

BAZAR

Harper's

Nº 113 Enero 2020

10 años
ESPAÑA

LA MODA
QUE VIENE
PARA
QUEDARSE

LOS
NUEVOS
TALENTOS
DEL ARTE

LA
BELLEZA
QUE TE HARÁ
SENTIR BIEN

En portada
TONI GARRN
de Balmain

2020 EL FUTURO
ESTÁ AQUÍ

(y es una vuelta al origen)

4 € (Canarias 4,15 €)



evasión

La comida **QUE VENDRÁ** *(o regresará)*



Solo hace unos años creíamos que el nitrógeno, las pastillas con más de 50 nutrientes y los alimentos impresos en 3D llenarían nuestra despensa. Pero las preferencias gastronómicas dicen lo contrario: volver al origen es la tendencia. *Por Alberto Pinteño*



Antes de ponerme a escribir este artículo, pedí a varias agencias y expertos en gastronomía que me desarrollaran cuáles serán los alimentos del futuro y las tendencias gastronómicas en los próximos decenios. Todos, sin excepción, se pusieron manos a la obra inundándome de recetas, platos, chefs y restaurantes. Pensé que me encontraría ante centenas de imágenes de blísteres con pastillas de 50 nutrientes, alimentos que parecen, pero no lo son, impresoras 3D, creaciones casi galácticas que nos llevarían a películas como *Blade Runner* o *Minority Report* y hasta proteínas sintéticas con formas casi alienígenas. Nada más lejos de la realidad. Sus enunciados dejaban claro cuál es la tendencia: «76 años formando parte de la historia con su cocina de producto y su servicio tradicional». «Este restaurante cría y cultiva sus productos en su propia finca. El producto y el productor son los protagonistas». «La confianza que nos brinda el comensal se debe a los productos de nuestra huerta, a nuestras raíces». ... Entonces, ¿qué está sucediendo en un mercado tan al alza como la gastronomía? La respuesta es bien sencilla: volvemos al origen, a la tradición, a respetar los productos. La tendencia es viajar a la esencia.

Sin embargo, hace unos años parecía que estábamos abocados a un futuro en el que el nitrógeno iba a ser parte habitual de nuestras cocinas, los nutrientes encapsulados iban a ser nuestro menú diario o que tendríamos que cazar insectos para aderezar cualquiera de nuestros platos. La realidad nos ha dado de bruces contra el futuro. ¿Por qué? Prin-

vanguardia

cialmente porque estamos concienciándonos de que debemos abogar por un planeta más sostenible, y esto pasa por disminuir la superexplotación agrícola y la emisión de CO₂, por volver a los productos de cultivo ecológico o la huerta de toda la vida, e incluso volver a los métodos de procesamiento más rudimentarios —y naturales— como las brasas o la cocción lenta. Y es que después del desarrollo de técnicas cada vez más sofisticadas y la búsqueda de combinaciones de sabores sorprendentes, estamos renegando de ese cóctel molotov para apreciar la tradición. Esto no quiere decir que existan aún tendencias vanguardistas que continúan utilizando técnicas y productos para sorprender, pero también para avanzar, ya que se seguirá investigando en la creación de carne procesada —para disminuir nuestro consumo principalmente de vacuno, pues no es sostenible— o en la búsqueda de proteínas de origen animal en nuevas especies, como los insectos, o de origen vegetal, como las algas o las legumbres. Sí, hay quien recomienda como menú del futuro un poke de brotes, grillos, gusanos, nueces, hongos y semillas, o un arroz cremoso de pulpo y salicornia, pero la pregunta que debemos hacernos es si este es el futuro que imaginábamos. ¿O preferimos un guiso de alcachofas de la huerta y unas fabes con almejas? Y piense, por ejemplo, que solo conocemos en torno a un 5% de las especies del océano, así que lo que está a nuestra disposición en el inmenso azul es aún un mundo (eso sí, solo si dejamos de contaminarlo). ■

1. Cabrito con chia, leche de cabra y kromeski.
2. Arroz de setas en diazabal.
3. Conchafina de kumquat de anchoa y soda de kombucha de tomate (1, 2 y 3, de Club Allard)
4. Huevos rotos con lomo ibérico, de Pristino.
5. Falso tomate, de Pristino.
6. Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico, de La Cabezona.

tradición

