

Reflexiones del IV Foro de Gastronomía

Desde Zaragoza, 2009

1.- La gastronomía actual es un reflejo de la diversidad en la que está inmersa la sociedad

En la era de la globalización hay una mayor interrelación de culturas y entornos. Las culturas son diversas y se entremezclan en los mismos lugares, lo que provoca una mayor mezcla de culturas culinarias y formas de alimentarse. Los entornos son consecuencia de las distintas situaciones en las que se toman alimentos, que vienen condicionadas por el dónde, cómo y porqué. No hay normas tan establecidas como antes y la ingesta de alimentos puede suceder en cualquier lugar, de cualquier manera y en cualquier momento. Los platos que se ofrecen cumplen funciones muy diversas tratando de cumplir las expectativas de los comensales.

2.- Los comensales son diversos así como son diversos los comportamientos de un mismo comensal

Los mayores ingresos de los comensales permiten que accedan a la mayor parte de los alimentos y restaurantes. En un mismo restaurante puede haber una gran diversidad de comensales. Tienen diversidad de percepciones, en base a las recomendaciones, que vienen del propio restaurante así como de la influencia de la información que reciben antes de sentarse a la mesa, entre otros factores. El comportamiento de un mismo comensal puede ser muy diferente dependiendo de las circunstancias personales y del entorno colectivo en el que se efectúa su alimentación. Todo ello hace que haya una gran diversidad de combinaciones para alimentarse.

3.- Se necesita una mayor información para que el comensal pueda decidir con mayor conocimiento de causa

Se sabe bastante acerca de la oferta gastronómica pero poco de las motivaciones que inducen al comensal a tomar decisiones. Sus deseos son muy diversos pero el placer, la salud y la comodidad son tres elementos que influyen notablemente en sus elecciones. La información ha de estar siempre presente para que los comensales elijan mejor entre las diversas alternativas, sobretodo cuando los productos no son reconocibles. Se hace necesario que las instituciones que juzgan y transmiten la información sobre la seguridad alimentaria gocen de credibilidad. La transmisión de la información es deseo generalizado pero el comensal tiene una capacidad limitada para asimilar lo que se le comunica.

4.- El comensal actual aprecia los sabores pero busca también la experimentación con otros aspectos

El sabor de los alimentos siempre ha sido un factor muy importante en la valoración de los comensales. Sin renunciar al sabor, el comensal actual valora otros aspectos como la estética, la diversión, la modernidad, etc. Participa de un conjunto de sensaciones y emociones de difícil narración pero que, si siente placer, hace que los comensales repitan su ingesta en un restaurante o de un plato determinado. Las nuevas

experimentaciones están implantadas en la vanguardia gastronómica como base de su desarrollo. Estos nuevos planteamientos pueden traer aspectos positivos, ligados a la innovación, y negativos, por el posible mayor distanciamiento entre el comensal y la cocina.

5.- Los códigos de valoración gastronómica son cambiantes

La gastronomía, sobretodo de alta gama, está en un proceso de rápido cambio y los códigos de valoración existentes también están sufriendo serias transformaciones. Está surgiendo un código que proviene de la relación entre los colectivos de científicos y de cocineros. Posiblemente se haga necesario que aparezca un liderazgo que marque las pautas de los nuevos códigos aunque tampoco tienen porqué existir normas fijas. Los códigos deontológicos de actuación en las cocinas facilitarían una mayor transparencia y seguridad. Instituciones como las agencias de seguridad alimentaria también deberían de ser consideradas. Los comensales han de tenerse en cuenta entre los participantes a la creación de los nuevos códigos.

6.- La importancia de la crítica gastronómica tradicional ha dado paso al gran impacto de notoriedad que ejercen ciertos medios de comunicación

La crítica gastronómica, basada en las guías profesionales de distinta naturaleza, está perdiendo la fuerza que tenía anteriormente. La notoriedad, que trasciende a través de ciertos medios de comunicación, está tomando un papel relevante en la evaluación y relevancia de la gastronomía. Los comensales acuden a las nuevas fuentes de información y sus recomendaciones tienen un gran impacto. Dado este cambio en la comunicación, algunos restaurantes, acuden a agencias de comunicación y de relaciones públicas para aumentar su notoriedad. Esta nueva forma de actuar levanta críticas entre los profesionales acostumbrados a actuar de manera más tradicional.

7.- La industrias agroalimentarias están cambiando las actuaciones de los cocineros

Actualmente, en la cocina, hay un mayor número de productos procesados. La tecnología existente, en los restaurantes, hace posible la combinación de materias primas y productos procesados. Las industrias agroalimentarias, con sus procesos de transformación, facilitan esa labor. En algunos restaurantes de la alta cocina se usan procesos muy sofisticados que pudieran verse protegidos e impulsados por la industria agroalimentaria. Es necesario encontrar el equilibrio adecuado entre el poder de las empresas, que pretenden vender sus productos, las habilidades y conocimientos de los cocineros, y la información que tengan los comensales.

8.- Los calificativos que se usan para los productos naturales y artificiales pueden ser inexactos

Hay mensajes de búsqueda de lo natural y desprecio de lo artificial. Lo natural se asocia con la imagen de lo inocuo y lo artificial con lo peligroso. Esa diferenciación puede ser incorrecta, ya que la continua domesticación de las plantas ha supuesto un proceso contra la naturaleza o lo natural. Parte del cambio genético de las plantas ha sido para eliminar sustancias tóxicas así como para el aumento de los tamaños. Prácticamente nada de lo que consumimos es natural sino que está genéticamente

modificado. Sin embargo, otras personas entienden lo natural como lo más cercano, lo más fresco y lo más tradicional. La bondad de los productos ecológicos debería ser evaluada con más rigor.

9.- El papel de los aditivos en la elaboración de platos en las cocinas debe ser regulado

Hay una paulatina evolución de la oferta de productos reconocibles y diferenciados, en los restaurantes, hacia la recomposición de nutrientes que conforman un producto. Los aditivos han tomado un importante papel en las nuevas composiciones. Su incorporación ha permitido innovar nuevos platos y dar un salto cualitativo a la cocina de vanguardia. Hay quien no teme por su uso, por considerar que los procesos están controlados por las instituciones que controlan la seguridad alimentaria, y otros que piensan lo contrario ya que juzgan que su uso indebido es un peligro para la salud humana. Hay que tomar medidas para que no existan dudas en los comensales.

10.- Los avances tecnológicos permitirán atender una gastronomía mas individualizada

La globalización ha traído una mayor homogeneización pero también un mayor interés por la gastronomía local y por la capacidad de los territorios para tener platos diferenciados. Dentro de la masificación también hay una tendencia a atender las necesidades de los comensales de una manera más individualizada. Una prueba de ello es la oferta de alimentos que no tienen ciertos componentes alérgicos, que afectan a parte de la población, o los alimentos para celíacos. La neurociencia puede aportar importantes desarrollos en la interpretación de los sabores. Los avances de la nutrigenómica, que relacionan la nutrición con el genoma humano, permitirán atender de una manera más precisa las necesidades de los individuos.