EUSEBIO AYALA, BARRERO GRANDE Y SU CONSTANTE DEFENSA DEL ALIMENTO NACIONAL DEL PARAGUAY

(1ª Parte)

Eusebio Ayala, conocida hasta nuestros días como Barrero Grande, ciudad que se ha popularizado en el tiempo por ofrecer uno de los alimentos más consumidos en el territorio nacional, el Chipá.

Si bien, la comunidad desde hace décadas produce este pan, ganó notoriedad cuando el asfalto de la ruta 2 Mariscal Estigarribia (Ruta PY02) llegó hasta este pintoresco destino, invitando a los transeúntes a realizar una parada obligada, más aún en tiempos de lluvia para quienes tenían un destino al Este del país, debido que el asfalto llegaba hasta el poblado de Eusebio Ayala.

Uno de los sitios populares por su gastronomía fue el Bar Restaurante Cabure'i, allí en frente se concentraban la mayor cantidad de vendedores, del conocido como alimento nacional del Paraguay, nombres como Juan Ramón Ayala, María Ana López incursionaron en la venta en este sitio. Ayala, primero como vendedor de agua fría y luego de chipás, María Ana a sus escasos 11 años ganaba su primera experiencia de trabajo de chipera con su madre. -

En el Paraguay, la producción y venta masiva fue dándose en sintonía con el desarrollo de las vías de comunicación, el tren primero, cuando la ciudad de Luque llevaba la delantera en la cantidad de vendedores y producción, así también podían observarse sobre la cabeza con el cesto lleno de Chipás en Ypacaraí, Pirayú y Bogado. Con la desaparición del tren y el uso más continuo de las rutas asfaltadas, en especial hacia el Este del país, fueron creciendo en la producción del pan sagrado las ciudades de Barrero Grande, Caacupé y otros, llegando a escalar exponencialmente en ventas, más que otras comunidades del país.

En nuestros días la elaboración se da en casi todo el territorio, pero aún compiten dos pueblos por si quien sabe mejor su chipá, es indiscutible que ambos chipás tienen sabores diferentes y eso les hace especiales, el Chipá Barrero es preparado con almidón, harina de maíz, queso Paraguay, huevos, grasa de cerdo, sal, leche (mestizo); a diferencia de la ciudad de Cnel. Bogado en el uso de la harina maíz y en casos también en la forma de presentación, el Chipá argolla en Barrero y el Chipá Trenzado en Bogado.

No hace tiempo la Municipalidad de Coronel Bogado, registró como marca ciudad "Capital de la Chipa”, en contrapartida Eusebio Ayala, inició una fuerte campaña con la denominación "República del Chipá", iniciando con ello una infinidad de propuestas y espacios culturales a fin de expandir los conocimientos sobre el legado de tan importante producto que tenemos en la región, cuya base es el mbuyapé (hecho de maíz).

La otrora Barrero Grande, inició una actividad turística que consiste en un recorrido por la historia del Chipá, sus figuras y las diferentes formas de elaborar, llamado "Chipá Rape", una ruta gastronómica, siendo una de las primeras del país; en la que se puede visitar los diferentes emblemas de chiperías existentes en la ciudad, así los visitantes pueden adentrarse a los procesos de elaboración y venta, además, artistas de la comunidad representan escenas históricas a través de la danza.

La reaparición en 2011 de la Fiesta Nacional del Chipá que había surgido en 1985 y desaparecido en 1999. La creación de un museo temático, biblioteca, centro cultural llamado Chipá Literario, desde donde iniciaron otros importantes proyectos enfocados a la recuperación de la memoria histórica de la ciudad de Eusebio Ayala.

Existen varias actividades en el departamento de La Cordillera, con el objetivo que el Chipá siga siendo un símbolo de la gastronomía de los días santos en la región además de reunir a la familia paraguaya en el proceso del amasado creando figuras con la masa para su posterior cocción y consumo.

Papu Almide