

## ACTUALIDAD

# ¿Tendencias gastronómicas 2018?



Mónica Ramírez ---- 15/2/2018

Todos los inicios de año salen publicados en los medios diversos artículos acerca de las **tendencias gastronómicas del 2018** que marcarán los próximos meses. En nuestro caso, preferimos seguir informando desde el *backstage* así que hemos pasado el testigo –y el protagonismo- a tres profesionales del sector para llevar a cabo tamaña gesta: **Joan Roca**, **Carme Ruscalleda** y **Albert Adrià**.



¿Qué son las tendencias? Según la Real Academia de la Lengua Española, una “idea religiosa, económica, política, artística, etc., que se orienta en determinada dirección”. Aunque la definición más acorde con el significado que el imaginario común asocia al término, es el que se aplica a “moda”: “uso,

modo o costumbre que está en boga durante algún tiempo, o en determinado país”, muestra el diccionario.

Según **Toni Massanés**, director de la Fundación Alcía, en la última edición del Estrella Damm Gastronomy Congress (del que hicimos un resumen en el artículo **Experiencia, ingenio, sabor y creatividad**), estas tendencias son generadas desde diversos agentes: la investigación, las instituciones y las empresas. ¿Y cuándo podemos decir que una tendencia deja de serlo? Cuando se instaura en nuestro día a día como algo habitual.

Los cócteles sin alcohol, la cocina vegetal, la alimentación con conciencia, los mercados online, el reaprovechamiento del excedente, la estela de los mal llamados superalimentos (escribase aquí lo que toque ese año, en otros hemos tenido quinoa, kombucha, té matcha, aguacate...), el rechazo de los aditivos y al azúcar blanco... son solo algunos de los conceptos que sobrevuelan el panorama gastro como “tendencia” de 2018. Tan solo el tiempo y nuestros chefs nos dirán si esto es así.

Y mientras esperamos que se cumpla esta profecía, escuchemos lo que tres de los chefs con más **estrellas Michelin** tienen que decir.