de febrero de 1807 en que figura la empanada al lado de otros alimentos de primera necesidad como “pan, mote cocido, patas, menudos, guatas y demás comestibles”, de índole criolla (Pereira Salas, 1977), y soportan su calidad de tradicional las referencias, que datan ya desde el siglo XVII (Núñez de Pineda y Bascuñán et al., 2001).

Cada septiembre en la sociedad chilena se reaviva la polémica sobre la aún no resuelta diferencia sobre el relleno de las empanadas, sobre todo la de si debe tener pasas. Durante septiembre, mes



nacional de Chile, su producción y consumo alcanzan un máximo, con incrementos del 500% respecto a otros meses (Mora, 2017). Septiembre a septiembre, la prensa menciona la “controversia de las pasas” pero, aparte de los artículos de periódicos y sitios de noticias en línea (Cáceres, 2016; El Mercurio, 2018), no existe una fuente autorizada para discernir la autenticidad y canonicidad de los ingredientes y métodos.

Este trabajo tiene como objetivo contribuir a delimitar la identidad de la empanada chilena a partir del análisis de dos ámbitos: la presencia de las pasas, y la evolución de su producción y servicio.

Un primer acercamiento a la definición de empanada es “... una empanada se prepara doblando una lámina de hojaldre sobre un trozo de relleno y sellando el borde” (Davidson & Jaine, 2006). La masa utilizada va desde el hojaldre hasta la masa de maíz, según los ingredientes disponibles y el estilo gastronómico local, y la amplia variedad de rellenos posibles queda atestiguada en la mención de “no menos de 18 rellenos” en las empanadas gallegas, y la “igualmente amplia gama” de rellenos utilizados en el nuevo mundo (Davidson & Jaine, 2006). Estos rellenos pueden ser tanto dulces como salados, o una mezcla de ambos, como indica la polémica que inició esta revisión, en la que se combinan ingredientes dulces y salados en una sola empanada. La definición anglosajona proporcionada es algo ajena a la realidad americana. La siguiente definición nos coloca en un tiempo y lugar más acotado a la tradición chilena y corresponde a las notas de cata del Círculo de cronistas gastronómicos de Chile.

Masa: Delgada, suave, consistente, ligeramente quebradiza (pero no seca ni que se desarme a la primera mordida), con suficiente manteca (ojalá animal), pliegues proporcionados (no toscos ni excesivamente gruesos); bien horneada (doradita, no quemada), sin sectores crudos.

Pino: Guisado jugoso, generoso, equilibrado, hecho con carne de vacuno de buena calidad, de preferencia picada, sin nervios o trozos de grasa (aunque es preferible una buena carne molida, que una carne picada de mala calidad); con cebolla de guarda picada en cubos (no fresca ni de verdeo); aliñado con comino, pimienta y ají de color (puede llevar también un poco de ají, o incluso merquén, pero lo justo y necesario para que el guisado no se convierta en algo picante); con una aceituna negra entera por empanada (puede ser sin hueso, pero ojalá no laminada), un trozo de huevo duro y, opcionalmente, pasas de uva; sin aglutinantes, como la maicena, ni agregados de perejil, apio, orégano y otros vegetales o hierbas.

La empanada como conjunto: Debe tener un aroma deleitoso e invasor donde confluyan, en forma equilibrada, los olores de carne, cebolla, ají, comino y masa horneada. Y un sabor irresistible, gracias a la calidad, armonía y perfecta cocción de sus ingredientes. Estos criterios



son propios de la empanada de pino, que es la empanada chilena emblemática, pero se pueden extender a otras variedades. (Publimetro, 2016)

Origen de las empanadas

Se cree que las empanadas son casi tan antiguas como el pan, sin una clara invención del plato; posiblemente una forma conveniente de empacar alimentos durante las excursiones o para un estilo de vida nómada, de una manera similar al *calzone* italiano (MacKenzie, 1995). La primera mención de platos de masa rellenos parece ser en Persia del siglo IX d.C. (Bayhaqī et al., 2011; Davidson & Jaine, 2006), desde donde viajaron hasta la India hacia el este, y España hacia el oeste durante la expansión del Islam (Freedman, 2009; Kiple & Ornelas, 2000). El nombre de la preparación es *sambusak*, que luego se convirtió en *samosa*. Son tradicionalmente fritas, triangulares -su etimología proviene de “pastel triangular” en turco- y se pueden encontrar con rellenos vegetarianos o de carne. Hoy en día, las *samosas* son muy populares en Asia y África Oriental (Achaya, 2000), y las pasas son frecuentes en su preparación (Pal, 2017).

Los países del Medio Oriente cuentan con sus propias versiones de estos pasteles rellenos, y allí los *fatayer*, que son muy similares a las empanadas, ocupan un lugar destacado, con variaciones locales en las gastronomías libanesa, siria, israelí, iraquí y de otros países (Helou, 2018). Los *fatayer* suelen tener forma triangular, pero también se producen en otras formas. También es común que se utilicen pasas en su preparación (Labensky et al., 2001).

Es casi seguro que las empanadas españolas ingresaron a la península a través de invasores moros (Almodóvar, 2010), y el primer uso del nombre empanada aparece como “panada” en 1520, en el *Llibre de Coch*, por Ruperto de Nola (Nola, 2010), y literalmente significa “envuelto en un pan”.

Empanadas en América

Está fuera de duda que la empanada llegó a América con los conquistadores españoles. Una vez en América, las empanadas se diferencian en función de la disponibilidad de ingredientes de cada lugar, con masas de maíz morocho o plátano verde en vez de trigo (Armendaris, 2014); y variaciones en los rellenos adaptadas a la disponibilidad local de ingredientes. Existe documentación sobre empanadas en lo que hoy es la ciudad de Sucre, en Bolivia (Pérez-Rodríguez, 1972; Rossells-Montalvo, 2003), en la que se describen diferentes empanadas. En documentos universitarios de la primera mitad del siglo XVIII se mencionan dos empanadas: la de un real y la de $\frac{1}{2}$ real, equivalentes a $\frac{1}{8}$ y $\frac{1}{16}$ de dólares españoles, respectivamente (Shaw, 1896). Las primeras eran más pequeñas y se hacían solo con la carne; en las de real, además de la carne había pasas o aceitunas y huevo duro, y eran un poco más grandes que las anteriores (Pérez-Rodríguez, 1972). Se puede ya apreciar una diferencia entre

las empanadas sin pasas ni otros adornos y las de mayor valor, adornadas. En un libro de cocina de 1776 de la dama potosina Josepha de Escurrechea, (Rossells-Montalvo, 2003), se establece una diferencia entre empanadas fritas y horneadas, donde las primeras son aptas para el consumo diario, mientras que las segundas se reservan para ocasiones más formales.

En Real del Monte, Hidalgo, México se encuentra una segunda llegada de la empanada en la forma de los *pasties* de Cornualles (Davidson & Jaine, 2006), llevados por mineros en el siglo XIX. Los pastes como se les denomina son muy apreciados (Islas, 2023).

Empanadas en Chile

La primera mención a las empanadas en lo que hoy es Chile se encuentra en *El Cautiverio Feliz* escrito por Francisco Núñez de Pineda y Bascuñán narrando sus años como prisionero de guerra de los mapuche (Núñez de Pineda y Bascuñán et al., 2001). Este libro fue escrito en 1673 narrando sucesos ocurridos en 1629. Lamentablemente, aunque se mencionan las empanadas, no hay receta u otra pista sobre la composición de estas empanadas. Pereira-Salas menciona un cuadro que representa la Última Cena de la Catedral de Santiago de Chile, en 1652, en el que se representaban empanadas (Pereira Salas, 1977); nuevamente sin dar pistas sobre su composición.

El relleno de la empanada

El relleno de las empanadas chilenas se llama *pino*, que se confunde con la palabra española para árboles del género *Pinus*. El nombre deriva de *pirru*, la palabra mapudungun (lengua de los mapuches, habitantes del sur de Chile y Argentina) para carne picada. Elementos invariables de este relleno son la carne y la cebolla, lo que confirma su origen europeo (Freedman, 2009).

Pasas

Las pasas son uvas secadas al sol. Zoffoli y Latorre resumen:

Las pasas se pueden producir mediante métodos de secado naturales y artificiales. Los métodos naturales incluyen el secado al sol y el secado en vid, mientras que los métodos artificiales incluyen el uso de secadores de aire caliente. Por lo general, se prefieren los métodos naturales debido a los costos. Durante el secado de las pasas, el contenido de humedad se reduce de aproximadamente el 75% a menos del 15%, produciendo aproximadamente 1 kg de pasas por cada 4 kg de uvas (Zoffoli & Latorre, 2011).

Las uvas se han cultivado en el Cercano Oriente durante al menos 6.000 años (This et al., 2006). Para Chile la vid es parte de la cultura y de la historia del país. Existe extensa documentación sobre la llegada de la vid de la mano de los colonizadores. El inicio está en la carta escrita por Pedro de Valdivia en la que solicita al Rey Carlos V de España con fecha 4 de septiembre de 1545 “vides y

vinos para evangelizar Chile” Tras la carta, llegó un cargamento de vino del Perú y las primeras vides desde Francia, que iniciaron la tradición vitivinícola chilena. (del Pozo, 2013). La vid, y presumiblemente las pasas, tienen una larga historia en Chile.

Recetas tempranas de empanadas americanas y chilenas

La receta impresa de empanadas más antigua en Chile aparece en un libro fechado en a en el que se proporciona una receta para empanadas de acelgas, argumentando que las empanadas que solo están hechas a base de carne y grasa son menos sanas que las de vegetales. En un libro un poco posterior, fechado en 1882 (Tornero, 1882), se ofrecen dos recetas: empanadas al horno y empanadas chilenas. Como es habitual en las recetas del siglo XIX, el nivel de detalle no es alto. La receta de las empanadas al horno es la siguiente:

Añadir la carne picada, fina y sin nervios, sobre un poco de cebolla picada frita en color (manteca de cerdo con pimentón o pimienta roja seca). Cuando la carne esté frita se le agrega una cucharada de harina, removiendo bien y agregando un poco de agua para que quede jugosa, y se deja enfriar. Hacer una masa con un poco de harina, grasa quemada, dos huevos y salmuera; dar forma a las empanadas con un poco de relleno por dentro y ponerlas en el horno caliente (Tornero, 1882).

La receta de las empanadas chilenas es más elaborada, y nos permite diferenciar tanto ingredientes como procedimiento:

Integre un poco de sal, un poco de canela, seis yemas y una clara de huevo en una libra de harina, media libra de azúcar, cuatro libras de grasa y media copa de vino dulce. Hacer una masa con todo esto y si está muy dura, añadir un poco de leche y amasar. Picar la carne cruda en trozos pequeños y sofreír con un poco de color (pimentón). Luego que la carne esté cocida se le pone la cebolla frita en color; se retira del fuego y agregar una cucharada de harina cruda. Revuelva y sazón con sal, granos de pimienta entera y un poco de azúcar. Se forma a las empanadas y decorar la parte superior del relleno con pasas, aceitunas, rodajas de huevo duro, trozos de pollo cocido y cebolla, también cocida en el caldo de pollo. Se echan al horno y al tiempo de mandarlas a la mesa se les pone por encima un almíbar grueso revuelto con almendras molidas y guindas en dulce. (Tornero, 1882).

Lo que destaca en la segunda receta es el amplio uso de ingredientes dulces en las empanadas: no solo se tienen pasas, sino también canela –que en Chile se limita a preparaciones dulces– azúcar, almíbar, almendras molidas y guindas confitadas. Estas empanadas ya no existen en la tradición gastronómica chilena, y de esta forma de preparación, algo queda en las empanadas medio y de un



kilo en Pomaire, localidad de Chile central; que incluyen un corte de pollo en su interior. Estas empanadas gigantes se consideran una atracción turística (Rough Guides, 2018).

A finales del siglo XX, era frecuente en Chile regalar un libro de cocina a las recién casadas, el libro por excelencia era “Cocina popular” escrito por una destacada trabajadora social chilena, Mariana Bravo Walker, quien con la intención de mejorar la forma de alimentación del pueblo recopiló recetas a lo largo de años y las repartió en los centros de madres (Caro, 2015). La receta de este libro es representativa por la popularidad de la obra como guía culinaria para el pueblo.

Destaca de su receta de empanadas una simplificación en sus ingredientes, disminución de la cantidad de grasa animal y sal en la masa, y reducción de pasos dentro de la preparación (Bravo Walker, 1965) como se muestra en la Figura 1.

Como ejemplo reciente se recurrió a una receta de no más de cinco años de antigüedad (Duarte-Casar et al., 2018). Se puede observar cómo los procesos de fabricación se optimizan. Se conservan los ingredientes básicos, aunque se aprecia una baja considerable en la cantidad de grasa utilizada.

También se aprecia una simpleza a nivel de servicio, que, desde una empanada del siglo XIX servida con adición de almíbar enriquecido con harina de almendras y cerezas, se llega al siglo XX y XXI con una empanada que puede ser almacenada, y distribuida no solo por restaurantes sino por panaderías, despensas de barrio, y hasta en supermercados. (SERNAC, 2001).

Tabla 1

Comparación composición porcentual de recetas de la masa de empanadas. La cantidad de harina se define como 100%

Ingredientes	Siglo XIX	Siglo XX	Siglo XXI
Harina de trigo	100%	100%	100%
Sal	5%	5%	1,5%
Grasa	400%	25%	12,5%
Azúcar	50%	—	—
Canela	5%	—	—
Yemas de huevo	18,5%	3,4%	—
Huevo	10%	5%	10%
Vino dulce	21%	—	—
Leche	c/n	30%	—
mantequilla	—	—	—
Agua	—	—	50%

Nota: Para igualar las unidades se han convertido las recetas a unidades métricas

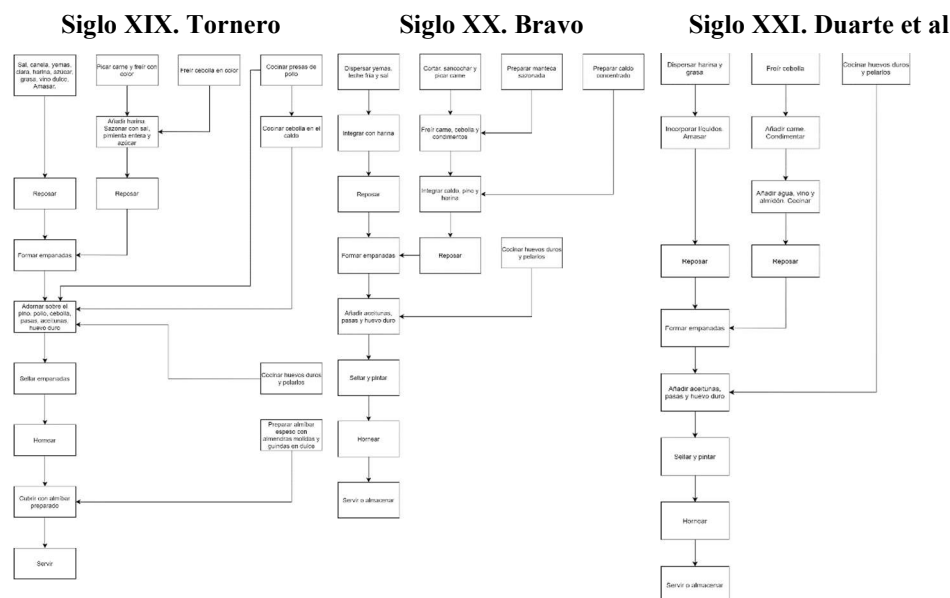
Elaboración: La autora.

Fuente: Tornero (1882); Bravo-Walker (1965); Duarte-Casar et al (2018)

En la Tabla 1 se aprecia una disminución muy marcada de la cantidad de grasa utilizada, y también una disminución en la cantidad de sal, lo que hace que se consideren estas masas más modernas como más sanas, y menos alejadas de las directrices de la organismos de salud (OMS, 2020). Se ve también una reducción de costos en los ingredientes de las masas. En la Figura 1 se compara el procedimiento de preparación de empanadas, y se ve una reducción de pasos, desde 16 en la receta de Tornero, a 15 en la de Bravo, a 13 en la de Duarte-Casar et al. Al conjugar la información recopilada encontramos empanadas más económicas, sanas y de producción más simple.

Figura 1

Diagramas de flujo de preparación de empanadas chilenas de los siglos XIX, XX, y XXI



Limitaciones del estudio

Una limitación del estudio es la propia naturaleza de las empanadas como preparación doméstica, que se perpetúa más en lo familiar que en lo público. Es por esta razón que no existe ni un estándar ni una autoridad para definir los ingredientes canónicos. Se puede añadir que la autenticidad está sobrevalorada y que la culinaria es una manifestación cultural viva y fluida (Nowak, 2019; Weiss, 2011).

Conclusiones

Las pasas son un ingrediente común a empanadas de distintos orígenes, y en América del Sur se asocian a preparaciones de gama alta; lo que indica que las pasas son un ingrediente tradicional. Sobre



el uso de estas en las recetas, va a depender del segmento a que se destine el producto y de gustos locales.

El flujo de producción de las empanadas se ha optimizado con el transcurso del tiempo, instaurándose procesos de manufactura más económicos y eficientes, en función de facilitar la producción.

En la muestra de recetas escogidas se ve una tendencia clara a bajar el uso de grasa y también se aprecia una reducción del uso de la sal en la receta moderna.

Sería de interés extender el presente estudio a otras variedades de empanadas sudamericanas, para una mejor comprensión de nuestra tradición culinaria común.

References

- Achaya, K. T. (2000). *The story of our food*. Univ. Press India.
- Almodóvar, M. Á. (2010). *La cocina del Cid: Historia de los yantares y banquetes de los caballeros medievales*. Ediciones Nowtilus S.L.
- Armendaris, M. (2014). *Sabores: La nueva cocina del Ecuador*. Plan Nacional para el desarrollo de Cocinas Patrimoniales del Ecuador.
- Bayhaqī, A. al-F. M. ibn Ḥusayn, Bosworth, C. E., & Ashtiany, M. (2011). *The history of Beyhaqi: The history of Sultan Mas'ud of Ghazna, 1030-1041*. Ilex Foundation; Center for Hellenic Studies Trustees for Harvard University; Distributed by Harvard University Press.
- Bravo Walker, M. (1965). *Cocina popular*.
- Cáceres, F. (2016, septiembre 16). El ingrediente que muchos odian: ¿Por qué las empanadas llevan pasas? *BioBioChile*. <http://bit.ly/pasasempanadas>
- Caro, S. (2015). La pionera de la cocina popular. *Revista Ya*, 68–71. Biblioteca Nacional de Chile.
- Davidson, A., & Jaine, T. (2006). *The Oxford companion to food* (2nd ed). Oxford University Press.
- del Pozo, J. (2013). *La historia del vino chileno: Desde la época colonial hasta hoy*. LOM Ediciones.
- Duarte-Casar, R., Rojas-Le-Fort, M., & Zurita, R. (2018). "Street food" Internacional Chilena: Sánduches y empanadas. *Libro de Memorias, XVII SEMINARIO INTERNACIONAL DE SALUD, ALIMENTACIÓN, Y NUTRICIÓN HUMANA*, 63–69.
- El Mercurio. (2018, septiembre 11). *La verdadera empanada chilena, ¿lleva pasas? Cocinero habría llegado a la verdad sobre este dilema nacional* | *Emol.com*. Emol. <https://www.emol.com/noticias/Tendencias/2018/09/11/920300/La-verdadera-empanada-chilena-lleva-pasas-Cocinero-habria-llegado-a-la-verdad-sobre-este-dilema-nacional.html>
- Freedman, P. (2009). *Gastronomía: Historia del paladar*. Publicacions de la Universitat de València.
- Helou, A. (2018). *Feast: Food of the Islamic world*.
- Islas, J. E. P. (2023). Valor nutrimental del paste de papa, platillo tradicional de Real del Monte, Hidalgo, México. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 2(1), Article 1. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8114415>
- Kiple, K. F., & Ornelas, K. C. (Eds.). (2000). *The Cambridge world history of food*. Cambridge University Press.
- Labensky, S., Ingram, G., & Labensky, S. (2001). *Webster's New World Dictionary of Culinary Arts*. Prentice Hall.
- MacKenzie, S. (1995). *The pizza gourmet*. Avery Pub. Group.
- Mora, E. (2017, septiembre 17). La producción de empanadas en Fiestas Patrias sube cerca de un 500%. *Diario Concepción*. <https://www.diarioconcepcion.cl/economia-y-negocios/2017/09/17/la-produccion-de-empanadas-en-fiestas-patrias-sube-cerca-de-un-500.html>
- Nola, R. de. (2010). *Libro d'guisados—Facsimile*. Maxtor.
- Nowak, Z. (2019). A Transnational Fiasco: Authenticity, Two Chiantis, and the



- Unimportance of Place. *Global Food History*, 5(1–2), 5–24. <https://doi.org/10.1080/20549547.2018.1479574>
- Nunes, M. R. F., & Bin, M. A. (2019). Socialismo con olor a empanadas y vino tinto: Memórias radiofônicas da derrubada de Salvador Allende. *Revista Latinoamericana de Ciencias de la Comunicación*, 18(32).
- Núñez de Pineda y Bascuñán, F., Ferreccio Podestá, M., Kordić Riquelme, R., & Goic, C. (2001). *El cautiverio feliz*. Seminario de Filología Hispánica, Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad de Chile.
- OMS. (2020). *Reducir el consumo de sal*. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/salt-reduction>
- Pal, S. (2017, enero 4). TBI Food Secrets: Unravelling the Fascinating History of the Samosa, India's Favourite Street Snack. *The Better India*. <https://www.thebetterindia.com/80824/samosa-history-india/>
- Pereira Salas, E. (1977). *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Editorial Universitaria.
- Pérez-Rodríguez, D. (1972). Para la historia de la gastronomía hispánica Sobre la Universidad de Charcas en el siglo XVIII. *Estudios Turísticos*, 35, 31–65.
- Publimetro. (2016). Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile elige las 5 mejores empanadas de Santiago. *Publimetro*. <https://www.publimetro.cl/cl/noticias/2016/08/28/circulo-cronistas-gastronomicos-chile-elige-5-mejores-empanadas-santiago.html>
- Rossells-Montalvo, B. (Ed.). (2003). *La gastronomía en Potosí y Charcas: Siglos XVIII, XIX y XX; en torno a la historia de la cocina boliviana; (800 recetas de la cocina criolla); notas sobre la gastronomía del Oriente de la República en el siglo XIX* (2. ed). Inst. de Estudios Bolivianos.
- Rough Guides. (2018). *Rough Guide to Chile*. ROUGH GUIDES.
- SERNAC. (2001). *Análisis comparativo de la composición de empanadas de pino que se expenden en el mercado de la ciudad de Santiago*. SERNAC: Noticias. <https://www.sernac.cl/portal/604/w3-article-5967.html>
- Shaw, W. A. (1896). *The History of Currency, 1252-1894: Being an Account of the Gold and Silver Moneys and Monetary Standards of Europe and America, Together with an Examination of the Effects of Currency and Exchange Phenomena on Commercial and National Progress and Well-being*. Putnam.
- This, P., Lacombe, T., & Thomas, M. (2006). Historical origins and genetic diversity of wine grapes. *Trends in Genetics*, 22(9), 511–519. <https://doi.org/10.1016/j.tig.2006.07.008>
- Tornero, O. L. (1882). *Nuevo manual de cocina: Conteniendo 377 recetas de guisos escogidos de las cocinas francesas, española, chilena, inglesa e italiana: Arregladas para el uso de las familias del país*. Imprenta del nuevo Mercurio.
- Weiss, A. S. (2011). Authenticity. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 11(4), 74–77. <https://doi.org/10.1525/gfc.2012.11.4.74>
- Zoffoli, J. P., & Latorre, B. A. (2011). Table grape (*Vitis vinifera* L.). En *Postharvest Biology and Technology of Tropical and Subtropical Fruits* (pp. 179–214e). Elsevier. <https://doi.org/10.1533/9780857092885.179>