

PROTEÍNA DE INSECTOS, CAMBIO DE TEXTURAS, REDES SOCIALES...
LO QUE HACE UNOS AÑOS
HUBIERA RESULTADO UTÓPICO,
ABRE NUEVOS HORIZONTES A
LA EVOLUCIÓN GASTRONÓMICA
MUNDIAL

NUEVE RETOS DE LA COCINA DEL FUTURO

por PERE
CASTELLS



De qué manera la ciencia y la tecnología ayudarán a resolver las desigualdades alimentarias de la sociedad? ¿Cómo puede la innovación transformar la gastronomía en una experiencia sostenible? ¿Seremos capaces de llevar a Internet los sabores y aromas del universo culinario?

Estas son algunas de las interrogantes que demuestran la utilidad de una alianza entre científicos, tecnólogos y los profesionales del bar y la cocina. Los movimientos culinarios impulsan este vínculo como una pieza básica del entramado alimentario.

La gran fuerza de la cocina, tanto en el aspecto personal como mediático, condiciona —y todavía condicionará más— las tendencias por venir:

1.- Productos de diferentes culturas y, a la vez, la producción tradicional del territorio donde vivimos nos retan a tener herramientas científicas y tecnológicas para alimentar a las diversas poblaciones. Probablemente, este proceso pasará por aumentar las proteínas provenientes de insectos y la utilización de algas de manera masiva.

2.- La población de diversas zonas del mundo cada vez tiene mayor

esperanza de vida y requiere un cambio de textura en su alimentación. La revolución culinaria del siglo XXI demuestra que la llamada "dieta blanda", puede ser extraordinariamente apetitosa y no por eso debe tener mayores costes.

3.- En un futuro próximo, se vislumbra el auge de la Nutrigenómica, que nos proporcionará información sobre nuestras conveniencias nutricionales.

4.- La importancia del diseño del producto y la adaptación de la comida a las diferentes necesidades de una población diversa también adquiere importancia. Los envoltorios deberán seguir criterios de sostenibilidad que muchas veces se pasan por alto.

5.- Una mirada futurista apunta hacia la posibilidad de necesitar alimentos sintéticos. Si ese momento llegara, la colaboración entre chefs y científicos será vital para tener en cuenta aspectos éticos de esa decisión.

6.- La creación de aparatos y utensilios mejorará nuestro desempeño en la cocina, como sucedió con el microondas, que llegó para quedarse.

Este electrodoméstico barato, limpio, energéticamente eficiente y rápido, parece la definición de lo que queremos en un futuro. El desafío es que seamos capaces de crear aparatos absolutamente seguros para que la sociedad no los rechace por temor.

7.- La ciencia y la cocina deben mejorar la industria alimentaria, y aportarle credibilidad de cara a las necesidades de las nuevas generaciones.

8.- Las tecnologías de la información y las comunicaciones, en especial, las redes sociales, marcan hábitos y tendencias. En el entorno digital debemos minimizar el efecto de la imagen como único elemento distintivo de una comida. El sabor, el olor y la textura han de entrar en este mundo; cómo lograrlo es una materia pendiente para la ciencia y la tecnología.

9.- Lo más importante es el compromiso de la ciencia y la cocina con las necesidades de la población mundial. Las sociedades del siglo XXI, y las sucesivas, no pueden permitir las desigualdades alimentarias globales. Y además, deben aprovechar el prestigio de la cocina para influir en la solución de problemáticas que afectan al planeta.

NINE CHALLENGES FOR THE KITCHEN OF THE FUTURE

How will science and technology help solve food inequalities in society? How can innovation transform gastronomy into a sustainable experience? Will we be able to bring the flavors and aromas of the culinary universe to the Internet?

These are some of the questions that demonstrate the usefulness of an alliance among scientists, technologists and the professionals of the bar and the kitchen. The culinary movements drive this linkage as a basic piece of the foodie web. The great strength of the kitchen, both in the personal and media aspect, are both conditions and trends to come.