

del MENÚS FUTURO



TENDENCIAS GLOBALES
VOLUMEN 3



Unilever
Food
Solutions



Chef Juan Guevara
UFS, Colombia.

COMIDA QUE NOS MUEVE

TENDENCIAS GLOBALES
VOL. 3 | 2025



Unilever
Food
Solutions

Como chef o profesional en la industria gastronómica, sabes lo importante que es estar actualizado con las tendencias de menús. Así te aseguras de ofrecer platos únicos y emocionantes que atraigan a nuevos clientes y hagan que tus clientes habituales vuelvan por más. También es una oportunidad para mostrar tu creatividad. Si no estás actualizado, corres el riesgo de que la competencia te saque ventaja.

Sin embargo, mantenerse al tanto de las tendencias que siempre están en evolución requiere mucho tiempo y, con demasiada frecuencia, largas horas de investigación de nuevos ingredientes, nuevas técnicas y pruebas. Horas que simplemente no tienes. Ahí es donde entra en juego *Menús del Futuro*.

Nuestro equipo altamente capacitado de 250 chefs, distribuidos alrededor del mundo, han trabajado en el desarrollo de deliciosas ideas de recetas en tendencia que puedes utilizar en tus menús. Con 5.000 años de experiencia colectiva entre todos ellos, nuestros chefs están perfectamente posicionados para ayudarte a incluir en tus menús lo que tus comensales están buscando.

“Nuestro equipo de chefs de UFS, altamente capacitados y distribuidos alrededor del mundo, ha trabajado en el desarrollo de conceptos de recetas deliciosas y en tendencia que puedes utilizar en tus menús”.

Trabajan cada día para ayudar a los clientes de Unilever Food Solutions a servir 200 millones de platos en todo el mundo.

Estos conceptos de recetas son la forma de dar vida a las tendencias en tu menú. Cada concepto pertenece a una de las cuatro tendencias de menú que hemos identificado este año: Cultura de Comida Callejera, Cocina sin Fronteras, Raíces Culinarias y Personalización Culinaria.

Cada una de ellas se ha diseñado teniendo en cuenta los requisitos operativos y los costos. Ofrecen una deliciosa inspiración con sabores, cocinas y técnicas culinarias de todos los rincones del mundo. Aunque son de inspiración global, cada concepto ha sido adaptado para garantizar que se adapte a su mercado local.

Junto con estos conceptos, encontrarás muchas ideas interesantes sobre cada una de las cuatro tendencias de menús y sobre cómo están definiendo el sector de la gastronomía. Utilízalas para mantenerte a la vanguardia y para dar rienda suelta a tu creatividad: una receta perfecta para deleitar a tus comensales.

Kees Van Erp
Chef Ejecutivo Global
UFS



CONTENIDO

PRÓLOGO 4
COLABORADORES 8
SOBRE UFS 17
COMIDA QUE NOS MUEVE 18

CULTURA DE COMIDA CALLEJERA 22

Resumen de tendencias 24
Al ritmo de la calle 28
Influencia indonesia 32
Mapa mundial de comida callejera 36
El alma de la calle en cada bocado 40
Brocheta indonesia de surf y turf trinity 42
Ramen cremoso y picante con pollo char siu 44
Sr. ben-san 46
Bao de confit de pato a la parrilla 48
Tacos de pescado estilo baja california 50
Latin corn dog 52
Tamal de matambrito suave y criolla picosita 54
Sánduche de panceta de cerdo curada al chile 56

COCINA SIN FRONTERAS 58

Resumen de tendencias 60
La clave para una cocina sin fronteras 64
El auge de la influencia oriental 68
Cocinando sin fronteras 76
Cocina sin fronteras que conquista la escena internacional 80
Revival de masa 82
Medio Poussin con ensalada de ramen y holandesa agridulce espumada 84
Pescado blanco al vapor 86
Hamburguesa sin fronteras 88
Lasaña crujiente 90
Pulpo asado con chile mexicano, cavolo nero y salsa de vino tinto 94
Pollo frito con glaseado asiático picante y waffles con mayonesa de maple 96
Ceviches sin fronteras: delicias para todos 100

CULTURA DE COCINAS POSITIVAS 102

Receta para una cocina positiva 104

RAÍCES CULINARIAS 108

Resumen de tendencias 110
Lugares destacados de la cocina regional 114
Identidad a través de la comida 118
La esencia de la tierra servida en un plato 122
El cocinero que defiende la identidad culinaria colombiana 130
Cholent con kishka 132
Berenjena a la parrilla rellena de escabeche de pollo, miso y jerez 134
Pescado en rodajas frito con aceite de chile sichuan 136
Pollo caribeño en salsa de coco y curry 140
El sabor de dos mundos 142

PERSONALIZACIÓN CULINARIA 144

Resumen de tendencias 146
Un plan para la personalización 148
Cómo hacer que un restaurante sea rentable (y mantenerlo así) 150
Expectativas en evolución 154
Gaggan Anand 158
El arte de la personalización culinaria 164
Salsas diseñadas por el comensal 166
Sorrentinos mexa 170
Ensalada de verdolagas con farofa de tlalitos 172

CITAS 176

AGRADECIMIENTOS 178

Para más información sobre las tendencias de este año, visita:
Colombia: www.unileverfoodsolutions.com.co
Centroamérica: www.unileverfoodsolutionslatam.com
Chile: www.unileverfoodsolutions.cl

UFS ANDINA Y CAM



De izquierda a derecha:
CARLOS RODRIGUÉZ, GONZALO SEPÚLVEDA, JUAN GUEVARA y FRANCISCO MEDINA.

UFS MÉXICO



De izquierda a derecha:
KARLA NEGRETE, AARÓN TORRES, MARIANA MORALES, ANDRÉS CARDONA, ERIKA GUTIERRÉZ, CARLOS VENEGAS y DARYL RUIZ.

UFS BRASIL



De izquierda a derecha:
ANTONIO SANTOS, MICHAEL YAMASHITA, MARCIA TEREZINHA, ADRIANA VICHINO, THAÍS GIMENEZ, VITOR TSURU e IGOR MOCHIZUKI.

UFS ARGENTINA



De izquierda a derecha:
PAULA ALARCÓN, JONATHAN PEREIRA, JIMENA SOLIS y URIEL SOLIMEI.



INFORMACIÓN SOBRE LA INDUSTRIA

ANA ROŠ

Con una serie de premios en su carrera la chef eslovena Ana no necesita presentación. Su restaurante, Hiša Franko, fue galardonado con tres estrellas Michelin en 2023 y ha sido reconocido por su compromiso con la sostenibilidad. En su entrevista en la página 122, Ana habla sobre cómo los alrededores alpinos del restaurante ofrecen una gran cantidad de ingredientes sabrosos y la ayudan a crear platos inspirados en sus raíces culinarias.

GAGGAN ANAND

Gaggan abrió su impresionante restaurante indio epónimo en Bangkok, Tailandia, en 2010. Obtuvo dos estrellas Michelin y fue frecuentemente listado como uno de los 50 mejores restaurantes del mundo. Como chef y propietario de un negocio sabe cómo crear experiencias gastronómicas únicas. En la página 158, comparte cómo crea un viaje culinario verdaderamente diseñado para el comensal.

SANTIAGO LASTRA

El chef mexicano Santiago se ha convertido rápidamente en alguien a quien seguir. Viajando por todo el mundo en un viaje de descubrimiento culinario, ha utilizado ingredientes de múltiples regiones para crear clásicos mexicanos. Sus experiencias le han permitido crear platos sin fronteras en su restaurante KOL, con sede en Londres. En la página 76, habla sobre el impacto de sus viajes y la magia de la cocina mexicana utilizando ingredientes británicos.

ASMA KHAN

La chef nacida en India, Asma, se ha hecho un nombre a través de sus aclamados clubes de cena y su memorable aparición en Chef's Table de Netflix. Su aclamado restaurante en Londres, Darjeeling Express, opera con una cocina liderada por mujeres. Esto, junto con su impresionante filantropía, la convierte en la portavoz perfecta de todo lo relacionado con la Cultura Positiva en la Cocina, que puedes encontrar en la página 104.

RAFAEL LARUE

Rafael es el Director Creativo de la agencia de transformación Livit Design, que se especializa en la experiencia del comensal. Como tal, a menudo está observando las expectativas emergentes de los comensales a nivel internacional. En la página 154, comparte sus pensamientos sobre el cambio en el rostro de los consumidores y si la "hospitalidad irrazonable" está en el corazón de la gastronomía.

De izquierda a derecha: Chef Kyle Jakobi, UFS Norteamérica; Chef Andrés Cardona, UFS México.





Chef Sebastian Rivera
UFS, Norteamérica.

LISTOS PARA HOY, #COCINANDO EL MAÑANA CON UNILEVER FOOD SOLUTIONS



Listos para hoy,
#Cocinando el mañana

Unilever Food Solutions (UFS) es un negocio de chefs para chefs. Representa el 20% del negocio de alimentos de Unilever, UFS opera en más de 75 países como proveedor especializado de productos alimenticios a la industria gastronómica. Aprovechando la experiencia de más de 250 chefs profesionales internos, UFS ofrece a los profesionales de la industria alimentaria productos de alta calidad, inspiración industrial y los mejores servicios del sector.

Nuestra cartera de productos y soluciones de alta calidad cuenta con marcas como Knorr® Professional y Hellmann's®, que tienen un excelente desempeño en las cocinas profesionales.

La iniciativa anual *Menús del Futuro* de UFS es un recurso muy importante para los chefs. Ofrece las tendencias culinarias globales más actualizadas a través de un profundo estudio de mercado, junto con recetas desarrolladas por chefs que te permitirán dar vida a estas tendencias muy fácilmente en tu negocio gastronómico.

De hecho, nuestra creciente colección de recetas únicas y clásicas (disponible en nuestra página web) son una valiosa fuente de inspiración, que ayuda a los chefs y a los cocineros de todos los perfiles, tanto en creatividad como en rentabilidad.

La iniciativa Cocinas Positivas de UFS ayuda a fomentar una cultura positiva en la cocina profesional, abordando los principales retos que se plantean habitualmente y proporcionando herramientas, formación y asesoramiento para fomentar el bienestar.

Además, nuestros programas de formación culinaria ofrecen a los chefs y profesionales de la industria alimentaria valiosos consejos sobre habilidades y técnicas clave, junto con otras áreas vitales en la cocina profesional.

Para saber más sobre cómo ayudamos a los chefs y profesionales de la gastronomía a prestar un mejor servicio a sus comensales en todo el mundo, visita:
En Colombia: www.unileverfoodsolutions.com.co
En Centroamérica: www.unileverfoodsolutionslatam.com
En Chile: www.unileverfoodsolutions.cl

COMIDA QUE NOS MUEVE

Bienvenido a la nueva edición de *Menús del Futuro de Unilever Food Solutions*. En su tercera edición, ha demostrado ser un valioso recurso anual para chefs y profesionales de la industria gastronómica que reconocen la importancia de utilizar información basada en datos para elaborar menús que satisfagan las necesidades y las preferencias en constante evolución de los comensales.

Cada año, *Menús del Futuro* identifica las grandes tendencias que están definiendo el sector gastronómico a nivel mundial. La lista de tendencias ha pasado de ocho el año pasado a cuatro este año. Esto refleja los cambios en la industria, ya que vemos un gran énfasis en «COMIDA QUE NOS MUEVE», donde vemos el sabor en movimiento desde la perspectiva de los chefs, dando a la comida un sentido de movimiento y exploración impulsado por la emoción y la necesidad de prosperar en la industria alimentaria en constante evolución.

Las cuatro tendencias clave identificadas en *Menús del Futuro* de este año son:

- 1 Cultura de Comida Callejera
- 2 Cocina sin Fronteras
- 3 Raíces Culinarias
- 4 Personalización Culinaria

Las tendencias se han visto marcadas por tres grandes cambios. En primer lugar, la gran transformación culinaria, que incluye la demanda global de sabores y cocinas asiáticas y latinoamericanas, que fundamentan todas las tendencias.

En segundo lugar, es el efecto que la migración de personas está teniendo en el panorama culinario. La migración y el turismo migratorio son fuertes impulsores de las tendencias: Cultura de Comida Callejera, Cocina sin Fronteras y Raíces Culinarias. Están impulsando nuevos y fascinantes desarrollos en la forma en que los chefs combinan nuevos ingredientes, técnicas culinarias y sabores para crear algo único.

Por último, los avances digitales están impulsando la tendencia Personalización Culinaria, que consiste en satisfacer a los comensales con experiencias más personalizadas. La inteligencia artificial y la realidad aumentada están permitiendo este fenómeno, junto con un énfasis en nuevas y emocionantes formas de crear y servir platos que se ajusten a las preferencias personales de sabor de los comensales.



Otros factores, como los consumidores de la Generación Z y su particular enfoque de la comida y la bebida, están influyendo mucho en las cuatro tendencias de los *Menús del Futuro*. La continua crisis del costo de vida también influye, ya que los consumidores buscan lujos asequibles que les proporcionen momentos de felicidad. Salir a cenar para probar platos nuevos y emocionantes responde a esta necesidad.

Las ideas tradicionales sobre la comida y cómo la experimentamos se están redefiniendo a medida que evolucionan las dinámicas culturales y sociales. La tendencia de menú Cultura de Comida Callejera es un buen ejemplo y está influyendo mucho en la demanda culinaria. Las versiones gourmet de la comida callejera tradicional, elaboradas con la maestría de un chef, están penetrando en todos los canales del sector de la gastronomía, incluidos los establecimientos de alta cocina.

Cómo poner las tendencias al servicio de tu negocio

Las tendencias y perspectivas de *Menús del Futuro* incluidas en este reporte han sido rigurosamente investigadas y validadas, y están listas para despertar la creatividad y la innovación en tu cocina.

Las tendencias se recopilan a partir de una robusta base de datos global y una amplia información aportada por los chefs, que incluye informes, análisis de redes sociales y más de 300 millones de búsquedas online en 21 países. También se han utilizado los conocimientos de más de 1.100 chefs de 20 mercados y del equipo de Unilever Food Solutions, formado por chefs internos altamente experimentados.

Los chefs de Unilever Food Solutions han desarrollado deliciosos conceptos de recetas de tendencia que encontrarás en este reporte. Cada concepto de receta pertenece a una de las cuatro tendencias. Son una fuente de inspiración clave y te ayudarán a poner en práctica las tendencias más relevantes para tu negocio.

Encontrarás más información sobre esta nueva versión de *Menús del Futuro* e inspiración para tus platos en:

Para Colombia: www.unileverfoodsolutions.com.co

Para Centroamérica: www.unileverfoodsolutionslatam.com

Para Chile: www.unileverfoodsolutions.cl



De izquierda a derecha: Chef James Brown, UFS Reino Unido e Irlanda; Chef Thaís Gimenez, UFS Brasil; y Chef Eric Chua, UFS Sudeste Asiático y Sur de Asia.

CULTURA DE COMIDA CALLEJERA

Esta tendencia se centra en elevar la *Comida Callejera* incorporando ingredientes de alta calidad y técnicas de cocción avanzadas, pero manteniendo su encanto informal y la sensación de que se está descubriendo algo nuevo. El resultado es una experiencia gastronómica de mayor calidad que conserva el ambiente informal y dinámico de la comida callejera. Atrae a los comensales modernos que buscan opciones gastronómicas accesibles y emocionantes, especialmente las que tienen influencias de sabores globales.



**MEXICANA,
INDIA, COREANA
Y FILIPINA**

SON CUATRO COCINAS QUE ESTÁN EMERGIENDO RÁPIDAMENTE DENTRO DE LA COMIDA CALLEJERA. LA FILIPINA ES LA QUE ESTÁ GANANDO MÁS TERRENO EN AMÉRICA Y ASIA.

Entre los factores clave que explican esta tendencia se encuentran:

- La crisis del costo de vida, que hace más atractiva la comida más accesible.
- La preferencia de la Generación Z por experiencias gastronómicas informales.
- La migración y la globalización, que influyen en la elección de alimentos.
- Mayor visibilidad en redes sociales de comida callejera de todo el mundo.
- Una oportunidad para que los chefs más jóvenes ofrezcan comida creativa y accesible.

El eje central de este movimiento es la fusión de cocinas auténticas, que combinan ingredientes y técnicas de diversas culturas de una manera reflexiva e innovadora. Este enfoque da lugar a sabores atrevidos y emocionantes al tiempo que mantiene la autenticidad, abriendo el camino a experiencias gastronómicas más atractivas y accesibles. Al elevar el nivel de la comida callejera, los chefs ofrecen a los comensales una aventura culinaria informal pero de primera calidad, equilibrando la creatividad con las raíces de la cultura de la comida callejera tradicional.

Las principales técnicas que dominan esta tendencia:

- Fermentación
- Asado
- Cocción al vapor
- Wok hei
- Marinado
- Asado al carbón

Una muestra de deliciosos platos que prevalecen en esta tendencia:

- Elote mexicano
- Chaat Indio
- Gyros
- Papas fritas cargadas
- Macarrones con queso gourmet
- Rollitos de arroz coreanos
- Shawarma

Página anterior:
Un básico de la comida callejera, este taco de pollo se sirve con rábano, cebolla, queso feta, cilantro y limón.

TEN EN CUENTA

ES PROBABLE QUE LA PIMIENTA DE ALEPO SEA UN INGREDIENTE EMERGENTE EN LA COMIDA CALLEJERA DURANTE LOS PRÓXIMOS 12 MESES Y EN ADELANTE.





Página opuesta: *Smashed Sliders* con queso fundido.

En esta página: El chef Andrés Cardona disfruta de una *Smashed Slider*.



ESCRITO POR
Andrés Cardona
UFS, México.



AL RITMO

DE LA

CALLE

INSPIRADO EN LA EVOLUCIÓN DE LA COMIDA CALLEJERA EN AMÉRICA LATINA, EL CHEF *Andrés Cardona* PRESENTA ALGUNAS IDEAS SOBRE LO QUE HACE QUE LA COMIDA CALLEJERA SEA TAN ESPECIAL.

La comida callejera en América Latina ha experimentado una notable evolución en las últimas décadas, transformándose de simples ofertas gastronómicas a vibrantes experiencias culinarias que cautivan a los comensales contemporáneos. Este fenómeno se debe en gran parte a la creciente demanda de sabores audaces y emplatados innovadores por parte de un público que busca no solo saciar su apetito, sino también disfrutar de una experiencia gastronómica única e informal. Los vendedores ambulantes, tradicionalmente asociados con platos emblemáticos como los tacos, las arepas o las empanadas, han empezado a reinventar sus recetas, incorporando ingredientes gourmet, técnicas culinarias modernas y fusiones culturales que elevan la calidad de sus productos. Al mismo tiempo, el uso de las redes sociales ha permitido que estos emprendimientos alcancen una visibilidad sin precedentes, invitando a los comensales a explorar nuevos sabores y compartir sus experiencias, generando una comunidad en torno a la comida callejera. Así, lo que antes era simplemente un medio para comer se ha convertido en una expresión artística que celebra la diversidad y creatividad culinarias de la región. El ritmo de la calle es ahora uno al que todos podemos movernos.

“Lo que antes era simplemente una forma de comer se ha convertido en una expresión artística que celebra la diversidad y creatividad culinaria de la región.”

Hay muchas razones por las que la comida callejera se ha vuelto tan atractiva, pero a continuación te presentamos algunos ejemplos de lo que atrae a la gente a la calle: todas son ideas adaptables para llevar el ambiente de la calle a tu negocio gastronómico.

Eventos temáticos: La comida callejera ofrece variedad - hay comida para todos los gustos. Teniendo esto en cuenta, organiza campañas temporales que celebren diferentes tipos de comida callejera de diversas culturas. Esto puede atraer a un público nuevo y mantener el interés de los clientes habituales.

Experiencias culinarias interactivas: Experiencias culinarias interactivas: Poder ver cómo se prepara la comida resulta atractivo para los comensales. Muchos quedan impresionados por las fascinantes técnicas utilizadas para crear sus platos favoritos de comida callejera. Ofrece espacios en donde los clientes puedan aprender a preparar platos insignia de la comida callejera, lo que no solo les resultará atractivo, sino que también les proporcionará una experiencia memorable.

Menú rotativo: Introduce un menú que cambie regularmente -similar a la evolución diaria del menú de comida callejera- con nuevas recetas o especialidades de distintas regiones. Esto puede animar a los clientes a volver para probar algo nuevo.

Maridajes creativos: Ofrece recomendaciones de bebidas que complementen los platos de comida callejera. Esto puede mejorar la experiencia gastronómica y aumentar las ventas.

Opciones personalizables: Fusionada con la tendencia de personalización culinaria, la comida callejera permite a los clientes personalizar sus platos, eligiendo ingredientes o niveles de picante, lo que les da una sensación de control y satisfacción.

Ambiente atractivo: Cuando pensamos en comida callejera, nos imaginamos socializando con amigos, conversando con chefs y una energía acelerada y excitante. Crea un espacio acogedor y atractivo que refleje la cultura de la comida callejera, con una decoración vibrante y música adecuada para atraer a los clientes.

Colaboraciones con artistas locales: En el corazón de la comida callejera está la cultura, y la cultura tiene muchas formas y tamaños. Invita a artistas locales a exponer sus obras en tu negocio, lo que puede atraer a sus seguidores y enriquecer la experiencia del consumidor.

Programas de fidelización: Establece un programa de recompensa que anime a los clientes a volver. Ofrecer descuentos o comidas gratis tras un determinado número de compras puede aumentar la fidelidad.

Testimonios y reseñas en redes sociales: Por último, anima a los clientes a compartir sus experiencias en redes sociales y ofréceles incentivos para hacerlo. Las recomendaciones personales pueden atraer a nuevos clientes y generar confianza.



INFLUENCIA

ESCRITO POR
Gun Gun Handayana
UFS, Indonesia



EL CHEF *Gun Gun Handayana*
DESTACA ALGUNOS DE LOS PLATOS Y
SABORES DE COMIDA CALLEJERA MÁS
POPULARES EN SU PAÍS DE ORIGEN.

INDONESIA

“Si eres fanático de los sabores audaces, los aromas ahumados y los platos que tienen un gran impacto, vale la pena explorar la comida callejera de Indonesia”. Desde bulliciosos mercados nocturnos hasta carritos de comida ubicados en playas tropicales, la comida callejera de Indonesia captura el alma de su gente: vibrante, diversa y profundamente arraigada en la tradición. Cada región aporta algo único a la mesa.

En esta lista, el Chef Gun Gun Handayana te presenta algunos de los alimentos callejeros más populares de Indonesia que son imprescindibles para los locales, sirviendo como inspiración para chefs y profesionales de la industria de alimentos en todo el mundo.

Satay (Sate)

Origen: Java, Indonesia
Brochetas a la parrilla de carne marinada, como pollo, res o cordero, servidas con salsa de maní y a veces pasteles de arroz (lontong). El satay se puede perfeccionar utilizando carnes premium, marinadas innovadoras y una presentación moderna.

Beef Rendang

Origen: Sumatra Occidental, Indonesia
Este plato cocido a fuego lento, tradicionalmente estofado en leche de coco y especias, adquiere un sabor profundo y rico, ideal para creaciones de fusión como tacos o sliders, lo que lo hace perfecto para menús inspirados en comida callejera o gourmet.

Gado-Gado

Origen: Jakarta, Java
Una ensalada Indonesia de vegetales blanqueados, huevos cocidos, tofu, tempeh y aderezo de maní. El Gado-Gado es visualmente vibrante con una variedad de texturas. Se puede personalizar con vegetales de temporada o salsas de maní artesanales, ideal para una presentación sofisticada.

Martabak

Origen: Java, Indonesia
Este grueso pancake, salado o dulce, típicamente se rellena con carne picada y huevos (salado) o chocolate y queso (dulce). Las versiones gourmet presentan rellenos exóticos, quesos de alta calidad o chocolate premium, perfectos para menús de degustación.



Ayam Betutu

Origen: Bali, Indonesia
Pollo o pato entero, marinado en especias, envuelto en hojas de plátano y cocido a fuego lento o al vapor hasta que esté tierno. Este aromático plato puede presentarse elegantemente con aceites infusionados y brotes, adecuado para cenas exclusivas.

Bakso

Origen: Java, Indonesia
Una reconfortante sopa de albóndigas con fideos, tofu y verduras. El Bakso puede refinarse utilizando albóndigas de wagyu o mariscos, fideos delicados y guarniciones, ofreciendo una versión sofisticada de este clásico.

Nasi Goreng

Origen: Java, Indonesia
Un popular arroz frito indonesio con salsa de soya dulce, verduras y carne, típicamente acompañado de un huevo frito. El Nasi Goreng puede transformarse con aceite de trufa, carnes premium y una presentación atractiva, creando una versión tentadora de este plato tan querido.

MAPA MUNDIAL DE COMIDA CALLEJERA

EXPLORANDO LA COMIDA CALLEJERA *de todo el mundo.* DE BOCADO EN BOCADO.



MÉXICO

La comida callejera en México, con sus platos inmensamente coloridos, tiene raíces profundas que se remontan a la época prehispánica, cuando los mercados al aire libre eran la principal fuente de alimentos. Con la llegada de los españoles, las tradiciones culinarias indígenas y europeas se fusionaron, creando platos únicos que hoy forman parte esencial de la identidad culinaria mexicana y son conocidos por su increíble diversidad. Desde los clásicos tacos al pastor hasta los exóticos esquites, la variedad de platos refleja la mezcla de influencias indígenas, europeas, africanas y asiáticas. Además, se pueden encontrar bebidas tradicionales como el agua de horchata y el tepache, que complementan a la perfección preparaciones como sopas, quesadillas y tostadas.

INDIA

La India tiene una larga historia de cultura de comida callejera, y sus principales ciudades compiten constantemente por tener los platos más apetitosos. Pero es Mumbai la que reclama una de las comidas callejeras más populares. El sándwich Bombay (también llamado sándwich Bombay a la parrilla) está a la venta en las sandwichwalas (puestos callejeros) de casi todas las calles. Se prepara con pan blanco, papas cocidas, cebolla cruda, tomate, pepino, pimientos y chutney verde picante, y se tuesta al fuego. Otras de las comidas callejeras favoritas son el pani puri -bolas huecas de masa frita con sabrosos rellenos- y el picante vada pav, un buñuelo de patata frito (vada) entre un pan blando y esponjoso (pav).

La comida callejera es el medio perfecto para que las comunidades se integren y socialicen. Cada pueblo y ciudad tiene su propia cultura de la comida callejera, con múltiples influencias de diversas fuentes. Echamos un vistazo a algunos lugares con una floreciente cultura gastronómica callejera y descubrimos los platos más populares entre los locales.

TURQUÍA

No es de extrañar que el punto de encuentro entre Europa y Asia albergue uno de los escenarios gastronómicos de comida callejera más diversos y excitantes del mundo. Más allá de los platos básicos como el döner kebab o el lahmacun, hay que probar el kumru, uno de los platos más populares entre los locales, que lleva queso, tomate y salchicha sujuk servidos en un bollo oval tostado, o el balik ekmek, un sándwich de pescado a la plancha (normalmente un pescado azul como la caballa) con verduras y a menudo servido directamente del barco que lo pescó.



COREA DEL SUR

Los vendedores ambulantes de comida llevan instalando sus puestos en los mercados surcoreanos desde la época del periodo de los Tres Reinos (57 a.C.-935 d.C.). Hoy en día platos mundialmente famosos como el bibimbap, el pollo frito coreano y el kimchi siguen siendo muy populares, mientras que el tteokbokki es uno de los más apreciados del país - pasteles de arroz masticable servidos con salsa de chile (gochujang), pasteles de pescado o huevos cocidos. El Sundae es otro plato popular, pero no hay que confundirlo con el concepto occidental. En Corea del Sur, el sundae es una morcilla, hecha con intestinos de cerdo, rellena de fideos y bañada en salsa de chile.



FILIPINAS

Los filipinos están muy orgullosos de su comida callejera. Comer en un carrito, mientras se desplaza, es una auténtica forma de vida en todo el archipiélago, ¡y les encantan los platos fritos! La comida callejera filipina es asequible, rápida y fácil de encontrar, ya que los vendedores desplazan sus carritos hasta donde se concentra la gente. Algunos de los platos callejeros más populares son el taho, las albóndigas de pescado, el lugaw, el palabok y el turon. Para combatir el calor filipino, pruebe el delicioso y refrescante halohalo - el postre no oficial de Filipinas.





EL ALMA DE LA CALLE EN CADA BOGADO

HERMANDAD Y REINVENCIÓN *culinaria*

The Kitchen Brothers

La gastronomía callejera en Colombia está viviendo una transformación, y en el corazón de este movimiento están Sergio y Pablo Mejía, mejor conocidos como The Kitchen Brothers. Más que chefs, son narradores de historias a través de los sabores de la calle. Con más de 18 años de trayectoria, han llevado la cocina popular a nuevas alturas, combinando tradición y modernidad con un toque de irreverencia.

“Crecimos rodeados de recetas familiares, de calles llenas de aromas inconfundibles”, cuentan. “Siempre supimos que la verdadera esencia de la gastronomía no está en los manteles de lino, sino en las manos de quienes cocinan con pasión en cada esquina”.

Su revolución comenzó en el mundo digital, donde la pandemia los empujó a compartir sus conocimientos con un público hambriento de autenticidad. En cada video, su pasión por la cocina colombiana cobra vida: desde la fritura exacta de una empanada hasta el punto perfecto de una arepa en brasas. “Queríamos que la gente viera que la comida callejera no es solo un bocadillo rápido, sino un arte con raíces profundas”.

La cocina callejera: accesibilidad con identidad

La comida callejera ha sido por mucho tiempo un reflejo de la cultura de un país. En ciudades como Lima, Ciudad de México, New York, Bangkok o Estambul, ha alcanzado un estatus icónico. Para The Kitchen Brothers, Colombia tiene el potencial de convertirse en un referente global.

“La cocina callejera es la manifestación más pura del sabor local”, afirman Sergio y Pablo, con la certeza de quienes han crecido entre aromas y brasas. “Un buen chorizo asado, una morcilla con arepa o un pincho bien condimentado no son solo comida, sino relatos de generaciones servidos en cada bocado”.

Para ellos, la clave está en la sencillez llevada a la perfección. “No se trata de complicar las recetas, sino de elevarlas”. “Un solo ingrediente, tratado con respeto y técnica, puede convertirse en una experiencia sensorial inolvidable”. Y esa es la filosofía que comparten en sus plataformas digitales, donde cientos de seguidores encuentran no solo recetas, sino también inspiración para atreverse a cocinar sin miedo.

Ramiro y Flor Bar:

un tributo a la tradición con un giro moderno

El siguiente paso en su viaje gastronómico se llama Ramiro y Flor Bar, un concepto que fusiona comida, juego y rumba en la exclusiva Zona Rosa de Bogotá. “Queríamos un espacio donde la gente pudiera venir a jugar, comer y simplemente disfrutar”.

El tejo, un juego de origen indígena que pone a prueba la puntería y la estrategia, se integra en un ambiente dinámico, acompañado de platos diseñados para compartir: picadas generosas, cortes jugosos y bebidas que evocan el espíritu de la calle. “Queremos que la gente venga no solo por la comida, sino por la experiencia completa”, convencidos de que la gastronomía es también diversión, comunidad y risas entre amigos.

Ramiro y Flor Bar demuestra que la cocina callejera puede evolucionar sin perder su esencia, adaptándose a nuevos formatos sin renunciar a sus raíces. “No queremos que la comida callejera sea vista como algo menor. Queremos que se valore como lo que es: una expresión de identidad y resistencia”.

Un movimiento en ascenso

Lo que comenzó como una iniciativa digital se ha convertido en un fenómeno cultural. The Kitchen Brothers han llevado la cocina callejera a una nueva generación que la redescubre con orgullo. “Soñamos con ver a Colombia en el mapa gastronómico mundial”, dice Sergio, con la convicción de quien ha visto su sueño tomar forma. “Y estamos convencidos de que la comida callejera es el camino”.

El aroma del maíz tostado, el crujido de un chicharrón perfectamente cocido, el dulzor ahumado de un plátano maduro en brasas. La revolución de The Kitchen Brothers no está solo en las redes sociales o en las calles de Bogotá. Está en cada sabor, en cada plato que devuelve a la gente un pedazo de su historia y su identidad.

Los hermanos Mejía han demostrado que la cocina callejera no es solo una opción rápida para quienes transitan la ciudad, sino una expresión viva de la cultura gastronómica colombiana. Desde su cocina, han llevado el concepto de la comida callejera a un nivel que desafía las percepciones tradicionales, fusionando técnicas innovadoras con ingredientes auténticos.

Además de su presencia en redes sociales, su pastelería, su cocina de grabación y su bar en Bogotá, The Kitchen Brothers han comenzado a colaborar con pequeños productores y vendedores ambulantes para perfeccionar sus técnicas y expandir su visión de negocio. “Queremos retribuir a la comunidad que nos inspiró”, afirma Pablo. “Si apoyamos a los vendedores en la profesionalización de su oficio, la comida callejera en Colombia podrá alcanzar el reconocimiento que merece a nivel global”.

Para estos chefs, el futuro está en la intersección de lo local y lo universal, en la capacidad de honrar un ingrediente por su esencia sin importar su origen, en la posibilidad de encontrar en cada cultura un espejo donde reflejar nuevas ideas.

Su cocina es un testimonio de que los ingredientes pueden viajar sin moverse, de que la autenticidad no está en la geografía sino en la intención, y de que cada plato, más que una receta, es una historia compartida en la mesa.

La revolución apenas comienza...



BROGHETA INDONESIA DE SURF Y TURF TRINITY



CON GUN GUN HANDAYANA

Los pinchos de barbacoa indonesios, o satay, son una comida callejera que se sitúa justo detrás del nasi goreng en popularidad. Tradicionalmente hechos con carne de res marinada sazonada con salsa de soya dulce, comino, cilantro, ajo y jugo de limón, estos pinchos se asan a la parrilla sobre carbón para lograr un sabor ahumado y un acabado caramelizado. El proceso de marinado, que puede llevarse a cabo durante la noche, permite que la carne absorba las ricas especias y la dulzura, realzando su sabor. El satay no es solo un plato, sino un símbolo cultural que refleja la calidez y la unión de la cocina Indonesia, al tiempo que muestra técnicas de cocina tradicionales que se han transmitido de generación en generación.



“PARA ELEVAR LA COMIDA CALLEJERA, LOS RESTAURANTES DEBEN ENFOCARSE EN LA *autenticidad*, INGREDIENTES DE ALTA CALIDAD Y EL EMPLATADO.”

— GUN GUN HANDAYANA
UFS, Indonesia

Este audaz y sabroso plato de ramen presenta un fondo enriquecido con caldo de pollo asado y fumet de pescado ahumado, inspirado en el dashi japonés. Los caldos se combinan para crear una base profunda de umami, elevada con una cremosidad al incorporar mayonesa. Los fideos están adornados con espinacas frescas, zanahorias, cebollines, un huevo cocido suave y pollo char siu marinado durante la noche en soya, ajo, jengibre y hoisin antes de ser asado a la perfección. Un toque de aceite de chile crujiente añade picante y textura, uniendo el plato como una explosión de sabor y textura, reconfortante y satisfactorio.



**“UN PLATO DE *alto impacto,*
FÁCIL DE HACER, QUE ELEVA
LA COMIDA CALLEJERA A UN
ARTE.”**

— MAURITS VAN VROENHOVEN
UFS, Países Bajos



RAMEN CREMOSO Y PICANTE

CON POLLO CHAR SIU

CON MAURITS VAN VROENHOVEN

SR. BEN SAN



CON JOANNE LIMOANCO-GENDRANO Y WESLEY BAY

Una versión divertida de un sando japonés inspirado en los clásicos huevos benedictinos. Esta creación presenta un esponjoso pan de leche Hokkaido relleno con capas de huevos estilo tamago, cocidos a una consistencia que logra una textura suave y delicada. Un sambal de miso añade un toque picante, mientras que la piña encurtida a la parrilla aporta dulzura y acidez. Los hongos rey asados contribuyen con un umami profundo, preparados con soja para un sabor adicional. Cubierto con tocino crujiente y holandesa cítrica, este plato encarna una comida poderosa para llevar, combinando vibrantes sabores del sudeste asiático y técnicas simples que destacan la belleza de la cultura de la comida callejera. Aunque la preparación implica múltiples componentes, como capas y asado, el ensamblaje sigue siendo sencillo, permitiendo una experiencia culinaria accesible pero llena de sabor.



WESLEY BAY
UFS, Bélgica



“LA COMIDA CALLEJERA NO SOLO ES *deliciosa*, TAMBIÉN SATISFACE Y EVOCA NOSTALGIA.”

— JOANNE LIMOANCO-GENDRANO
UFS, Golfo e Islas del Océano Índico

Este plato es un bao innovador que fusiona los sabores del pato a la naranja y el pato pekinés. Presenta un pan bao hecho a la medida, con forma de pan de perro caliente (hot dog) e infundido con semillas de amapola, buscando una textura más delgada y delicada para contener más relleno de pato. Las patas de pato se curan con cáscaras de naranja y jengibre, luego se estofan a baja temperatura para asegurar la ternura sin perder firmeza. Esta preparación versátil puede transformarse en múltiples platos, mostrando la adaptabilidad y riqueza de la comida callejera.



JOANNE LIMOANCO-GENDRANO
UFS, Golfo e Islas del Océano Índico



“LA COMIDA CALLEJERA ES *social*. UNE A LAS PERSONAS Y LAS ANIMA A PROBAR COSAS NUEVAS.”

— **WESLEY BAY**
UFS, Bélgica

BAO DE CONFIT DE PATO A LA PARRILLA



CON **JOANNE LIMOANCO-GENDRANO** Y **WESLEY BAY**

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA CALIFORNIA



Estos tacos de pescado provienen de la rica cultura de comida callejera de México, particularmente de la región de Baja California. El plato refleja la pasión de los mexicanos por los tacos como comida callejera accesible y económica disfrutada por todas las clases sociales. Presentan sabores vibrantes, combinando tortillas de maíz, pescado fresco, verduras y diversas salsas, creando una “pirámide alimenticia” bien equilibrada y portátil. El plato celebra la cultura mexicana a través de sus ingredientes y su sencillez, ofreciendo una forma deliciosa e inclusiva de experimentar la complejidad de los sabores regionales.

CON ANDRÉS CARDONA Y KYLE JAKOBI



KYLE JAKOBI
UFS, Norteamérica



“ESTE PLATO DA ESPACIO A LA *exploración* DE DIFERENTES SABORES Y CULTURAS.”

— ANDRÉS CARDONA
UFS, México

Nuestra idea surgió de pensar que los panchos/cachorros quentes/jochos son uno de los platos más comunes en la comida callejera, tanto en Brasil como en Argentina. Por otra parte, al intentar crear alguna alternativa diferente para reversionar esta receta nos dimos cuenta que ambos países tenemos una fuerte comunidad coreana. Y el street-food coreano está en alta. ¡Es así que decidimos cocinar corn dogs no tan coreanos! Vamos a tener 3 versiones, con masa y salsas diferentes que representen a Brasil, Argentina y México, el país donde estaremos cocinando este plato.



IGOR MOCHIZUKI
UFS, Brasil



**“LA INFLUENCIA
Coreana EN LA COMIDA
CALLEJERA NOS INSPIRÓ
A CREAR CORN DOGS
ÚNICOS.”**

— **PAULA ALARCÓN**
UFS, Argentina

LATIN CORN DOG



CON IGOR MOCHIZUKI Y PAULA ALARCÓN

TAMAL DE MATAMBRITO SUAVE Y GRIOLLA PICOSITA

La cocina de hojas en especial en el norte de Argentina se consume muchísimo al igual que en México y en general en todo LATAM. Si bien la receta de la masa es diferente en ambos países, el relleno es algo similar. Hay una proteína de origen animal, verduras salteadas, queso, donde toda la combinación de sabores genera una explosión en boca. Consideramos que es un plato con historia en ambos países, que combina sabores e ingredientes similares que son de preferencia en los consumidores y sencillo de replicar en un operador.



AARÓN TORRES
UFS, México



**“ESTE PLATO, *refleja*
LA HISTORIA CULINARIA
COMPARTIDA ENTRE
ARGENTINA Y MÉXICO.”**

— **JIMENA SOLIS**
UFS, Argentina

CON AARÓN TORRES Y JIMENA SOLIS

La comida callejera a nivel global tiene muchísima historia y cultura, en cada región o país encontramos variedad de técnicas y sabores. Hoy tenemos retos en cuanto a procesos de cocción y presentación, sin embargo, no podemos olvidar las necesidades y el porqué existe. Es por esto que esta receta combina la recuperación de técnicas de cocción, combinación de sabores de diferentes regiones para hacerla más atractiva, pero muy rápida para la preparación en punto y que sea posible comer en la calle o caminando.

Diseñamos este sánduche partiendo de la técnica de curado con chiles para que aporten cierto sabor, recuperamos la salsa taquera muy tradicional de México, con encurtido de piña para aportar un toque dulce y muy colombiano, tradicional de la comida callejera, todo montado sobre un pan tradicional de papa que le aporta un tostado espectacular. Agregamos una ensalada para aportar frescura.



DARYL RUIZ
UFS, México



ISABELA RODRIGUES
UFS, Brasil



“LA COMIDA CALLEJERA *combina* HISTORIA Y CULTURA DE CADA REGIÓN.”

— FRANCISCO MEDINA
UFS, Colombia

SÁNDUCHE DE PANCETA DE CERDO CURADA AL CHILE



CON DARYL RUIZ, ISABELA RODRIGUES
Y FRANCISCO MEDINA

COCINA SIN FRONTERAS

Esta tendencia gastronómica transforma diversas tradiciones culinarias en experiencias armoniosas e innovadoras. Este movimiento está impulsado por una *globalización y migración* al igual que una nueva generación de chefs que quieren honrar sus raíces multiculturales. Estos chefs están reimaginando cómo combinar diferentes influencias culinarias para crear platos únicos y auténticos que van más allá de la novedad.

GLOBALMENTE

TAHINI, MATCHA
GOCHUJANG Y ZUMAQUE

SON LOS INGREDIENTES CUYA POPULARIDAD
CRECE MÁS RÁPIDAMENTE.



Entre los factores clave que contribuyen a esta tendencia se encuentran:

- La globalización y la migración fomentan la expansión de los conocimientos e influencias culinarias.
- Una segunda generación de chefs que honra su herencia cultural.
- Mayor visibilidad de las gastronomías internacionales en las redes sociales.
- Consumidores que buscan experiencias auténticas en el momento de descubrir nuevas comidas.
- Una mayor demanda de historias significativas detrás de las creaciones culinarias.

Lo que impulsa este movimiento es el deseo de fusionar cocinas de forma creativa y reflexiva, combinando ingredientes y técnicas tradicionales respetando sus orígenes. Esta tendencia abre el camino a experiencias gastronómicas más sofisticadas y elaboradas que no solo ofrecen sabores atrevidos, sino también un profundo sentido de la autenticidad y el significado cultural.

Las principales técnicas

Estas son algunas de las técnicas que dominan esta tendencia:

- Marinado
- Salmuera
- Maduración
- Cocción al vacío
- Curado
- Cocción al vapor
- Caramelización
- Ahumado

Lista de compras sin fronteras

A continuación, algunos de los ingredientes de tendencia que dominan esta tendencia:

- Miso
- Pescado curado
- Kimchi
- Shiso
- Calamansi
- Granada
- Mentaiko
- Salsa de soja envejecida
- Pandan

Página anterior: Esta hamburguesa de pollo marinado se inspira en técnicas e ingredientes internacionales.

TEN EN CUENTA

EL MISO ES UN ALIMENTO EN TENDENCIA. CONSIDERA INCORPORARLO EN LOS PLATOS PARA CAPTAR EL INTERÉS DE LOS COMENSALES.





LA CLAVE PARA UNA COCINA SIN

ESCRITO POR
Álvaro Lima
UFS, Norteamérica

FRONTIERAS

EL CHEF *Álvaro Lima* SE INSPIRA EN SUS EXPERIENCIAS PERSONALES PARA DISEÑAR UNA COCINA SIN FRONTERAS.

Criado en Chicago, el chef Álvaro Lima ha desarrollado una amplia trayectoria profesional en el mundo de la gastronomía. Sin embargo, su pasión personal es cocinar con sabores latinos y crear platos modernos con inspiración latina, combinando diferentes sabores internacionales para crear recetas armoniosas que se inspiran en múltiples tradiciones culinarias.

Para el chef Álvaro, este planteamiento es una oportunidad para educar a las personas sobre las similitudes entre las distintas cocinas y las técnicas culinarias globales. "Independientemente de si guisas la carne al estilo indio o al estilo mexicano, la técnica sigue siendo la misma. Luego desmenuzas la carne y la metes en un bowl de arroz mexicano o en un basmati indio-esos ingredientes son perfectamente intercambiables."

A partir de estos puntos en común, es más fácil detectar ingredientes o platos que puedan combinarse fácilmente o descubrir las técnicas que permitan esta polinización cruzada de diferentes sabores internacionales. Desde el punto de vista del consumidor, el chef Álvaro disfruta la oportunidad de presentar a

los comensales combinaciones nuevas y brillantes. "Es importante que los comensales conozcan mejor los distintos ingredientes con los que se cocina. Es algo nuevo y emocionante."

A la hora de idear recetas combinadas, él recomienda adoptar un método experimental que ayude a hacer fluir la creatividad, en lugar de entrar en el proceso con reglas rígidas y rápidas. "Lo divertido para un chef es probar y equivocarse para ver qué funciona. Te ayuda a salir de tu zona de confort", explica. "Cuando las cosas no funcionan, se puede sacar algo diferente. Puedes retocar cosas y obtener algo que nunca habrías pensado que iba a funcionar."

“Se trata de tomar cosas con las que los comensales se sienten cómodos, pero que nunca habrían pensado combinar.”



Aunque algunos equipos de cocina pueden sentirse nerviosos a la hora de adoptar una cocina sin fronteras, el chef Álvaro explica que los chefs pueden intervenir y ayudar a educar a su personal en técnicas culinarias más amplias y globales. “Incluso con cocinas que quizá nunca hayan cocinado o probado antes, puede haber técnicas que les resulten familiares. Exponer a un equipo a los ingredientes y la cultura es importante, aunque sea a través de vídeos en YouTube o las redes sociales,” afirma.

El chef Álvaro recuerda haber fusionado diferentes gastronomías al crear un ramen de birria: un plato latino-japonés que ideó tras hacer balance de los ingredientes que tenía a su alcance. “Tenía carne guisada y un caldo sabroso, así que me pregunté si podría añadirle fideos japoneses y cebolla larga. Hice esto hace un par de años, combinando esos ingredientes. Ni siquiera fue del todo intencionado-la birria estaba cobrando protagonismo y el ramen seguía funcionando muy bien en los menús norteamericanos-y funcionó de forma excelente.”

Entendiendo las dudas que algunos comensales pueden tener a la hora de probar nuevos platos, el chef Álvaro explica que fusionar características de platos conocidos puede ser el primer paso para adentrarse en el mundo de la cocina sin fronteras. “Con el ejemplo del ramen con birria, el comensal podría pensar: ‘Wow, me gusta el ramen y me gusta la birria, pero me gusta la birria en tacos y me gusta el ramen con panceta de cerdo. Probémoslo’, dice. Se trata de coger cosas con las que el comensal se siente cómodo, pero que nunca se le habría

ocurrido combinar. Esto puede ayudar a los comensales a ser más abiertos y sentirse un poco más cómodos.”

El chef cree que la cocina sin fronteras puede ser una forma de compartir su herencia latina al tiempo que expresa sus intereses personales, y la ve como una oportunidad para que los cocineros compartan la profundidad y amplitud de sus propios gustos y experiencias. “La cocina sin fronteras cuenta quién es el chef. Puedo mostrar lo que comí durante mi infancia y lo que aún me gusta enseñar y compartir, pero también puedo introducir un nuevo sabor”, explica. “Me encanta la comida japonesa, por ejemplo, así que puedo hacer un plato de influencia mexicana que también tenga mucha influencia japonesa.”

También cree que es importante hacer frente a las ideas erróneas sobre la cocina sin fronteras-en concreto, que no es costo-eficiente. En su opinión, la cocina sin fronteras puede ayudarnos a minimizar los residuos al abrir nuevas vías creativas para reimaginar el uso de los ingredientes. “Lo más importante es poder reutilizar las salsas y los productos”, explica. “Digamos que haces un plato y no sale bien. ¿Puedes elaborar con él otros platos? Dependiendo de la técnica culinaria, se puede utilizar casi todo a partir de ese ingrediente.”

Independientemente de si se introducen nuevas combinaciones, de si se buscan formas de atraer a los comensales para que prueben nuevos platos, o de si se recurre a la innovación para minimizar los residuos, la cocina sin fronteras fomenta el sentido de la exploración creativa.

Página opuesta:
Chef Álvaro Lima,
UFS, Norteamérica.



Para saber más del chef Álvaro Lima y de la tendencia de menús Cocina Sin Fronteras, visita

Colombia:

www.unileverfoodsolutions.com.co

Centroamérica:

www.unileverfoodsolutionslatam.com

Chile:

www.unileverfoodsolutions.cl

EL AUUGE DE LA



Una salsa aromática siendo preparada en un wok tradicional.

INFLUENCIA ORIENTAL

ESCRITO POR
Megan Wallace

A MEDIDA QUE UNA *nueva generación* DE COMENSALES AVENTUREROS EXPANDE SU PALADAR A TRAVÉS DE LOS VIAJES Y LA EXPLORACIÓN CULTURAL, NOS SUMERGIMOS EN LA CRECIENTE POPULARIDAD DE LA COMIDA COREANA (K-FOOD) Y LO QUE ESTO SIGNIFICA PARA LAS FUTURAS TENDENCIAS DE MENÚS.

Desde la predominante trilogía italiana de pizza, pasta y helado hasta los meticulosos ingredientes y métodos de cocina de la alta cocina francesa, o incluso la gran popularidad del hot dog y la hamburguesa estadounidenses, Occidente ha dominado durante mucho tiempo el mundo de la comida.

Sin embargo, el statu quo está comenzando a cambiar. Cada vez más, los consumidores están mirando hacia las ricas culturas gastronómicas de Asia Oriental y Sudeste Asiático. ¿Por qué ha ocurrido este cambio? ¿Y qué significa para el futuro de los menús a nivel mundial? Lo descubrimos en la siguiente página.

La influencia oriental a través de los tiempos

El ascenso de la cocina de Asia Oriental en Occidente ha sido un proceso continuo durante varias décadas, reflejando las transformaciones de la migración y la creciente influencia cultural de la región a nivel mundial.

En los Estados Unidos, por ejemplo, los migrantes de China comenzaron a asentarse desde mediados del siglo XIX, trayendo consigo sus tradiciones culinarias. Con el tiempo, los platos tradicionales se adaptaron para satisfacer el paladar occidental, un proceso que resultó en la popularización de la comida china en todo el país.

Sin embargo, algunos países de Asia Oriental y Sudeste Asiático han adoptado la comida como una táctica de influencia cultural, haciendo un esfuerzo concentrado para aumentar la conciencia sobre su cocina tradicional como una forma de incrementar el capital cultural de su nación. Taiwán, Corea del Sur, Tailandia, Singapur, Indonesia, Malasia y Camboya han financiado programas de diplomacia culinaria respaldados por el gobierno.



El auge de la comida coreana

Por su parte, Corea del Sur estableció en 2009 el exitoso programa "Korean Cuisine to the World" (Cocina Coreana para el Mundo) con el objetivo de promover la cocina coreana (o hansik) en el extranjero y aumentar la conciencia sobre sus beneficios para la salud y su perfil de sabor.

Ahora, 15 años después, el hansik ha entrado en el zeitgeist. Platos coreanos como el bibimbap (un plato de arroz) y el kimchi (vegetales fermentados) están fácilmente disponibles en las principales ciudades de Occidente, con exportaciones de comida coreana a los EE. UU. que alcanzaron los \$1.74 mil millones en 2023.

Debido a su naturaleza rica en vegetales y la prevalencia de alimentos fermentados, la cocina coreana es celebrada por sus sabores ricos y su herencia cultural, atrayendo a entusiastas de la comida y comensales aventureros por igual. Sin embargo, es importante notar que el hansik incluye la importación de fideos instantáneos y ramen, que pueden ser altos en sodio.

Hallyu ha llegado a nuestros paladares

No podemos hablar del auge de la comida coreana sin hablar de hallyu.

La nueva popularidad de la comida coreana ha coincidido con el crecimiento general de la cultura coreana. Conocido como la Ola Coreana o hallyu, este fenómeno ha visto el éxito internacional de bandas de K-pop como BTS y BLACKPINK.

Películas y dramas coreanos populares han mostrado explícitamente platos coreanos: Parasite introdujo a los espectadores al jjapaguri (fideos con carne) mientras que Squid Game mostró tteokbokki (pasteles de arroz picantes).

Esto, de hecho, es intencional. En una entrevista con NPR, Yang Joo-Pil, un funcionario del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Asuntos Rurales, explicó que su departamento "seleccionará alrededor de 10 productos alimenticios cada año para colocarlos en dramas".

Las redes sociales también juegan un papel, proporcionando oportunidades para compartir platos coreanos y la cultura gastronómica. En TikTok, el hashtag "koreanfood" se ha utilizado en más de 860,000 publicaciones, mientras que el mukbang, una tendencia surcoreana de creadores de contenido comiendo frente a una cámara, se ha convertido en un fenómeno global en YouTube.



El papel de los viajes en la formación de la próxima ola culinaria coreana

De cara al futuro, es esencial observar cómo los hábitos alimenticios occidentales pueden verse afectados por el sector de viajes, particularmente la naturaleza aventurera de los viajeros modernos que disfrutan de nuevas experiencias y de descubrir otras culturas.

A lo largo de la década de 2020, los viajeros han mostrado una mayor disposición a aventurarse fuera de los caminos convencionales y hacia nuevos territorios, con un 40% de los viajeros optando por explorar destinos desconocidos. Los viajes son tan prioritarios para los consumidores que en 2024, el 64% de los viajeros globales apuntaron a reducir otras áreas de su gasto personal para priorizar los viajes de ocio.

Corea no ha sido excluida del creciente deseo de los viajeros occidentales de explorar nuevos destinos. De hecho, en 2023, la capital del país, Seúl, vio un aumento del 373.6% en turistas en comparación con el año anterior.

Esto podría impulsar una mayor autenticidad en la comida coreana, ya que la comida coreana se establece como un jugador importante dentro de la alta cocina. En lugar de buscar platos coreanos familiares, los consumidores valoran comidas diversas y auténticas que no han sido adaptadas al paladar occidental.

De hecho, el Chef Junghyun Park (cuyo restaurante de alta cocina coreana Atomix, con sede en Nueva York, fue galardonado con dos estrellas Michelin en 2021) ha argumentado que su clientela es: "Muy abierta a nuevas culturas." "Les gusta aceptar cosas nuevas", añadió. "Así que no es como si yo tuviera que cambiar su gusto."

El futuro de la influencia oriental

Varios platos coreanos ya han alcanzado el reconocimiento general en Occidente. Sin embargo, la próxima ola de comida coreana traerá una mayor variedad de platos, ya que los actores coreanos, particularmente en el ámbito de los alimentos de conveniencia, como la línea de productos bibigo de C.J. Foods, buscarán expandirse aún más en el mercado.

A medida que la tendencia de la comida coreana va más allá de la comida callejera y se vuelve más fácilmente disponible, es probable que:

- Una mayor visibilidad introduzca más variaciones regionales y de nicho de la cocina coreana.
- Los productos alimenticios coreanos tengan una mayor presencia en los supermercados occidentales.
- La popularidad de la comida coreana abrirá la puerta a otras cocinas del este y sureste asiático que han recibido menos atención hasta ahora.
- Por ejemplo, los expertos predicen que las cocinas birmana y filipina, de los países del sudeste asiático de Myanmar y Filipinas, pueden emerger como nuevos actores en el panorama gastronómico global.

En general, el auge de las influencias alimentarias orientales refleja la globalización dentro del espacio gastronómico y el movimiento gradual hacia una cocina global en lugar de cocinas segmentadas por país o nacionalidad.





Knorr Demi-Glace Salsa es la adición perfecta para una variedad de platos.

COCINANDO SIN FRONTERAS

CON EL CHEF *Santiago Lastra*





El chef Santiago Lastra está liderando un nuevo momento culinario que rompe fronteras y reescribe la tradición. En KOL-Reconocido entre los 50 Mejores Restaurantes del Mundo desde 2022-redefine los sabores vibrantes de su tierra natal, México, utilizando exclusivamente ingredientes británicos. Su cocina se trata tanto de honrar la herencia como de abrazar la innovación.

“Me fui de México a los 18 años y no quería mirar atrás”, recuerda el chef Santiago. “En aquel momento, dejar México era la definición del éxito. Mi sueño era aprender de los mejores chefs de Europa, nunca se me pasó por la cabeza que mi herencia o la gastronomía mexicana fueran únicas. Tuvieron que pasar 10 años para que mi perspectiva cambiara.”

Santiago se dio cuenta de ello cuando trabajaba en el Nordic Food Lab de Copenhague. Allí, el chef exploró cómo hacer tortillas con granos escandinavos y nixtamalización, la tradicional técnica mexicana de cocción del maíz con cal, ceniza o un elemento alcalino. “Descubrí cómo podía conseguir sabores mexicanos, incluso sin ingredientes específicamente mexicanos. Eso me abrió los ojos y me hizo darme cuenta de lo especial que era ser mexicano y poder representar a mi país sirviendo comida mexicana fuera de México.”

Ingredientes locales para lograr sabores mexicanos

En México, la gente cocina con lo que tiene a su alrededor, no importan ingredientes. En KOL, imagino al Reino Unido como una isla que forma parte de México, creando sabores mexicanos utilizando solo ingredientes británicos. Cada plato tiene una narrativa mexicana o incorpora técnicas tradicionales, como cocinar ingredientes envueltos en hojas. Todo es nuevo, pero también tradicional.

A los cocineros nos gusta pensar que podemos crear una tradición a lo largo de nuestra vida, pero se necesita mucho tiempo y esfuerzo para crear algo que sea incluso igual de bueno que la tradición. Piensa que desarrollar el primer taco llevó al menos 3.000 años. Eso no significa que no debamos intentarlo. En KOL, estamos construyendo un lenguaje culinario y una forma de trabajar que, algún día, podría convertirse en tradición. Ojalá nuestro proceso se convierta en algo más fácil y natural.

El secreto de la cocina

Durante mis viajes por México, descubrí que la comida mexicana no se hace para alimentarse, sino por puro placer. Así que durante la última década me he obsesionado con la ciencia que hay detrás de ese placer y cómo influye tanto en el paladar como en la mente. Vuelvo a México varias veces al año para explorar taquerías, pueblos, mercados y comunidades indígenas. Cada visita profundiza mi comprensión de lo que hace que la cocina mexicana sea tan especial, ayudándome a representar a mi país y sus sabores de la mejor manera posible.

La comida mexicana es explosiva, pero perfectamente equilibrada. Estimula cada parte del paladar. Por ejemplo, el taco: el crocante de la tortilla, la suavidad de la masa, la cremosidad de la salsa y la textura de la carne. Es todo lo que se puede pedir, una bomba completa de dulce, alcalino, ácido, umami, picante y aromático. Todo lo que se puede desear en solo tres bocados. Y eso es solo comida callejera. Las salsas de mole pueden contener hasta 70 ingredientes-ceniza, chocolate, verduras, plátanos, chiles, frutos secos y semillas-todos ellos en capas para lograr la máxima complejidad de sabor.

Una de las cosas más elegantes que se pueden comer en México-y uno de mis platos favoritos-son los escamoles, conocidos como caviar mexicano. Solo está disponible a finales de primavera, ya que se elabora con los huevos de las hormigas reinas recolectados de los cactus de agave. Estos delicados huevos se saltean en mantequilla con chalotas y se sirven con tortilla, aguacate y salsa. Es simplemente exquisito.

La construcción del sabor

En KOL, reimaginamos los escamoles cocinando los piñones al vapor hasta que se ablanden y adquieran una textura similar a la gelatina, imitando la delicadeza de los huevos de hormiga. Lo maridamos con trufa, setas y un caldo de ternera y hueso. Para completar el plato, añadimos una pizca de hormigas Formica rufa de Kent, cuyo sabor ácido se parece al limón, haciendo alusión a las hormigas reinas de México.

Crear platos como este exige un análisis meticuloso de los sabores. Hay que descomponerlos y verlos como mapas de sabores para buscar alternativas. Si necesito sustituir el mango, por ejemplo, busco algo igualmente dulce, amarillo y floral en el Reino Unido. Podría ser flor de saúco para la nota floral, que convertimos en sirope. La kombucha de calabaza aporta la acidez y el color adecuados, o en verano el pimiento amarillo. Juntos, se convierten en un helado que sabe sorprendentemente a mango.



Jonathan Almarza Vera
Chile.

COCINA SIN FRONTERAS

QUE CONQUISTA LA ESCENA

INTERNACIONAL

UN VISIONARIO EN LA *la gastronomía*

Chef Jonathan Almarza

En el dinámico y competitivo mundo de la gastronomía, pocos chefs logran trascender fronteras con una propuesta que equilibre innovación y tradición. Jonathan Almarza Vera, chef ejecutivo de G&N Brands, es uno de esos nombres que resuenan con fuerza en la industria. Con más de dos décadas de experiencia, este talentoso chef chileno ha contribuido a transformar la oferta gastronómica de un holding que agrupa siete marcas icónicas -- Doggis, Juan Maestro, Mamut, Tommy Beans, Barrio Chicken, LovDo y Bloke Burger-- aportando su visión culinaria para realzar sabores y elevar la experiencia gastronómica en cada uno de ellos.

Desde su rol como chef ejecutivo, Almarza ha sido clave en la evolución de estas marcas, desarrollando propuestas que combinan autenticidad e innovación. Su capacidad para adaptar recetas y explorar nuevas tendencias ha sido fundamental en la expansión internacional del grupo, que hoy cuenta con una sólida presencia en México con franquicias en Ciudad de México, Guadalajara, Querétaro y León. Ahora, junto a su equipo, trabaja en la llegada de Barrio Chicken y Tommy Beans a Estados Unidos, aportando su talento para consolidar sabores que conecten con un público multicultural y exigente.

Uniendo culturas a través del sabor

Para Almarza, la cocina sin fronteras no es solo un concepto gastronómico, sino una filosofía de vida y un modelo de negocio. Su enfoque no se limita a exportar recetas, sino a descubrir y reinterpretar los sabores, técnicas y tradiciones culinarias de cada país que visita. "No se trata solo de llevar nuestra comida a otros lugares, sino de comprender los gustos locales, de escuchar al consumidor y adaptar nuestras propuestas sin perder la esencia".

México ha sido un laboratorio de creatividad para el chef. En Barrio Chicken, ha logrado una armoniosa fusión entre el inconfundible pollo frito chileno y las especias tradicionales mexicanas, generando una explosión de sabores que conquista tanto a locales como a extranjeros. En Tommy Beans, la tradicional preparación del burrito se enriquece con ingredientes y técnicas chilenas, dando como resultado una propuesta única que combina lo mejor de ambas culturas.

Este proceso de "tropicalización" de sabores no responde únicamente a una estrategia de expansión comercial; es, sobre todo, una forma de vincular emocionalmente con los comensales. "El público actual es más exigente. Quiere experimentar, pero también busca autenticidad."

La clave está en encontrar el equilibrio perfecto entre innovación y tradición", comenta Almarza, quien ve en cada mercado una oportunidad para aprender, evolucionar y generar un vínculo genuino con los clientes. "Lo que más nos importa es que, al probar nuestros platos, las personas no solo saboreen la comida, sino que también sientan que están compartiendo una parte de nuestra historia, de nuestra tradición y de nuestro amor por la gastronomía".

Innovación y la gastronomía del futuro

El chef no solo explora nuevas combinaciones de ingredientes, sino que también sigue de cerca la revolución tecnológica que está redefiniendo la gastronomía. "Hoy en día, cualquier persona con una Thermomix, por ejemplo, puede replicar técnicas de alta cocina en su casa. Eso nos obliga a ir más allá, a crear experiencias que superen el simple acto de comer".

La cocina sin fronteras, entonces, no solo abarca un cruce de sabores y culturas, sino también la integración de nuevas tecnologías y tendencias de consumo. La sostenibilidad, la trazabilidad de los ingredientes y la personalización de la experiencia gastronómica se han convertido en pilares fundamentales en su estrategia culinaria.

La inteligencia artificial y la automatización están transformando las cocinas, pero para Almarza, el factor humano sigue siendo insustituible. "Ninguna máquina puede replicar la emoción que transmite un plato bien logrado, con historia y pasión detrás". Este enfoque hacia la tecnología, sin perder de vista lo esencial, es clave para ofrecer una experiencia gastronómica completa y exquisita, siempre respetando la tradición que da vida a cada receta.

Un legado que trasciende fronteras

Jonathan Almarza es un chef que no se conforma con seguir tendencias; las crea. Con una visión amplia, una constante inquietud y un profundo respeto por la tradición culinaria, ha logrado posicionar su propuesta gastronómica como un referente de innovación y calidad. Su trayectoria demuestra que la cocina es un lenguaje universal, capaz de conectar culturas y emocionar a través de los sentidos.

Mientras su sazón sigue conquistando nuevos horizontes, su mayor satisfacción sigue siendo la misma: ver a alguien probar por primera vez una de sus creaciones y descubrir en su rostro esa chispa de asombro y deleite. "La cocina no tiene fronteras, solo oportunidades para seguir creciendo y conquistar nuevos paladares".

Junto a su equipo, continúa llevando los sabores tradicionales a nuevos públicos, adaptándolos con creatividad y frescura. Cada plato es una mezcla de técnicas, culturas y pasión por la cocina, ofreciendo una experiencia que, aunque familiar, tiene un toque innovador y delicioso. En cada espacio de G&N Brands, la cocina se convierte en un escenario de aprendizaje y transformación, donde lo local y lo internacional se fusionan de manera orgánica.

Almarza no solo enriquece el panorama gastronómico de los países a los que llega, sino que también rediseña la percepción de la gastronomía internacional. Con su enfoque único, está construyendo un legado culinario que trasciende las fronteras geográficas, dejando una huella indeleble en la forma en que entendemos y vivimos la comida rápida.



Desarrollado por tres chefs de UFS—Eric Chua (Singapur), Thaís Gimenez (Brasil) y James Brown (Reino Unido e Irlanda)—este plato innovador trae a la vida el elemento central de la Cocina Sin Fronteras. Celebrando la interconexión de las culturas globales a través de la comida y permitiendo a los chefs experimentar y crear algo único.

El Chef Eric se enfoca en una icónica salsa de cangrejo con chile de Singapur para mojar, abordando la tendencia hacia una alimentación rápida. La Chef Thaís introduce masa frita, cubierta con zumaque y acompañada de dos deliciosas salsas: moqueca brasileña y una salsa barbacoa de açaí ahumado hecha con la tradicional superfruta. Son el acompañamiento perfecto para todos los platos salados. El Chef James añade un toque británico glaseando las bolas de masa y presentando salsas creativas como una espuma de rarebit y una mezcla de pastel de carne, mostrando cómo el plato puede unir diferentes culturas y técnicas culinarias.



JAMES BROWN
UFS, Reino Unido e Irlanda



ERIC CHUA
UFS, Sudeste Asiático y Asia del Sur



“LA PIZZA ES EL PLATO MÁS *inclusivo* QUE SE HA CREADO.”

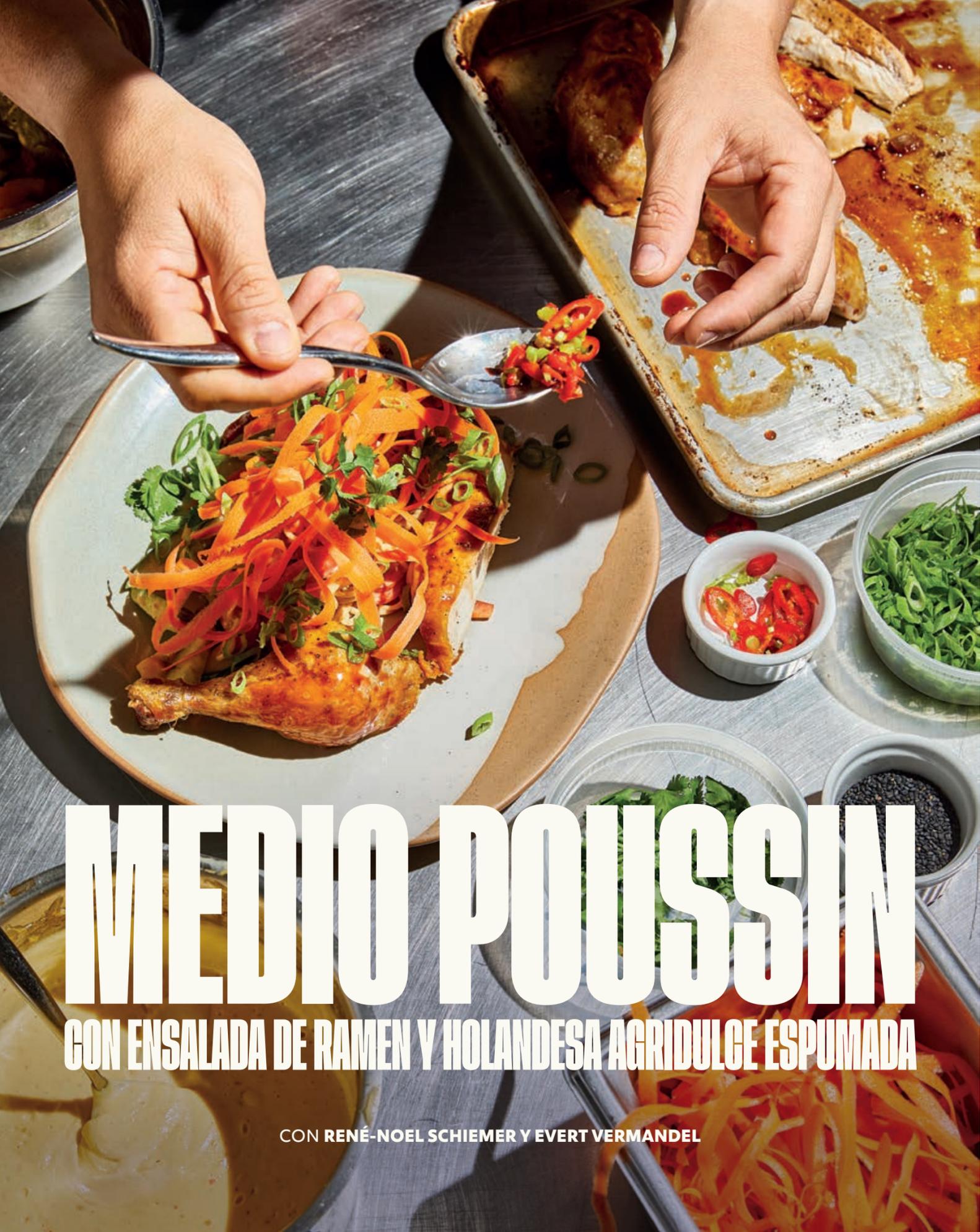
— **THAÍS GIMENEZ**
UFS, Brasil

REVIVAL DE MASA



(PIZZA FRITA) CON SALSA DE CANGREJO PICANTE

CON **JAMES BROWN, ERIC CHUA Y THAÍS GIMENEZ**



MEDIO POUSSIN

CON ENSALADA DE RAMEN Y HOLANDESA AGRIDULCE ESPUMADA

CON RENÉ-NOEL SCHIEMER Y EVERT VERMANDEL

Este plato colaborativo de los chefs René-Noel Schiemer y Evert Vermandel mezcla creativamente influencias alemanas y asiáticas, presentando medio pollo asado servido con una ensalada de fideos estilo ramen. El chef René-Noel enfatiza la fusión de sabores, integrando pimentón en la ensalada de ramen. El chef Evert destaca la importancia de los contrastes de sabores y las influencias globales, transformando en última instancia el plato tradicional de pollo en una ensalada moderna que refleja un enfoque culinario sin fronteras.



EVERT VERMANDEL
UFS, Países Bajos



**“SÉ AUDAZ AL COMBINAR
CONCEPTOS *clásicos*
CON TÉCNICAS MODERNAS E
INGREDIENTES INSPIRADOS
EN OTRAS COCINAS.”**

— **RENÉ-NOEL SCHIEMER**
UFS, Alemania

Este delicioso plato de pescado blanco presenta un filete ligeramente salado, acompañado de una vibrante salsa verde asada al fuego, creada por el chef Álvaro Lima. Esta salsa mezcla pimentones poblanos carbonizados, tomate, ajo, cebolla y jalapeño con un ingrediente secreto de espinacas para añadir color y frescura. El chef Frank Jakobsen mejora el plato infundiendo el pescado con una marinada de sal, que incorpora hojas de laurel, limón fresco y pimentones. Juntos, estos elementos crean un plato brillante y armonioso que muestra lo mejor de las técnicas culinarias nórdicas y latinas.



ÁLVARO LIMA
UFS, Norteamérica



KEES VAN ERP
UFS



"ESTE PLATO ES UNA FUSIÓN ELEGANTE Y auténtica."

— FRANK JAKOBSEN
UFS, Dinamarca

PESCADO BLANCO AL VAPOR

CON SALSA VERDE ASADA AL FUEGO,
PAPAS FRITAS CON ALIOLI DE GREMOLATA

CON ÁLVARO LIMA,
FRANK JAKOBSEN Y KEES VAN ERP



HAMBURGUESA SIN FRONTERAS

CON BRANDON COLLINS Y CHRIS ZHONG

Esta smashed burger de cebolla, creada por los chefs Brandon Collins y Chris Zhong, combina de manera hermosa las tradiciones culinarias americanas y chinas. El innovador plato presenta una jugosa hamburguesa, aplastada a la perfección para lograr una textura perfecta, cubierta con cebolla en rodajas finas y queso cheddar maduro. Para elevar los sabores clásicos, una salsa de aguacate y chile verde chino añade un toque único, fusionando la comodidad de un favorito americano con vibrantes influencias chinas. Esta hamburguesa ejemplifica el concepto de cocina sin fronteras, ilustrando cómo diversos sabores y técnicas pueden unirse para crear una experiencia gastronómica armoniosa.



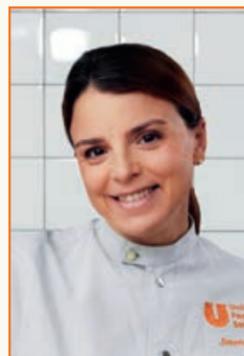
CHRIS ZHONG
UFS, China



**“ES LA UNIÓN DE LOS
sabores DE LA COMIDA
CHINA CON EL PLATO
MÁS REPRESENTATIVO
AMERICANO.”**

— **BRANDON COLLINS**
UFS, Norteamérica

Este innovador plato de pasta reimagina la lasaña al combinar las ricas tradiciones culinarias de Argentina, Italia y Suiza. En el corazón de esta creación está el ossobuco estofado, preparado al estilo auténtico argentino con carne jugosa, vibrantes vegetales y vino aromático. La lasaña presenta pasta italiana fresca infusionada con azafrán para un tono dorado impresionante, frita para mejorar la textura. Complementando esto, hay una lujosa crema de parmesano, junto con el sabor distintivo de la col negra toscana y un toque de haba de cacao, resultando en una mezcla única que celebra diversos ingredientes globales."



JIMENA SOLIS
UFS, Argentina,
Uruguay y Paraguay



ANDREAS WILLINER
UFS, Suiza



**"JUNTOS ESTAMOS
CREANDO UN NUEVO
PLATO, UNA NUEVA
PROPUESTA Y UNA
NUEVA *visión.*"**

— **GIUSEPPE BUSCICCHIO**
UFS, Italia

LASAÑA



CRUJIENTE

CON **GIUSEPPE BUSCICCHIO,**
ANDREAS WILLINER Y JIMENA SOLIS



PULPO ASADO CON CHILE MEXICANO,

CAVOLO NERO Y SALSA DE VINO TINTO

CON KEES VAN ERP, ÁLVARO LIMA Y FRANK JAKOBSEN

Este plato de pulpo combina técnicas tradicionales con audaces sabores globales, comenzando con una tierna marinada inspirada en Centroamérica y terminando con una parrillada para lograr un sabor ahumado y caramelizado. Se acompaña con una clásica salsa de vino tinto francés, enriquecida con el caldo de cocción del pulpo y caldo de pollo, creando una mezcla armoniosa de riqueza y complejidad. Este enfoque ejemplifica las posibilidades creativas de combinar diversas tradiciones culinarias en un plato cohesivo y emocionante.



ÁLVARO LIMA
UFS, Norteamérica



FRANK JAKOBSEN
UFS, Dinamarca



“UNA clásica SALSA DE VINO TINTO UNE LOS SABORES INTERNACIONALES.”

— KEES VAN ERP
UFS

Este plato de pollo y gofres es una reinterpretación creativa de un clásico de la cocina, que mezcla influencias globales para elevar tanto el sabor como la textura. Los gofres se preparan utilizando una clásica plancha de gofres para obtener un exterior crujiente y dorado que contrasta con el pollo tierno y sabroso. El pollo se marina con ingredientes inspirados en la cocina tailandesa, añadiendo complejidad y un toque de picante. Esta combinación crea un equilibrio dinámico de sabores dulces, salados y umami, ofreciendo un giro inesperado a lo familiar. El plato ejemplifica el atractivo de la cocina sin fronteras, transformando un concepto muy querido en una experiencia gastronómica atractiva e inolvidable.



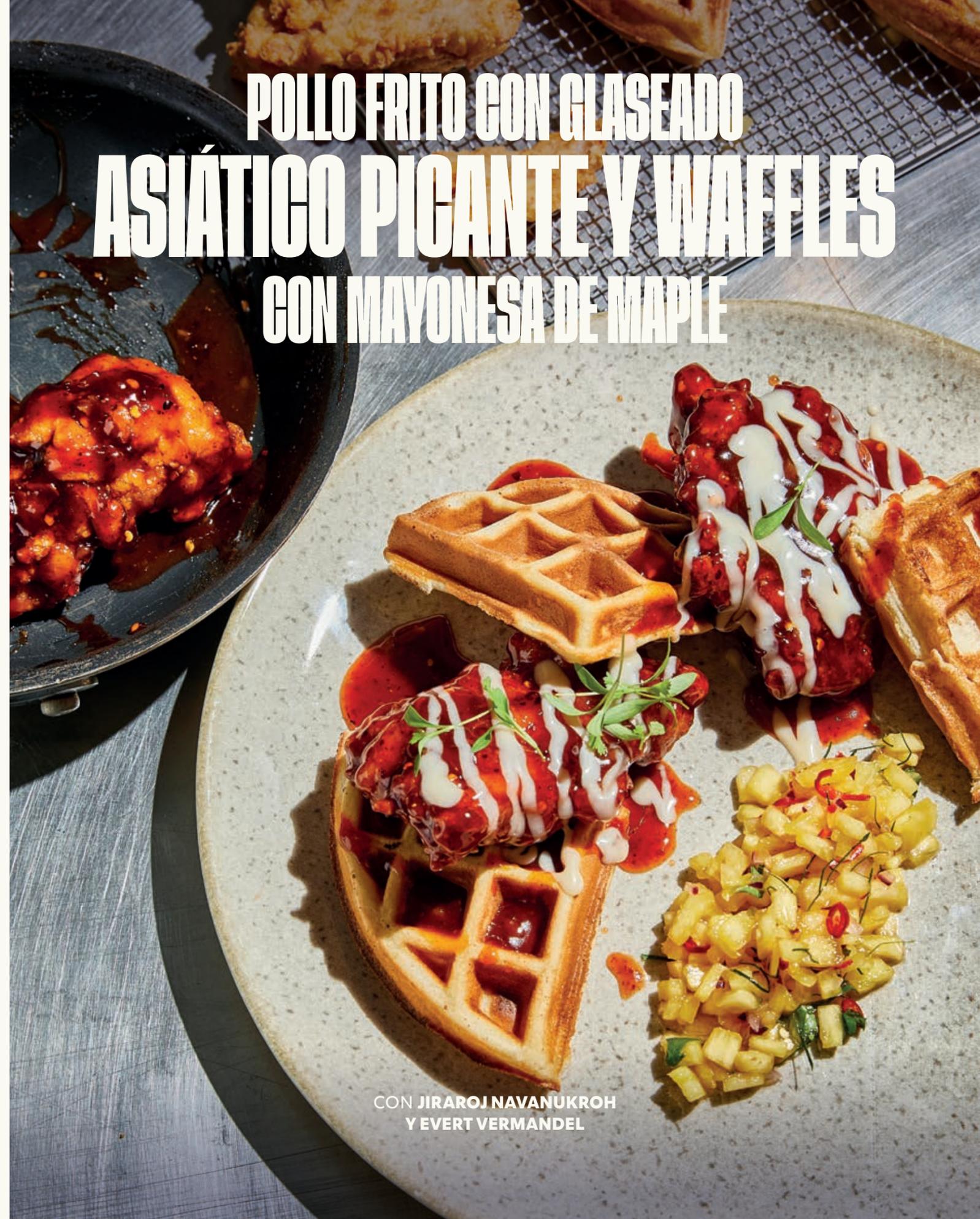
EVERT VERMANDEL
UFS, Países Bajos



“ESTE POLLO NO SOLO ES CRUJIENTE, ESTÁ IMPREGNADO DE SABORES TAILANDESES *audaces*, COMPLEMENTADOS POR UNA MEZCLA CREATIVA DE INFLUENCIAS COREANAS Y OCCIDENTALES.”

— **JIRAROJ NAVANUKROH**
UFS, Tailandia

POLLO FRITO CON GLASEADO ASIÁTICO PICANTE Y WAFFLES CON MAYONESESA DE MAPLE



CON **JIRAROJ NAVANUKROH**
Y **EVERT VERMANDEL**



CEVICHES SIN FRONTERAS:



DELICIAS PARA TODOS

CON GONZALO SEPÚLVEDA Y MARIANA MORALES

Este nombre destaca la accesibilidad de la receta para cualquier cocinero, la idea de que la cocina no tiene fronteras y su versatilidad para ser servida tanto en un restaurante de alta cocina como en un carrito de la calle o un hotel. Inspirada en las culturas que se generan entre las costas del Pacífico y las alturas de los Andes, buscamos recolectar los sabores sin frontera que reúnen las cocinas en torno a nuestros territorios.



GONZÁLO SEPÚLVEDA
UFS, Chile



“INSPIRADA EN *las culturas* DEL PACÍFICO Y LOS ANDES, REÚNE SABORES SIN FRONTERA.”

— MARIANA MORALES
UFS, México



INGREDIENTE ESTRELLA

CULTURA DE COCINAS POSITIVAS

Kyla Touri
UFS, Canadá.

Cada día, los chefs alrededor del mundo se esfuerzan al máximo para satisfacer tanto a sus equipos como a sus clientes. Es lo que los motiva, pero también puede tener un costo: su bienestar físico y mental.

Positive Kitchens (Cocinas Positivas), al igual que el programa FairKitchens (Cocinas Justas) que lo precedió, está aquí para respaldar ese esfuerzo, asegurando que satisfacer las demandas no tenga un costo demasiado alto para los chefs o sus equipos, brindando el apoyo tan necesario a las cocinas profesionales a nivel internacional.

Fundado por Unilever Food Solutions en 2018, Positive Kitchens es un recurso de apoyo gratuito que proporciona la capacitación, las herramientas y la inspiración que los chefs y sus equipos necesitan para prosperar y rendir al máximo en el entorno de la cocina profesional. No podemos eliminar las presiones del servicio, pero podemos brindar apoyo, armándote a ti y a tu equipo con un plan de recursos, capacitación y herramientas para ayudarte a hacer que tu entorno sea lo más positivo posible, mejorando las cocinas en el presente y para las futuras generaciones.

Positive Kitchens comienza contigo, pero te acompañamos en cada paso del camino, reconociendo a las personas, defendiendo la diversidad y la inclusión, y creando los entornos positivos de los que todos queremos formar parte.

Los hallazgos de la investigación de *Unilever Food Solutions (UFS)* muestran que la cultura de la cocina profesional sigue siendo altamente tóxica en muchos entornos de servicios de alimentos en todo el mundo, afectando negativamente la salud y el bienestar de los chefs y sus equipos.

Los hallazgos de nuestra investigación mostraron:

60%

EXPERIMENTAN IMPACTOS NEGATIVOS EN LA SALUD MENTAL

58%

CREEN QUE HAY UN CONFLICTO GENERACIONAL EN LAS COCINAS PROFESIONALES

51%

EXPERIMENTAN COMUNICACIÓN AGRESIVA

28%

NO RECOMENDARÍAN SER CHEF

RECETA PARA UNA COCINA POSITIVA

LIDERANDO EL CAMINO HACIA UNA CULTURA DE COCINA POSITIVA CON LA CHEF *Asma Khan*.

La cultura de las cocinas de los restaurantes ha estado asociada durante mucho tiempo con horas agotadoras, una jerarquía estricta y un lenguaje abusivo. Eso llegaría a su fin inmediato si dependiera de Asma Khan, chef y fundadora de Darjeeling Express, un restaurante indio en Londres compuesto exclusivamente por mujeres. La activista y agente de cambio está en una misión para revolucionar la forma en que operan las cocinas, enfocándose no solo en la comida, sino en las personas que la preparan. Construyendo comunidades y creando un entorno donde cada persona sea valorada, respetada y empoderada. Descubre la cocina positiva.

En Darjeeling Express quería hacer las cosas de manera diferente. Somos una hermandad. Nos vemos diferentes y venimos de diferentes tradiciones, pero operamos como una tribu. Un grupo de mujeres que cocinan juntas y que confían unas en otras. Las mujeres siempre han estado en el centro de cada tradición culinaria, pero a menudo son marginadas en las cocinas profesionales. Se sienten poco representadas, aisladas y desfavorecidas. Eso es un gran problema. Deberían sentirse bienvenidas, iguales, seguras y que las puertas están abiertas para que algún día puedan progresar a ser chefs principales.

El negocio gastronómico está compuesto por personas de todos los orígenes, pero a menudo no reciben el respeto que merecen. Pero si quieres tener éxito, necesitas que todos en tu equipo se sientan valorados. Los dueños de restaurantes deben cuidar a su personal emocional, física y mentalmente. La idea de que debes soportar el abuso debido a las presiones de la cocina es inaceptable. Si no puedes manejar la presión, necesitas dar un paso atrás y respirar. No es una razón para maltratar a los demás. Las personas necesitan poder hacer deporte, salir, ver una película, encontrarse con sus amigos y tener tiempo para su desarrollo personal.

Vivimos en una época de transformación revolucionaria dentro de la industria. Ya no estamos hablando de chefs haciendo cocina molecular, estamos hablando de cuidar a tu personal. Tu prioridad no es el resultado final, las estrellas Michelin o las buenas críticas. Es la salud mental de tu propio equipo. Prioriza el bienestar de tu equipo y luego el de tus clientes. El mayor legado de nuestra generación debería ser que transformamos la industria para las futuras generaciones.

“La mayor herencia de nuestra generación debería ser que transformamos la industria para las futuras generaciones.”



IGUALDAD Y DIVERSIDAD

Si construyes un plato realmente bueno, todo debe estar en equilibrio. Lo mismo ocurre con tu equipo. Es fundamental que cada cocina promueva la diversidad. Diversidad no solo en cuanto al color de piel, sino también en cuanto al género y la sexualidad. Debes tener personas de todos los orígenes. A través de la comida, las conversaciones y el respeto mutuo, puedes fomentar conexiones. Inicia una conversación con tu equipo sobre lo que necesitan para sentirse valorados. Haz que sientan que su opinión importa. Así es como la diversidad tendrá éxito.



JUSTICIA

Los entornos laborales tóxicos se han normalizado en la industria de los restaurantes durante demasiado tiempo. Uno de cada cuatro chefs ha sufrido abuso físico. Creo que una cocina debe ser un lugar donde te sientas seguro. Los propietarios, chefs y gerentes son responsables de establecer un marco de respeto e igualdad. Es necesario tener políticas que se opongan al acoso, que establezcan una tolerancia cero al racismo y una tolerancia cero a que alguien sea tocado sin su consentimiento.



EQUIDAD

Hasta un 74% de los chefs se sienten privados de sueño hasta el punto de la extenuación y un 53% se sienten llevados al límite. Las personas deben recibir un trato y un salario justos. Eso comienza con turnos más cortos y horarios de trabajo más razonables. El personal debe tener tiempo para descansar, perseguir sus pasiones personales y llevar una vida equilibrada. Las personas exhaustas toman malas decisiones, lo que solo conduce a malos resultados.



EMPATÍA Y COMUNIDAD

Crea un ambiente donde el personal se sienta apoyado, respetado y empoderado. Esto se puede lograr celebrando los cumpleaños de todos, las festividades de todas las culturas, o simplemente llevando al equipo a tomar un helado en un día caluroso. Esos pequeños gestos fomentan conexiones y rompen barreras. Al promover la comprensión y celebrar la diversidad, los chefs y el personal de cocina pueden crear un espacio donde todos se sientan vistos y valorados.

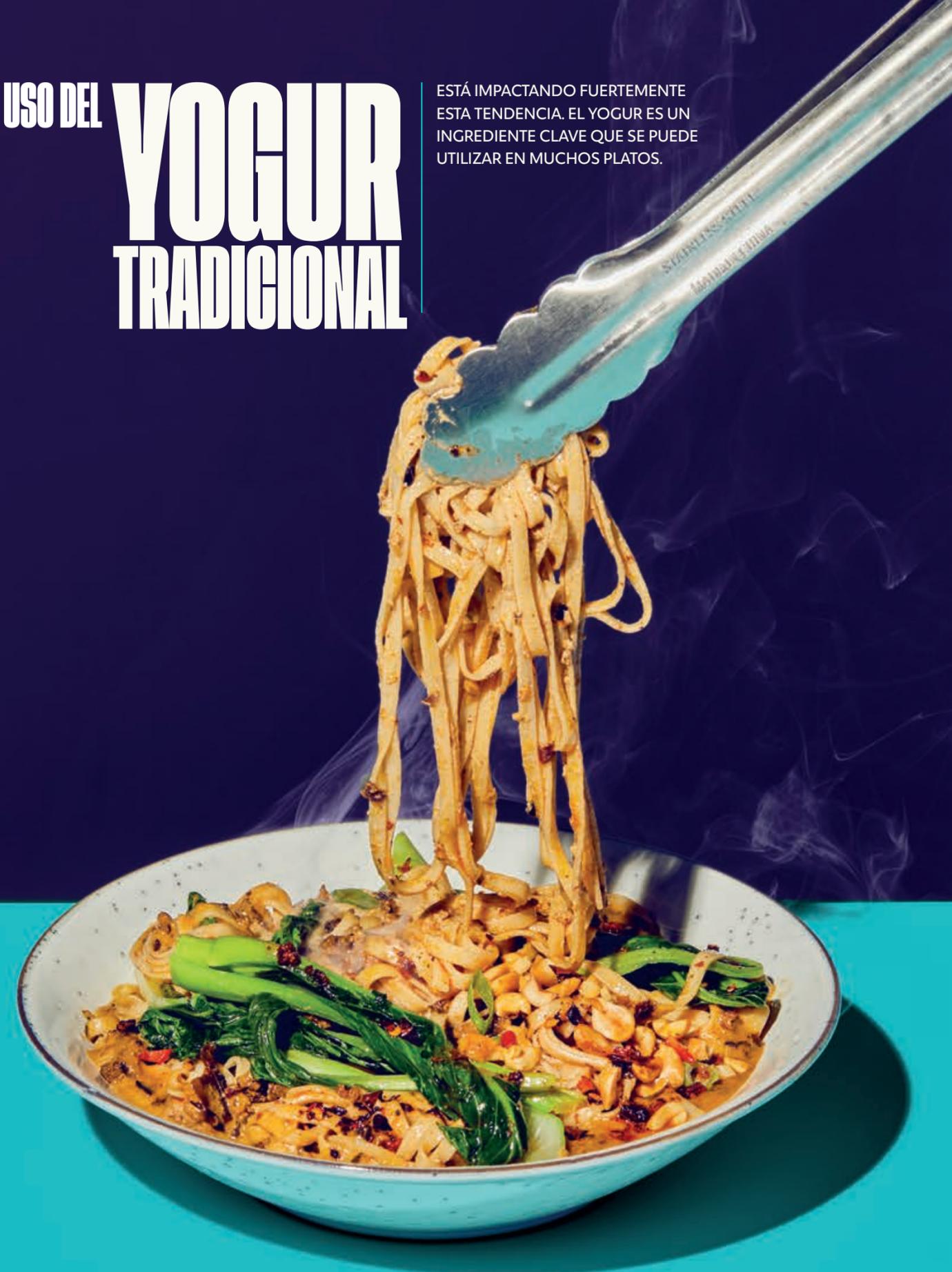


RAÍCES CULINARIAS

Una emocionante tendencia que se está expandiendo en los menús de los restaurantes celebra y revive las cocinas regionales menos conocidas, honrando ingredientes y técnicas culinarias que conectan con el patrimonio cultural. Este movimiento enfatiza la importancia de preservar el pasado mientras se avanza, asegurando que la *autenticidad* permanezca en el corazón de cada plato. La tendencia a menudo comienza dentro de una región y puede ganar un reconocimiento más amplio, pero debe mantener su verdadera esencia para tener éxito.

EL USO DEL YOGUR TRADICIONAL

ESTÁ IMPACTANDO FUERTEMENTE ESTA TENDENCIA. EL YOGUR ES UN INGREDIENTE CLAVE QUE SE PUEDE UTILIZAR EN MUCHOS PLATOS.



Factores clave que contribuyen a esta tendencia incluyen:

- La era post-Covid y los problemas en la cadena de suministro, que han despertado el interés en las tradiciones alimentarias, locales y culturales.
- Los comensales buscan profundidad y autenticidad en sus experiencias gastronómicas.
- El redescubrimiento de la propia cultura culinaria en lugar de centrarse únicamente en influencias extranjeras.
- Los chefs están abrazando su herencia en primer lugar.
- La narración de historias como un medio para conectar con la tradición y la historia.

Los chefs están reviviendo recetas tradicionales y regionales, ofreciendo a los comensales acceso a cocinas poco conocidas. Este enfoque preserva el patrimonio culinario mediante el uso de técnicas e ingredientes auténticos. Aunque se pueden aplicar giros modernos, mantener la autenticidad de la cocina sigue siendo esencial, proporcionando una rica experiencia cultural que celebra tanto la historia como la innovación.

Las principales técnicas en esta tendencia son:

- Cocción a fuego de leña
- Estofado
- Infusión
- Cocción lenta
- Parrilla de carbón
- Marinación

Lugares del mundo donde predominan las Raíces Culinarias de su gastronomía:

- Oaxaca, México
- Región Andina, América del Sur
- País Vasco, España
- Emiratos Árabes Unidos
- Corea del Sur
- Sichuan, China
- Yucatán, México

Página anterior:
Los noodles Dan Dan
están en tendencia a
nivel mundial.

TEN EN CUENTA

LA COMIDA ASIÁTICA Y ESPECIALMENTE LA CHINA, SE ABRE PASO EN LOS MERCADOS QUE HOY CONOCEN VERSIONES OCCIDENTALIZADAS DE SU GASTRONOMÍA, PERO DONDE CADA VEZ EXISTE MÁS INTERÉS POR LAS PREPARACIONES AUTÉNTICAS Y TRADICIONALES.







LUGARES DESTACADOS DE LA COCINA REGIONAL

ESCRITO POR
Sophie Wilkinson

ALREDEDOR DEL MUNDO, ALGUNAS DE LAS COCINAS Y TÉCNICAS MÁS *vibrantes* SURGEN DE LOS LUGARES MÁS INESPERADOS.

La comida solía difundirse de voz a voz, con los comerciantes elogiando las virtudes de sus productos, ya fuera por su practicidad - el azúcar era, para algunos, solo una moneda, y la sal, solo un conservante - su sabor único, su aparente abundancia o su exótica rareza. Los inmigrantes desarrollaron métodos de cocina para adaptarse a sus viajes mientras buscaban una vida mejor. Las comunidades compartían entre sí las mejores formas de cocinar sus ingredientes locales. Las empresas coloniales y militares llevaron a los invasores a introducir sus propios alimentos familiares en lugares donde los locales preferían mucho más la cocina novedosa que el régimen recién impuesto.

Más tarde, los intercambios culturales entre aliados dieron lugar a movimientos gastronómicos de nicho, como la aparición de la comida vietnamita en Chequia, los pasteles de Cornualles en Argentina y las pasas sultanas en la pasta veneciana.

Ahora vivimos en un mundo globalmente conectado donde las recetas pueden recorrer kilómetros en minutos y los métodos de cocina están hiperoptimizados para hacer cada tarea más eficiente para los cocineros ocupados. Mientras los

chefs reconocidos exploran nuevos ámbitos de procesamiento, encurtido, conservación y presentación de alimentos, el objetivo, al parecer, es valorar el ingrediente individual. Aunque los avances tecnológicos pueden ayudar a desarrollar perfiles de sabor, a veces volver a lo básico es el camino a seguir. ¿Por qué no mirar las raíces de nuestros mundos culinarios colectivos, cómo el paisaje moldea la flora y la fauna, cómo la ingeniosidad de los cocineros y los chefs tradicionales de regiones de todo el mundo puede dar forma al enfoque actual de la comida?

Galicia

Esta exuberante región de España en la costa atlántica debe agradecer a sus numerosas bahías y ensenadas por su abundancia de mariscos. Aquí, las aguas dulces y saladas se combinan, creando el entorno perfecto para que prosperen mariscos como langosta, pulpo, camarones y langostinos. Los percebes pueden parecer intimidantes, pero simplemente hervirlos en sal y laurel, antes de escaldarlos en agua helada y pelarlos, asegura que su textura, similar a una mezcla de calamar y abalón, pueda ser disfrutada.

Esta región, conocida como la séptima nación celta, cuenta con un clima marítimo que significa que el aire húmedo y las ricas hierbas producen entornos agrícolas ideales para crear quesos mantecosos como el tetilla. Galicia también alberga la catedral de Santiago de Compostela del siglo XII, el destino de miles de peregrinos que caminan cientos de millas para llegar a ella. En homenaje a Santiago, la torta de Santiago utiliza almendras locales como harina, haciendo un pastel denso y, casualmente, sin gluten. Con los huevos proporcionando las grasas en lugar de los lácteos, esta torta tiene una larga duración, lo que significa que los peregrinos desde el siglo XVI la han utilizado como una fuente de energía en su camino. También incluye sutiles notas de naranjas y limones, que fueron introducidos en la región durante la ocupación morisca.

La fusión de las culturas morisca y celta, así como la inspiración de las antiguas colonias españolas en América del Sur, culmina de manera espectacular con el ponche de queimada, una bebida hecha con aguardiente de orujo que se prende fuego, y se mezcla con azúcar caramelizada, cáscara de limón y café para darle dulzura y profundidad. El ritual alrededor de su consumo se conoce como el conxuro de queimada, y comúnmente se consume alrededor de Halloween.

Turquestán Oriental / Provincia de Xinjiang

Esta área montañosa, en las fronteras de China y Asia Central, ha sido objeto de intensas disputas durante siglos, pero también ha sido una parada en la Ruta de la Seda, absorbiendo influencias turcas y chinas en su cocina para crear una gastronomía distintiva.

Al igual que sus vecinos uzbekos, los uigures marcan su pan, o nan, con sellos de metal con intrincados diseños. Esto no solo crea patrones hermosos e individuales en los panes redondos y planos, tradicionalmente cocidos en el interior de hornos de arcilla en forma de cúpula conocidos como tonurs, sino que también crea agujeros para que la textura del pan se moldee alrededor. En partes esponjosas, en otras crujiente, el nan se utiliza como base para servir otros alimentos o para recoger guisos más líquidos como el da pan ji, un guiso picante de pollo a base de tomate y papa. En caso de no utilizar nan, los fideos de harina de trigo hechos a mano, conocidos como läghmān, aportan una textura masticable y complementan perfectamente el plato.

El polo es la versión uigur del pilaf o pulao, donde las cebollas, zanahorias y comino se frien en aceite antes de agregar el arroz, luego se cubre con cordero o carnero al vapor. Para equilibrar la profundidad reconfortante y untuosa de estos sabores y texturas, se añaden verduras encurtidas y ensaladas avinagradas. El cordero es una carne central para los uigures, quienes cortan tiras delgadas y las ponen en brochetas para asarlas sobre parrillas calientes hasta que se carbonicen, espolvoreándolas con polvo de comino picante.

Cusco, Perú

Ubicada en los Andes a una altitud de 3,399 metros, esta ciudad es el hogar del método de cocción huatia, donde el horno está diseñado para derrumbarse. Se excava un hoyo en el suelo para el fuego y se construye una cúpula temporal encima usando ladrillos de adobe. Luego, se enciende el fuego dentro del hoyo para calentar los ladrillos. Una vez que están lo suficientemente calientes, se arrojan papas dentro del hoyo y los ladrillos calientes se empujan hacia abajo para cubrirlas. Las carnes se pueden cocinar sobre los ladrillos encima de las papas, que normalmente quedan suaves y esponjosas después de ser desenterradas alrededor de media hora más tarde.

El chiri uchu es un plato popular con orígenes debatidos, pero que sin duda es un testimonio de la abundancia de productos peruanos. En un solo plato, que se come alrededor de la semana de Corpus Christi en mayo o junio, hay cuy asado, pollo, charqui (un plato similar al jerky hecho de llama), maíz, queso, algas marinas, pescado, papas, ajíes rocoto y tortilla. Servido frío y picante, puede ser compartido por toda la familia y también está disponible en porciones más pequeñas, de tamaño individual, vendidas por los vendedores ambulantes.

Durante casi 100 años, los cortes grasos de cerdo se han cocido en su propia grasa para hacer bocados extra crujientes de carne salada y dulce conocidos como chicharrones. Se sirven con mote, que es maíz amarillo o blanco procesado y salsa criolla, una mezcla de pimentones, cebollas, tomates y ajo.



IDENTIDAD A TRAVÉS DE LA COMIDA

**CÓMO LA COMIDA CONECTA A LA
GENERACIÓN Z Y A LOS MILLENNIALS
CON SU IDENTIDAD Y *herencia*.**

ESCRITO POR
Angela Hui



¿Alguna vez te has detenido a reflexionar sobre la historia detrás de los platos que creas? Tal vez hayas considerado de dónde proviene una especia clave utilizada en tu cocina o te hayas preguntado sobre la historia de una receta familiar que inspira tu menú. Como chef o propietario de un restaurante, comprender las raíces de la comida puede transformar tu cocina en un lugar que hace más que solo preparar comidas; puede ser un aula para enseñar historia cultural o un escenario para celebrar platos.

Desde recetas ancestrales transmitidas de generación en generación hasta platos regionales reinventados con toques modernos, la Generación Z y los Millennials ven la comida como algo más que una simple necesidad. La generación actual tiene algunos de los paladares más aventureros, moldeados por la exposición temprana a sabores diversos. Disfrutan de la comida que estimula los sentidos, aprenden sobre diferentes culturas y se sumergen en tradiciones olvidadas que los conectan con el pasado. Usando la comida como un puente entre el patrimonio cultural y la vida moderna, están repensando cómo consumen alimentos, interactuando con contenido culinario en libros y en línea, y encontrando inspiración para cocinar de nuevas maneras. La comida es un medio para contar historias: una oportunidad para reconectar con las raíces, un espacio para explorar la identidad y una forma de fomentar un sentido de comunidad.

En 2018, Chris Ying, antiguo editor de la influyente revista de comida indie Lucky Peach, exploró esta noción en el libro *You and I Eat the Same* (Tú y yo comemos lo mismo), destacando las innumerables formas en que la comida y la cocina nos conectan, al tiempo que muestra las marcadas diferencias y complejidades de comer. Para aquellos que trabajan en la industria gastronómica, esto presenta una oportunidad para explorar más a fondo la comida y su capacidad de ser un conector, cerrar brechas culturales e iniciar conversaciones. ¿Quién tiene derecho a cocinar qué, y por qué? ¿Cómo pueden los platos reflejar historias de identidad, patrimonio y evolución? ¿Qué mensaje quieres transmitir con tus ingredientes y técnicas de cocina? Al ser intencional con estas elecciones, creas platos que pueden resonar a un nivel más profundo con los clientes.



“La próxima vez que pruebes una nueva receta, planifiques un menú o introduzcas un plato especial, considera qué historia cuenta. ¿Destaca tradiciones olvidadas?”

En la página opuesta:
El chef Edwin Van
Gent prepara
crumble de aceitunas
para su plato.

Considera cómo enfocan este tema, chefs como Joké Bakare, cuyo restaurante fue el primero en el Reino Unido dirigido por una chef afrodescendiente en ganar una estrella Michelin. Su restaurante, Chishuru, en Londres, utiliza ingredientes de África Occidental difíciles de encontrar junto con productos locales británicos. Bakare da un paso más para educar e inspirar. “La comida tiene múltiples capas y nos ancla a la cultura y la tradición”, dice ella. Su enfoque desafía las ideas preconcebidas e invita a los comensales a explorar la amplitud y profundidad de la cocina de África Occidental bajo una nueva luz, allanando el camino para una comprensión más matizada. “La comida del continente subsahariano a menudo carece de técnica y refinamiento; todo es muy de una sola olla. Quiero que las personas que vienen a Chishuru por primera vez descubran las técnicas que usamos. Puede parecer simple, pero es engañoso.”

El deseo de experiencias culinarias significativas es evidente en los hábitos alimenticios de la Generación Z y los Millennials. Investigaciones de la plataforma de reservas de restaurantes Seven Rooms destacan que el 34% de los consumidores del Reino Unido en este grupo demográfico cenar fuera al menos tres veces al mes. No solo buscan la próxima tendencia o la última apertura de un restaurante; buscan lugares alternativos fuera del hogar y el trabajo para conectarse y relajarse. Factores como la conveniencia, la personalización y el valor son considerados los más importantes al

cenar fuera de casa. Los clientes suelen ser leales a sus marcas y restaurantes favoritos; confían en ellos y están dispuestos a pagar más por experiencias elevadas. Además, algunos de los temas más importantes en el marketing de restaurantes están relacionados con la autenticidad, la conexión con la comunidad, los sabores genuinos y los espacios inclusivos que celebran la diversidad. En Londres, este cambio es evidente en lugares como Chishuru.

“El mundo de la gastronomía finalmente está prestando atención, pero aún queda un largo camino por recorrer. Es muy importante para mí aferrarme a la tradición de la comida con la que crecí. En la comida de África Occidental, no hay mucha documentación sobre nuestra comida”, explica Bakare. “Quiero ser un agente de preservación mientras abrazo la modernidad, asegurando que estas tradiciones perduren para la próxima generación.”

“Esta representación y diversidad resuena fuertemente con los comensales más jóvenes y se extiende más allá del plato y hacia los medios populares. Internet ha hecho que sea más fácil que nunca aprender a cocinar y descubrir lugares para comer. Los canales de YouTube no solo ofrecen recetas y recomendaciones de restaurantes, sino también exploraciones profundas de los orígenes y la historia de los alimentos. Mientras tanto, las plataformas de redes sociales como Instagram y TikTok permiten a cocineros caseros, agricultores, chefs,

marcas de alimentos y bebidas, grupos de restaurantes y escritores gastronómicos compartir sus historias directamente con las audiencias, sin pasar por los medios tradicionales. Este cambio ha creado oportunidades para que tanto cocineros aficionados como profesionales compartan sus tradiciones culinarias con el mundo.”

“Aprovechar este auge de la cocina impulsada por la identidad ofrece una oportunidad única. No solo estás sirviendo comida, sino que estás creando una experiencia memorable que educa y conecta. En esta era de autenticidad, los comensales valoran la intencionalidad y el propósito. Quieren saber qué están comiendo, el viaje desde el campo hasta la mesa, las historias detrás de las manos que hicieron la comida, y sentir que su comida es parte de una narrativa cultural más amplia. Al ofrecer contexto y anécdotas, invitas a tus invitados a un viaje compartido de exploración. La próxima vez que pruebes una nueva receta, planifiques un menú o introduzcas un especial, considera qué historia cuenta. ¿Destaca tradiciones olvidadas? ¿Se conecta con tu herencia o experiencias personales? Deja que tu comida cuente la historia de tus raíces, inspiraciones y visión para el futuro. Al hacerlo, tu restaurante se convierte no solo en un lugar para comer, sino en un destino para la exploración cultural y una experiencia gastronómica significativa.”



LA ESENCIA DE LA TIERRA SERVIDA EN UN PLATO

CON *Ana Roš*

En el restaurante Hiša Franko, galardonado con tres estrellas Michelin y ubicado en el remoto valle de Soča en Eslovenia, entre los Alpes Julianos y la frontera italiana, cada plato cuenta una historia de lugar, tradición y creatividad. La copropietaria y chef Ana Roš ha construido una cocina moldeada por el clima alpino y basada en la estacionalidad, el abastecimiento local y el respeto por la tierra. Desde revivir métodos tradicionales de agricultura hasta desafiar las percepciones de lo que hace valioso a un ingrediente, sus creaciones son audaces, personales y reflejan el carácter único de la región.

Hiša Franko es el primer y único restaurante en el que he trabajado. De hecho, me gradué en ciencias internacionales y diplomacia. No era una cocinera profesional cuando comencé a trabajar aquí hace 25 años, así que tenía un enfoque y una filosofía un poco románticos. Empecé a colaborar con agricultores, proveedores y recolectores locales, porque estamos tan lejos de cualquier ciudad que necesitábamos una estrategia para obtener ingredientes. Así que lo que hoy es una tendencia, nosotros ya lo hacíamos desde hace años.

Ungolpe en la cara

Nos veo como embajadores de nuestra tierra. En la mesa de Hiša Franko, puedes sentir y experimentar dónde estás y quién está cocinando para ti. Nuestra comida es un mosaico de estacionalidad y territorio, y el color principal es la personalidad del chef. Mi comida es muy intensa y picante. A veces, los invitados se sorprenden y dicen que el menú fue como un golpe en la cara. Pero eso es precisamente lo que quiero.

Trabajando con las estaciones

Seguimos la naturaleza y trabajamos con las estaciones. Nuestros ingredientes son locales. Cuando subo aquí, a la cima de la montaña, puedo ver todos los lugares de donde obtenemos nuestros ingredientes. Eso nos desafía a ser creativos, porque la naturaleza no es un supermercado: necesitamos adaptarnos constantemente. No usamos foie gras, langosta ni la mayoría de los ingredientes que encuentras en restaurantes famosos. Nos ceñimos a los productos que podemos encontrar alrededor del Valle de Soča, como la papa, la trucha y el corzo.

“Mi comida es muy intensa y picante. A veces, los invitados se sorprenden y dicen que el menú fue como un golpe en la cara. Pero eso es precisamente lo que quiero.”



Un clima de abundancia

Nuestro único clima alpino, influenciado por la brisa salada del mar y el suelo rico en minerales, da a las plantas y a los animales que se alimentan de ellas sabores distintivos. Es asombroso descubrir cuán generosos pueden ser este suelo y este clima en comparación con lo que nuestros antepasados conocían. Tradicionalmente, esta es una zona de habichuelas, pero a través de nuestros agricultores Jeanne y Matteo descubrimos que nuestro clima es similar al de Nueva Zelanda. Así que ahora tenemos espinaca de Nueva Zelanda, wasabino, kiwi y hojas de mostaza. Dejamos volar nuestra imaginación y cada año la lista de ingredientes que tenemos es más larga.

Manteniendo viva la tradición

A menudo considero que uno de mis mayores logros es preservar las formas tradicionales de agricultura en esta región. Apoyamos la economía del valle mediante la obtención de nuestros ingredientes de manera local, lo que también tiene un impacto social porque los jóvenes se quedan para convertirse en agricultores en lugar de mudarse a las ciudades. El queso cottage fermentado, con un sabor fuerte, picante y agrio, es típico de este valle, pero desafortunadamente ya casi no se consume. Lo compramos a agricultores mayores para ayudar a que la tradición y el conocimiento sobrevivan.

“Para mí, Raíces Culinarias se trata de volver a la naturaleza. Se trata de abrazar el territorio local y ser conscientes de cómo cultivamos y recolectamos, para no sobreexplotar los bosques ni los campos.”



Papa de un euro

Uno de nuestros platos más famosos es la papa horneada en costra de heno. Ese plato comenzó con una conversación que tuve con un agricultor sobre las papas que necesitábamos. Cuando le pedí que fijara el precio, dijo: “Un euro”. Por papa, no por kilo. Al principio, me pareció excesivo, pero luego preguntó: “¿Por qué pagamos tanto por buena carne o pescado, pero no por las verduras?” Esa pregunta cambió mi perspectiva. El plato en sí da vida a esta idea. Una papa se hornea en una costra de heno de alta montaña y sal, absorbiendo los aromas florales y terrosos de los prados alpinos. Romper la costra libera un aroma que evoca dormir en una cama de heno en los altos Alpes, una experiencia romántica que cuenta la historia de Hiša Franko.

Volver a la naturaleza

“Para mí, Raíces Culinarias se trata de volver a la naturaleza. Se trata de abrazar el territorio local y ser conscientes de cómo cultivamos y recolectamos, para no sobreexplotar los bosques ni los prados. Cada chef debería tener las habilidades para obtener ingredientes localmente. Si podemos hacerlo funcionar en el desafiante clima del Valle de Soča, se puede hacer en cualquier lugar. Dejemos de comprar tomates durante todo el año y enfoquémonos en comer de manera más estacional y local. Deberíamos dejar de mover los alimentos demasiado. No solo para reducir las emisiones de CO2, sino también porque cada día que pasa después de la cosecha de frutas y verduras, la planta pierde aceites esenciales, lo que cambia completamente el sabor.”





Carlos Gaviria
Colombia.

EL COCINERO QUE DEFIENDE LA IDENTIDAD CULINARIA COLOMBIANA

RAÍCES QUE NUTREN *el futuro*

Chef Carlos Gaviria

La gastronomía es mucho más que el simple acto de cocinar; es historia, cultura y un legado que trasciende generaciones. En cada plato hay una memoria, un testimonio de la tierra y de quienes la trabajan. Carlos Gaviria, maestro de la cocina colombiana, lo tiene claro: un cocinero, al igual que los vinos, quesos o el tequila, posee una denominación de origen. Su esencia está anclada en su territorio, en sus ingredientes, en su identidad. "Somos nosotros quienes debemos tener esa denominación de origen", afirma con convicción, subrayando la importancia de honrar lo propio sin menospreciar lo ajeno.

Para Gaviria, la cocina es un acto de autoconocimiento. No basta con replicar recetas; hay que entenderlas, vivirlas y reconocer el alma que encierran. Desde la academia, ha dedicado su vida a revalorizar la cocina colombiana, convencido de que la identidad culinaria no es una moda pasajera, sino un compromiso con la historia y el territorio. "Un pueblo que no cocina con identidad no conoce su esencia", sentencia, haciendo eco de una verdad profunda sobre cómo la comida refleja la cultura y los valores de un pueblo.

Las recetas transmitidas oralmente de generación en generación corren el riesgo de desvanecerse si no se documentan. "Lo que no está escrito, se pierde". Por eso, su labor no solo se enfoca en la cocina, sino también en la investigación y la educación gastronómica. A lo largo de los años, Gaviria ha impulsado la creación de archivos gastronómicos, donde se recopilan recetas ancestrales de Colombia que de otro modo estarían en peligro de desaparecer. Es un esfuerzo vital para que las futuras generaciones puedan seguir saboreando los sabores autóctonos de la región.

Cultura + técnica: La fórmula del arte culinario

Para Gaviria, cocinar no es solo una técnica, es una expresión artística donde convergen inspiración, cultura y destreza. "Los cocineros somos artistas", dice con una sonrisa, destacando que cada plato es una composición en la que los sabores, texturas y colores cuentan una historia. Cada plato es un lienzo en blanco que, a través de su elaboración, no solo satisface el hambre, sino que comunica una identidad, una historia y una visión del mundo. Sin embargo, esta creatividad debe ir acompañada de responsabilidad: "Todo cocinero tiene la obligación de leer y estudiar". No se puede innovar sin conocer la tradición, y la técnica es la herramienta que transforma lo ordinario en extraordinario.

La cocina tradicional no debe quedar relegada a los restaurantes de lujo o a los libros de historia gastronómica; debe formar parte del día a día. "Uno va a un restaurante dos o tres veces, pero necesita comer todos los días", explica. Por eso, aboga por la valorización de la cocina ancestral, esa que acompaña desde el desayuno hasta la cena, que nutre y da identidad. La cocina cotidiana, que se prepara con ingredientes simples pero llenos de sabor, es la verdadera alma de un país. Gaviria destaca la importancia de no perder de vista esos platos humildes pero cargados de historia, como los envueltos, sancochos y las arepas, que son la base de la alimentación de muchas familias colombianas.

América Latina: La nueva estrella gastronómica

Los reflectores del mundo gastronómico han cambiado de dirección. Europa tuvo su momento; ahora es el turno de América Latina. Colombia, con su diversidad de ingredientes, técnicas y tradiciones, tiene el potencial de convertirse en un referente gastronómico global. "Nos reflejamos en la música, y tenemos tantos ritmos como platos", señala Gaviria. Desde las arepas hasta la cocina en hojas, cada preparación es una muestra del mestizaje y la creatividad de un pueblo que ha sabido transformar la necesidad en arte culinario. En su país, cada región tiene su propia tradición culinaria, pero todas están unidas por un denominador común: el respeto por los ingredientes autóctonos y la capacidad de combinarlos de manera creativa para obtener un resultado único.

El chef destaca que América Latina ha comenzado a recibir la atención internacional que se merece, con grandes chefs y restaurantes de la región abriendo puertas en el escenario mundial. Sin embargo, aún queda un largo camino por recorrer, y Gaviria ve esto como una oportunidad para que los cocineros latinoamericanos defiendan sus raíces y reivindiquen su lugar en la gastronomía mundial. En su opinión, no solo se trata de fusionar técnicas y sabores, sino de tener la valentía de mostrar al mundo lo mejor de lo propio.

La sostenibilidad: Un compromiso con el futuro

La sostenibilidad es otro eje fundamental para el chef. "En la cocina de recuperación está la esencia de todo", asegura. En un mundo que enfrenta una crisis ambiental y alimentaria, la cocina debe ser un espacio donde no se desperdicien recursos. Nada se desperdicia; cada ingrediente tiene un propósito. "Nos enseñaron que botar comida era un pecado". La cocina sostenible no solo respeta los productos, sino que también enaltece la labor de los campesinos y productores locales, asegurando una cadena alimentaria más justa y equilibrada. Gaviria cree firmemente que la cocina debe alinearse con los principios de la sostenibilidad, cuidando no solo los ingredientes que se utilizan, sino también el impacto que tiene sobre el medio ambiente.

Un legado que perdura

Carlos Gaviria está dejando un legado que va más allá de su cocina. No solo a través de sus libros y su labor académica, sino en cada persona que comprende la importancia de cocinar con identidad. "Cocinen con intensidad, con orgullo". Porque dar a conocer la cocina propia no es solo un acto de pasión, sino un deber. La autoestima gastronómica es la clave para que Colombia y América Latina sigan brillando en el escenario mundial. A través de su influencia, está formando una nueva generación de chefs que no solo saben cocinar, sino que también entienden la importancia de preservar y valorar su cultura gastronómica. En la actualidad, su trabajo sigue siendo una fuente de inspiración, una guía a los cocineros de Colombia y de toda Latinoamérica en la búsqueda de una gastronomía más consciente, responsable y rica en identidad.



CHOLENT

CON

KISHKA

CON GILI HAIM

Este plato, llamado cholent, es un guiso tradicional judío conocido por su técnica de cocción lenta y prolongada, arraigada en la práctica histórica de preparar alimentos antes del Sabbath para honrar la restricción de cocinar en ese día. El plato típicamente incluye frijoles rojos, cebada, zanahorias, papas y una variación vegana de kiske (tradicionalmente una salchicha) hecha con sémola y harina. Este proceso de cocción lenta crea sabores y texturas únicos, proporcionando un giro moderno a una comida con mucha historia.



“ATIENDE A UN GRUPO MÁS AMPLIO DE COMENSALES Y ES *económico* DE PREPARAR, ASPECTOS QUE SON MUY IMPORTANTES EN LA ACTUALIDAD.”

— GILI HAIM
UFS, Israel

Este plato se basa en gran medida en la técnica del escabeche, un método tradicional utilizado en España, América Latina y Filipinas para conservar alimentos. El escabeche consiste en cocinar proteínas como pollo, conejo o pescado, e incluso vegetales, en una preparación similar a un guiso con vinagre como líquido principal, lo que equilibra la acidez y permite que el plato se conserve durante días, incluso semanas. El chef moderniza esta técnica al mejorarla con nuevos condimentos, como canela, anís y una combinación de vinagres, e introduciendo elementos asiáticos como dashi y miso. Este plato, un escabeche de pollo servido con berenjenas, está diseñado como un entrante frío o a temperatura ambiente, combinando técnicas antiguas con un toque moderno.



**“TÉCNICAS ANTIGUAS
COMO EL *escabeche* ESTÁN
SIENDO MODERNIZADAS—
SE TRATA DE CREATIVIDAD Y
REINVENCIÓN.”**

— PEIO CRUZ
UFS, España

BERENJENA A LA PARRILLA



RELLENA DE ESCABECHE DE POLLO, MISO Y JEREZ

CON PEIO CRUZ

PESCADO EN RODAJAS FRITO CON ACEITE DE CHILE SICHUAN

CON PHILIP LI

Este plato es una especialidad tradicional de Sichuan, que presenta pescado frito a baja temperatura en un aceite de chile rico y picante. Aunque este plato típicamente utiliza carne de res marinada y en rodajas, el Chef Philip Li innova al reemplazarla con pescado para una versión más saludable. La preparación implica marinar el pescado con jengibre y ajo antes de congelarlo para permitir un corte perfecto. Luego se fríe a baja temperatura, mejorando su textura y sabor. Este plato no solo muestra las técnicas de cocina históricas de la cocina de Sichuan, sino que también enfatiza la importancia de respetar y comprender las tradiciones culinarias como base para la innovación.



“LOS CHEFS JÓVENES DEBEN RESPETAR EL PLATO *tradicional* Y ENTENDER SU PROPÓSITO.”

— PHILIP LI
UFS, China



Fire Sense®

Un platillo con productos muy utilizados en el Caribe latinoamericano que une a dos países como Brasil y Costa Rica en el uso de la leche de coco. Una receta que une los sabores Afros con los productos locales de nuestra región, y que usa técnicas como la caramelización en la proteína y la cocción mixta en olla.



CARLOS RODRÍGUEZ
UFS, Costa Rica



“COMBINA *sabores* AFROS Y PRODUCTOS LOCALES DEL CARIBE LATINOAMERICANO.”

— **MARCIA TEREZINHA**
UFS, Brasil

POLLO CARIBEÑO EN SALSA DE COCO Y CURRY



CON **CARLOS RODRÍGUEZ**
Y **MARCIA TEREZINHA**



Arepa de maíz pelado, rellena de guiso de pollo, cubierta de salsa mexicana acompañada de jocoque y conserva de nopal. La idea es combinar la base tradicional de la arepa colombiana, que es versátil y deliciosa, con la riqueza y profundidad que aportan los sabores del guisado. Para finalizar, la salsa mexicana aportaría un equilibrio perfecto de calor y sabor, creando una fusión única que celebra la diversidad cultural de América Latina, acompañado de técnicas culinarias precolombinas ancestrales.

EL SABOR DE DOS MUNDOS

CON CARLOS VENEGAS Y JUAN GUEVARA



CARLOS VENEGAS
UFS, México



**“LA combinación DE
AREPA COLOMBIANA Y
SALSA MEXICANA CREAN
UNA FUSIÓN ÚNICA.”**

— JUAN GUEVARA
UFS, Colombia

PERSONALIZACIÓN CULINARIA

La experiencia gastronómica está evolucionando más allá de la simple personalización hacia experiencias más interactivas y personalizadas, donde los comensales participan en la creación y modificación de sus comidas. La tendencia de *Personalización Culinaria* se centra en hacer que la cena sea inmersiva y multisensorial, ofreciendo experiencias únicas y con valor añadido.”

55%

DE AUMENTO EN LA BÚSQUEDA DEL BBQ COREANO 'GRILL-IT-YOURSELF' DESTACA UN CAMBIO HACIA EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS ÚNICAS Y PERSONALIZADAS.



Varios factores están impulsando esta tendencia en los menús, incluyendo:

- Un creciente deseo de experiencias gastronómicas personalizadas, atractivas e inmersivas.
- Comensales que buscan experiencias más allá de los platos tradicionales para compartir.
- La preferencia de la Generación Z por opciones curadas y momentos dignos de redes sociales.
- Avances tecnológicos (AR, IA) que están transformando la forma en que se experimentan las comidas.
- Acceso a datos que permiten interacciones gastronómicas hiperpersonalizadas.

Aunque la tecnología y la comida se han acercado cada vez más en los últimos años, la relación está evolucionando más que nunca. La realidad aumentada (AR) puede crear menús interactivos, mientras que la inteligencia artificial (IA) personaliza las recomendaciones basadas en preferencias pasadas. Estas herramientas ayudarán a los comensales a involucrar todos sus sentidos, ofreciendo una experiencia más personalizada e inmersiva. Los restaurantes seguirán experimentando con tecnología para ofrecer experiencias gastronómicas altamente personalizadas y multisensoriales. Estas irán más allá del gusto, incorporando elementos visuales, auditivos e incluso táctiles, haciendo que la experiencia gastronómica sea más memorable y única.

Esta tendencia refleja un cambio hacia un mayor compromiso en la gastronomía, donde la personalización y la interacción son clave, impulsadas por la tecnología en evolución y la demanda de los comensales por experiencias más significativas y compartidas.

Las principales técnicas que dominan esta tendencia:

- Personalización de técnicas
- Espumas y salsas aireadas
- Purés
- Impresión 3D
- Cocina en la mesa
- Congelación rápida
- Fermentación
- Uso de soplete

Ingredientes clave para la tendencia:

- Nueces
- Remolacha
- Chocolate
- Limón
- Azafrán
- Mostaza
- Carnes a la barbacoa
- Gelatina

Página anterior: El bibimbap tradicional es fácilmente modificable para el comensal

TEN EN CUENTA

EL HELADO SE HA CONVERTIDO EN EL TEMA DE BÚSQUEDA EN INTERNET DE MÁS RÁPIDO CRECIMIENTO A NIVEL MUNDIAL, CON VOLÚMENES DE BÚSQUEDA PARTICULARMENTE ALTOS EN ASIA Y ESTADOS UNIDOS.



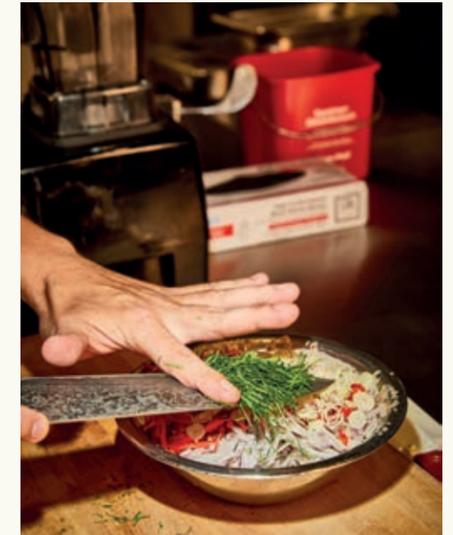
UN PLAN PARA LA PERSONALIZACIÓN



Eric Chua EL CHEF EJECUTIVO DE UFS PARA SINGAPUR, VIETNAM Y CAMBOYA COMPARTE SUGERENCIAS RENTABLES PARA OFRECER PERSONALIZACIÓN EN EL RESTAURANTE.

La personalización se ha convertido en una piedra angular de la experiencia gastronómica. Al permitir que los comensales adapten sus platos según sus preferencias, los restaurantes pueden crear experiencias memorables y atractivas que hacen que los clientes regresen.

La personalización se ha convertido en un factor crítico en las preferencias gastronómicas de la Generación Z, una demografía que valora la individualidad, la conciencia de la salud y las experiencias significativas. A diferencia de las generaciones anteriores, los comensales de la Generación Z buscan comidas que reflejen sus gustos personales y necesidades dietéticas, haciendo de la personalización no solo una tendencia en los menús, sino una necesidad para que los profesionales de servicios de alimentos puedan cumplir.



Crear Estaciones de Toppings: Configura una barra de ensaladas o wraps con una variedad de toppings (por ejemplo, proteínas, vegetales, nueces y semillas). Esto permite a los comensales de la Generación Z crear sus propios platos, aumentando su sentido de pertenencia y creatividad.

Estaciones de Aderezos Personalizados: Introduce una variedad de aderezos y salsas interesantes inspirados en los sabores de las cocinas regionales, como el sudeste asiático. Los clientes pueden mezclar y combinar para crear sus propias mezclas únicas, haciendo que cada plato sea verdaderamente suyo.

Perfiles de Sabor: Ofrece a los comensales una selección de perfiles de sabor dinámicos (por ejemplo, picante, ácido, dulce) que pueden incorporar en sus platos. Esto ayuda a satisfacer los paladares individuales y anima a los comensales a experimentar.

Opciones de Personalización: Ofrece una selección de ingredientes base para ensaladas o wraps, permitiendo a los comensales elegir sus proteínas, vegetales y granos preferidos. Esto no solo satisface las preferencias dietéticas, sino que también involucra a los clientes en la creación de su plato.

Especiales de Temporada: Rota ingredientes de temporada y ofertas por tiempo limitado que incentiven las visitas recurrentes. Los comensales apreciarán la frescura y la oportunidad de probar nuevas combinaciones.

Ciclo de Retroalimentación: Invita a los comensales a dar su opinión sobre los platos personalizados, permitiendo al restaurante mejorar sus ofertas y fortalecer la relación con su clientela.

Promover Publicaciones en Redes Sociales: Crea un "plato personalizado de la semana" que los comensales puedan compartir en las redes sociales. Esto puede incentivarlos a probar nuevas combinaciones y ayuda a promover tu restaurante de manera orgánica.

ESCRITO POR
Eric Chua
Singapur, Vietnam, Camboya y
Líder de Plataforma del Futuro
UFS, Sudeste Asiático y Asia del Sur



CÓMO HACER QUE UN RESTAURANTE SEA RENTABLE (Y MANTENERLO ASÍ)

Ah, los restaurantes, esos templos tentadores de la gastronomía donde los sueños se sirven en platos y las tarjetas de crédito lloran. Es fácil dejarse llevar por la romantización de la industria, imaginándote como ese chef que apasionadamente crea platos de los que la gente habla maravillas a sus amigos. Pero detrás de los platos cuidadosamente presentados y el ambiente digno de Instagram se esconde la fría y dura realidad: los restaurantes operan con márgenes de ganancia extremadamente reducidos. Entonces, ¿cómo aseguras que tu negocio siga siendo rentable? A continuación, te damos cinco consejos.

La rentabilidad de un restaurante no se trata solo de lo que hay en el plato, sino de lo que sucede detrás de escena. Cada día tienes que lidiar con realidades impredecibles como: cuántos comensales van a aparecer hoy/esta noche; proveedores desaparecidos con ese pedido esencial de ingredientes; problemas de personal y esos cortes de energía no planificados que derriten tu inventario congelado junto con tu ganancia.

Incluso las cocinas mejor gestionadas enfrentan una batalla constante con la incertidumbre, por lo que es importante mitigar el riesgo con estrategias confiables que respalden tu margen de ganancia.

1 Ingeniería de Menús: El Arte y la Ciencia de Platos Rentables

Un menú rentable es más que una colección de platos; es un desafío de equilibrar creatividad y economía. Esto es lo que se necesita:

- **Entiende tus estrellas:** Algunos platos se venden rápidamente y te generan dinero. Otros son proyectos de pasión que apenas cubren los costos, pero muestran el alma del chef. Encontrar un equilibrio entre los éxitos rentables y el arte culinario es la clave.
- **Aprovecha al máximo los ingredientes:** Los grandes chefs no solo cocinan; maximizan cada onza de cada ingrediente. Desde convertir las hojas de zanahoria en pesto hasta usar recortes de carne para caldo, la eficiencia es la salsa secreta.
- **Adopta las tendencias alimentarias (con sabiduría):** Las tendencias del menú que se alinean con tu marca y audiencia pueden generar entusiasmo e ingresos. Usa este reporte de Menús del Futuro para encontrar la o las que mejor se adapten a tu menú.

2 Aprovecha el Poder de los Datos (¡Sí, Datos!)

Los datos pueden no sonar atractivos, pero son la línea de vida de un restaurante rentable. Aquí está el porqué:

- **Predecir la demanda:** Al analizar los patrones de ventas, puedes prever el flujo de clientes y planificar tus compras con mayor precisión, reduciendo el desperdicio y evitando la escasez de stock.
- **Rastrear costos:** Integra recetas, precios de ingredientes y rendimientos en tu sistema para entender tu porcentaje de costo de alimentos (el número mágico que te dice si estás ganando dinero o solo alimentando a la gente gratis).
- **Eficiencia en la programación:** Usa datos históricos para determinar los momentos de mayor afluencia y programar al personal en consecuencia.

3 Equipos: El Mejor Amigo (o Peor Enemigo) de una Cocina Profesional

Hablemos de equipos. Claro, te encantaría una cocina equipada como una nave espacial, pero la practicidad importa.

- **Maravillas multitarea:** Los hornos de convección, las máquinas sous-vide y los procesadores de alta potencia pueden agilizar las operaciones y reducir el tiempo de preparación. La eficiencia es tu sous-chef.
- **Eficiencia energética:** Reducir tu factura de energía es excelente tanto para el planeta como para tus finanzas. El equipo moderno con características de ahorro de energía vale la inversión.
- **La capacitación importa:** Incluso las mejores herramientas son inútiles si tu equipo no sabe cómo usarlas correctamente. Un equipo bien capacitado es más eficiente que la batidora más sofisticada.

4 Las Personas Hacen la Cocina Profesional

Hablando del personal, son el corazón vital de tu restaurante. Pero seamos realistas: la industria de los restaurantes no es exactamente conocida por el equilibrio entre el trabajo y la vida personal. Un equipo feliz y saludable es un equipo productivo. Aquí tienes cómo mantener tu cocina funcionando sin problemas:

- **Capacitación adecuada:** Enseña a tus cocineros a seguir las recetas y las porciones con precisión. La consistencia reduce el desperdicio y asegura la calidad.
- **La salud mental importa:** El agotamiento es real. Trata a tu equipo como humanos, no como máquinas. Horarios saludables y un ambiente positivo conducen a un mejor servicio de alimentos y a una menor rotación de personal. Si aún no lo conoces, revisa el movimiento Positive Kitchens (Cocinas Positivas).
- **Resolución creativa de problemas:** Un equipo bien apoyado puede centrarse en formas creativas de reducir el desperdicio, optimizar los flujos de trabajo y mejorar la rentabilidad.

5 La rentabilidad es una lucha diaria

Lograr la rentabilidad no es un logro único; es un esfuerzo continuo. La eficiencia, la creatividad y la adaptabilidad son tus mejores aliados. Desde replantear tu mise en place hasta adoptar nuevas técnicas de conservación (¡hola, deshidratación y encurtido!), cada pequeño ajuste puede marcar la diferencia.

Puede ser un desafío, pero para aquellos que lo hacen bien, las recompensas de dirigir un restaurante rentable—financieras y de otro tipo—son muy satisfactorias.



EXPECTATIVAS EN EVOLUCIÓN

Rafael Larue, EL DIRECTOR CREATIVO DE LA EMPRESA DE TRANSFORMACIÓN *LIVIT DESIGN* OFRECE PERSPECTIVAS SOBRE LAS EXPECTATIVAS EN EVOLUCIÓN DE LOS COMENSALES.



“A pesar de que los comensales de todo el mundo tienen diferentes hábitos, desde la comida que comen hasta cómo la comen, las expectativas de sus experiencias gastronómicas suelen ser las mismas. Y en un mundo donde casi todo parece posible, las expectativas son cada vez más altas.”

“Livit Design es una empresa líder mundial en transformación. Su lista de clientes globales incluye una variedad de nombres reconocidos. Su visión del panorama culinario global le ha permitido anticipar las cambiantes expectativas de los comensales y entender qué podría estar causando estos cambios.

Rafael Larue, Director Creativo y Socio de Livit Design, comparte algunas ideas y consejos sobre cómo lograr una personalización óptima en el servicio de alimentos hoy en día.”

Cuéntanos un poco sobre Livit Design.

Livit es la empresa de transformación de alimentos y bebidas más grande del mundo. La razón por la que nos llamamos una empresa de ‘transformación’ es que no encajamos perfectamente en ninguna categoría. Hemos probado etiquetas como ‘firma de diseño’ y ‘consultoría’, pero nuestro trabajo abarca desde el diseño hasta las operaciones y la innovación culinaria. Ofrecemos servicios que van desde la estrategia de marca y la experiencia del cliente hasta el diseño de interiores, el diseño de cocinas e incluso los pequeños detalles como la disposición de las mesas. Nos encargamos de los proyectos de principio a fin, especialmente para conceptos escalables que buscan un éxito replicable. Trabajamos en mercados como Estados Unidos, América Latina, Medio Oriente, Asia y Europa. Esto nos da visibilidad de las tendencias emergentes en todo el mundo. Por ejemplo, podemos ver tendencias en China que pronto llegarán a Estados Unidos, u observar

cambios en Estados Unidos que podrían influir en las marcas europeas. Esta perspectiva global nos ayuda a mantenernos a la vanguardia de las tendencias.

¿Cuáles son algunos de los mayores cambios que has notado en las expectativas de los comensales a nivel mundial?

Hoy en día, los comensales quieren todo a su manera y lo quieren todo al mismo tiempo. No es necesariamente una época de nuevas tendencias, sino más bien una expansión de las ya existentes. Por ejemplo, la gente espera conveniencia y calidad, incluso de las marcas de alta gama. La entrega de comida gourmet, que antes era impensable, ahora es común. Los comensales esperan interactuar con las marcas a través de múltiples canales y opciones, y buscan experiencias que sean rápidas, de alta calidad y personalizadas para ellos.

¿De dónde surgen estas mayores expectativas de los comensales?

Es una combinación de evolución natural y el impacto del Covid. Tendencias como la personalización ya estaban en desarrollo, pero el Covid aceleró todo, obligando a las marcas a adaptarse rápidamente para sobrevivir. Además, la conciencia del consumidor ha crecido. Las generaciones más jóvenes consideran más aspectos además del sabor: piensan en la comida como fuente de energía, en los valores de la marca y en la sostenibilidad. Buscan una conexión con marcas que se alineen con sus valores.

“La personalización es fundamental para todo lo que estamos viendo en el ámbito gastronómico en este momento.”



El término ‘atención excepcional’ se ha vuelto popular en los últimos años, gracias al libro de Will Guidara. ¿Cuáles son tus pensamientos sobre este término?

Creo que esa es la dirección hacia la que se está moviendo la industria: personalizar las experiencias a un nivel sin precedentes. Aunque no todas las marcas tienen los recursos para ofrecer servicios hiperpersonalizados, la tendencia general es que las marcas proporcionen experiencias elevadas y personalizadas que vayan más allá de las expectativas tradicionales. ‘Atención excepcional’ puede sonar extremo, pero a medida que aumentan las expectativas de los clientes, un cierto nivel de personalización se está convirtiendo en el estándar. En última instancia, las marcas deben adaptarse para cumplir con estas expectativas dentro de sus capacidades. A medida que continuamos por este camino, es probable que la ‘atención excepcional’ se convierta en la nueva norma.

¿Cómo estás abordando estas cambiantes expectativas de los comensales en tu trabajo?

Nos enfocamos en la flexibilidad en el recorrido del cliente, adaptándonos a diferentes canales de comida y rutas de compra. Las marcas de hoy necesitan ser más que centradas en el cliente: deben ser ‘centradas en las personas’,

equilibrando las necesidades de los clientes, empleados y de la empresa. También simplificamos los procesos para atraer y retener al personal, especialmente donde hay escasez de mano de obra. Nuestro objetivo es crear lugares de trabajo que fomenten el orgullo y el sentido de pertenencia, haciendo que los empleados se sientan parte de algo significativo.

¿Qué anticipas para las experiencias gastronómicas en los próximos 5-10 años?

Creo que veremos una combinación de conveniencia y experiencia, con un enfoque en ofrecer interacciones altamente personalizadas. Por ejemplo, en algunos restaurantes de Asia, incluso la decoración se personaliza en tiempo real según los comensales. La tecnología está permitiendo un nivel de experiencia individual que nunca antes habíamos visto, donde cada visita podría sentirse como una experiencia única e irrepetible. Es probable que esta tendencia hacia experiencias personalizadas continúe creciendo.

¿Alguna reflexión final?

La personalización es clave para todo lo que estamos viendo en el ámbito gastronómico en este momento.



GAGGAN

EL RESTAURANTE GAGGAN
LLEVA LA *experiencia*
GASTRONÓMICA A OTRO NIVEL.

ANAND



Gaggan Anand de India es el chef más premiado de Asia. En su restaurante Gaggan en Bangkok, inaugurado en 2019, muestra su lado más rebelde y experimental. En Gaggan, los invitados bailan, cantan y comen rata callejera tailandesa a la parrilla. ¿Será verdad esto último? Sobre ese tema, el chef deja a sus invitados con la duda. “Somos un restaurante extremadamente radical”, dice Gaggan en una entrevista personal.

En Gaggan, clasificado como el número nueve en los 50 Mejores Restaurantes del Mundo y el número tres en los 50 Mejores Restaurantes de Asia, los invitados deben abandonar sus ideas de alta cocina. La experiencia se lleva al siguiente nivel. Es como visitar el teatro, con dos actuaciones diferentes. El restaurante tiene 14 asientos. Los invitados se sientan uno al lado del otro en dos filas a los lados de la cocina, con una vista directa a la acción. Los platos están acompañados de música, hay un espectáculo de luces, y tanto el equipo de cocina como los invitados cantan y bailan.

22 platos

“Yo creé los platos y desarrollé el concepto”, dice Gaggan. El espectáculo es como una película de la que crees saber el final, pero luego resulta ser completamente diferente. Lo único predecible es que los 22 platos que se sirven no decepcionan. Siguen siendo el mayor factor sorpresa.

Gaggan se hizo famoso anteriormente por presentar platos tradicionales indios de una manera completamente nueva. En lugar de enfoques clásicos, combinó los sabores y especias de la India con técnicas de cocina modernas, lo que llevó a experiencias de sabor sorprendentes e inusuales. “En el Gaggan de hoy, los invitados prueban mis recuerdos”, dice. Recuerdos de la India, pero también de sus visitas a países de todo el mundo. Desde una galleta de brócoli que se derrite en la boca hasta, un gofre de postre con foie gras y café.



Rata callejera y cerebro con jugo de remolacha

La experiencia culinaria en Gaggan también incluye humor. Por ejemplo, Gaggan dice que sirve a sus invitados ratas callejeras tailandesas. “Las atrapamos, las alimentamos cada seis horas, durante 21 días, con pasto. Las blanqueamos, luego las cocemos al vapor. Servimos el cerebro de la rata con jugo de remolacha. De la calle a la mesa.”

También se sirve la “explosión de yogur” de Gaggan. Esta obra maestra consiste en una burbuja de yogur llena de sabores intensos. Cuando colocas la burbuja en tu boca, explota, creando una experiencia llena de sabor. “Siempre que he viajado a algún lugar, sé que mis experiencias se reflejarán en mi nuevo menú.”

El chef aprendió mucho sobre gastronomía molecular de Ferran Adrià en el restaurante El Bulli, que fue votado como el mejor restaurante del mundo en varias ocasiones. “Adrià es un gran ejemplo para mí, pero la mayor parte de mi inspiración proviene de la vida. Viajando, conociendo gente y aprendiendo sobre diferentes culturas.”



EL ARTE DE LA PERSONALIZACIÓN CULINARIA

LA COCINA QUE CONQUISTA *los sentidos*

Chef Saúl Umaña

Saúl Umaña González, chef y director culinario de Tabacón Thermal Resort & Spa, es un creador de experiencias gastronómicas únicas. Su cocina es un viaje sensorial que trasciende lo convencional, fusionando sabores, texturas y emociones en cada plato. Para él, la personalización culinaria no es solo una tendencia pasajera, sino un estilo de vida que se convierte en el espíritu mismo de cada creación en sus cocinas.

Apasionado por fusionar técnicas internacionales con productos locales, Saúl ha llevado la gastronomía a nuevas alturas, ofreciendo una experiencia auténtica y envolvente. “Lo visual es clave para mí. El sabor es lo esencial, pero la presentación es el primer vínculo entre el comensal y el plato”, explica. Su cocina fusiona creatividad vanguardista con tradiciones locales, dejando una marca única en la gastronomía costarricense.

El contacto humano en cada bocado

En un mundo cada vez más influenciado por la inteligencia artificial (IA) y la realidad virtual, Saúl se mantiene firme en su creencia de que el talento humano sigue siendo la piedra angular de su cocina. “Es cierto que la IA y la realidad virtual ofrecen muchas posibilidades, pero el talento humano, la creatividad y la sensibilidad son esenciales para crear experiencias auténticas. La data puede ayudar, pero para crear, la parte humana sigue siendo vital”.

Para Saúl, la cocina personalizada comienza desde el momento en que el huésped hace la reservación. No solo se toman en cuenta sus gustos y preferencias, sino también sus intolerancias alimenticias, porque, para él, la inclusión es tan importante como la calidad del sabor. “Ofrecemos valores agregados, desde el primer momento en que un cliente hace una reservación, nos enfocamos en sus gustos y referencias. Buscamos que cada platillo pueda adecuarse a diferentes paladares sin perder su esencia”, comparte mientras describe cómo su cocina ha abrazado las alergias y las restricciones alimentarias como parte integral de su propuesta.

Cenas efímeras: El juego de la creatividad

En la intimidad de Tabacón, las cenas efímeras se han convertido en uno de los platos fuertes de la oferta gastronómica. Son experiencias secretas, a menudo con un menú de siete tiempos, maridados con la sorpresa y el misterio de cada bocado. “Lo que hacemos es conectar con la gente, ofrecerles una experiencia secreta y única, con un toque personal que refleja sus preferencias y su historia”, comenta Saúl, quien ha convertido estos eventos en una de las grandes atracciones de su carrera.

No es solo la calidad de los ingredientes lo que hace que estas cenas sean tan especiales, sino también la historia que se cuenta detrás de cada plato. Contar un relato a través de los sabores añade una capa de significado que va más allá de la técnica. “La nueva generación de foodies ya no busca solo comida, sino una razón, un significado. Cada platillo debe contar algo, no ser solo una obra de arte culinaria. Esa historia es el corazón de la experiencia.” Este enfoque permite que su cocina evolucione constantemente y siga sorprendiendo a los comensales.

La cultura que alimenta el alma

Los viajes han sido una fuente constante de inspiración, permitiendo descubrir nuevos ingredientes, explorar mercados y entender las preferencias culinarias de diversas culturas. Esta experiencia ha enriquecido su visión gastronómica, fusionando influencias de todo el mundo con una identidad única. “Cada continente tiene su sabor, y lo interesante es hallar el balance perfecto para las combinaciones. Mis viajes han ampliado mi repertorio gastronómico y, a la vez, me han permitido conectar de manera más profunda con los clientes”.

De familia costarricense, con profundas raíces en el campo y el mar, Saúl honra su identidad local mientras convierte la experiencia culinaria en un viaje único y personalizado. En Ave del Paraíso, restaurante de Tabacón Thermal Resort, los platillos tradicionales como el rice and beans o el pollo caribeño se reinventan con un toque innovador, utilizando productos locales. “Cada bocado busca que el visitante no solo pruebe, sino que sienta la esencia de nuestra tierra, adaptada a sus gustos, transformando cada plato en una experiencia auténtica.”

Personalización y empatía: un camino hacia la inclusión

El viaje de Saúl ha sido tanto personal como profesional. Desde pequeño, enfrentó dificultades con la alimentación, una experiencia que lo sensibilizó profundamente. “Tuve problemas para comer, y eso me marcó”, comenta, recordando cómo esta vivencia personal influyó en su carrera y lo llevó a enfocarse en la personalización culinaria. Su empatía por aquellos que enfrentan desafíos similares se ha convertido en el motor de su enfoque inclusivo.

“El reto del fine dining es ‘humanizar la técnica’. La cocina debe ser accesible y cálida, no fría ni pretenciosa”. Desde adaptar ingredientes para intolerancias hasta crear menús completamente personalizados, todo en su cocina está diseñado para garantizar que cada persona se sienta incluida. “Es sorprendente, por ejemplo, que algunos no puedan comer aguacate, pero sí disfruten del guacamole. Esa sensibilidad nos permite ofrecer una experiencia única para cada cliente”.

Un futuro lleno de sabor, cultura y empatía

La visión culinaria de Saúl Umaña transforma por completo nuestra percepción de la gastronomía. Más allá de simplemente ofrecer un plato bien preparado, su propuesta convierte la comida en una experiencia rica en sensaciones, emociones y recuerdos. Su enfoque inclusivo y su habilidad para conectar con las personas lo han llevado a convertir la cocina en un arte único, donde cada creación no solo refleja su creatividad, sino también un profundo respeto por la cultura y la identidad.

Para Saúl, la comida va más allá del sabor; es un puente que une a las personas, una forma de compartir momentos significativos y de crear experiencias memorables que resuenan en el corazón de quien las vive.





SALSAS DISEÑADAS POR EL COMENSAL

EL CHEF ERIC CHUA *ofrece* SUGERENCIAS QUE PONEN LA PERSONALIZACIÓN COMO PRIORIDAD.

ESCRITO POR
Eric Chua
Singapur, Vietnam, Camboya y Chef Líder de
la Plataforma del Futuro
UFS, Sudeste Asiático y Asia del Sur



- 1 **Mayonesa de Miel con Sambal Matah:** Los vibrantes sabores de Bali realmente brillan en la mayonesa de miel con sambal matah, una deliciosa fusión que combina el sambal tradicional indonesio con la cremosidad de la mayonesa. Este aderezo comienza con cebolla chalote finamente picada y hierba de limón, infusionadas con chile rojo y hoja de lima kaffir. Un toque de pasta de camarones y salsa de pescado añade profundidad, mientras que el jugo del limón fresco ilumina la mezcla. Para equilibrar los elementos salados, hemos añadido mostaza Dijon picante y un toque de miel, y finalizado con una pizca de pimienta negra. Este aderezo es perfecto para ensaladas, carnes a la parrilla o incluso como salsa para tus aperitivos favoritos.
- 2 **Salsa Koh Kong:** Basada en un clásico camboyano, esta salsa de pescado con un toque picante combina los chiles rojos y verdes con las notas frescas y cítricas de la hierba de limón y el jugo de limón. Un equilibrio delicioso de especias y acidez, hojas de cilantro aromáticas y el suave picante de las pimientas verdes añaden profundidad, mientras que el ajo, la cebolla chalote y el jengibre proporcionan una rica base aromática. Un toque de azúcar redondea los sabores, realzando la dulzura natural de los ingredientes. Las notas ácidas y picantes de la salsa funcionan bien con pollo o pescado a la parrilla, o úsala como salsa para mojar rollitos de primavera frescos o fritos.
- 3 **Salsa de Coco y Maní:** La salsa vietnamita de coco y maní combina el sabor de la mantequilla de maní con la textura suave de la mayonesa, realizada por el sutil picor del chile en polvo. Infusionada con condimento de pollo y un toque de azúcar, logra un equilibrio ideal entre lo salado y lo dulce. La leche de coco aporta una deliciosa cremosidad, mientras que el jugo de limón añade una acidez refrescante. Terminada con el aroma a nuez del aceite de sésamo y una pizca de maní triturado, esta salsa es perfecta para aderezar ensaladas, carnes a la parrilla o rollitos de primavera frescos, ofreciendo una mezcla única de sabores.
- 4 **Aderezo de "Sisig":** Un toque filipino a un favorito de siempre: el aderezo de sisig. Esta vibrante mezcla captura la esencia de Filipinas con su base cremosa de mayonesa, enriquecida con el toque ácido del calamansi y el vinagre. Infusionado con condimento líquido y un toque de chile rojo, ofrece un equilibrio perfecto entre el picante y la acidez. Dientes de ajo fresco y una pizca de pimienta completan este aderezo, perfecto para añadir un sabor tropical a ensaladas, carnes a la parrilla o incluso como un dip único. Agrégalo en tacos o wraps para un giro único o en bowls de arroz para lograr un sabor diferente.

5 Mayonesa de Curry Kapitan: Mayonesa de Curry Kapitan es un aderezo inspirado en Malasia que transforma cualquier plato con sus ricos y exóticos sabores. Esta creación única se elabora a partir de un rempah tradicional, una pasta de especias que forma el corazón de muchos platos malayos. El rempah presenta una armoniosa mezcla de cebolla roja, jengibre, hierba de limón, ajo, cúrcuma en polvo y pasta de chile, todo realzado por el distintivo toque de las hojas de lima kaffir. Estos ingredientes se combinan con una mayonesa cremosa, creando un equilibrio perfecto entre especias y suavidad. El resultado es un aderezo versátil que realza ensaladas y sándwiches, y sirve como un delicioso dip.

6 Mayonesa Nam Yum: Descubre la Mayonesa Nam Yum, un vibrante aderezo tailandés que combina la rica cremosidad de la mayonesa con los audaces y picantes sabores de la cocina tradicional tailandesa. Esta mezcla única presenta la frescura cítrica del jugo de limón combinado con la profundidad de la salsa de pescado, creando un equilibrio armonioso de dulce, salado y ácido. La adición de azúcar y condimento de pollo realza su perfil umami, mientras que el ajo fresco y las raíces de cilantro le infunden un toque aromático. Perfecto para ensaladas, carnes a la parrilla o como salsa para dipping. ¡Disfruta de un sabor de Tailandia con este aderezo versátil y tentador!

7 Salsa de Huevo Salado: La emulsión de huevo salado de Singapur es una fusión única y deliciosa que eleva cualquier plato. Este aderezo combina la textura cremosa del aderezo clásico de coleslaw con el audaz sabor umami del huevo salado. Infundido con aromáticas hojas de curry y un toque picante de chili padi, es una mezcla perfecta de tradición e innovación. Ya sea que estés aderezando una ensalada o usándolo como dip, esta emulsión promete una experiencia de sabor inolvidable que captura la esencia de la cocina singapurense. La salsa incluso funciona bien cuando se combina con verduras asadas, realzando el sabor del brócoli, coliflor o papas asadas.

8 Salsa de miel Mala: El aderezo de Salsa de miel Mala de Singapur es una explosión cautivadora de sabores que elevará tus platos. Este aderezo combina la dulzura deliciosa de la salsa de miel de azúcar de roca con la audaz y picante esencia del condimento líquido mala. Terminado con un toque de jugo de limón, ofrece un equilibrio perfecto de notas dulces, picantes y ácidas. Ideal para aquellos que buscan una experiencia de sabor dinámica y emocionante, este aderezo seguramente realzará cualquier creación culinaria. Combina excepcionalmente bien con una variedad de platos, ya sea realzando la frescura de ensaladas asiáticas con sabores audaces o proporcionando un contraste cautivador a la suavidad del tofu.

Algunas de las selecciones de sabores diseñadas por el Chef Eric:

- Mala de Sichuan
- Chile verde
- Bulgogi
- Gochujang
- Maíz asado
- Huevo salado
- Salsa ponzu
- Togarashi
- Lima kaffir
- Tahini



SORRENTINOS



MEXA

CON KARLA NEGRETE Y URIEL SOLIMEI

La receta surge de investigar y conocer de primera mano las demandas de la generación Z. Comenzamos pensando un modelo de negocio donde “los Z” cubran sus necesidades de comer fácil y rápido haciendo uso de una app para construir su receta. Comer alimentos que también les recuerden a sus hogares cuando ellos estén lejos de ahí. Pero la sorpresa fue que a la hora de entrevistarlos, más que los recuerdos de la comida casera estaban muy interesados en nuevas experiencias, sabores en combinaciones novedosas (principalmente sabores orientales y picantes), combinación de texturas, preparaciones que les causen intriga de lo que es y sobre todo que puedan compartir y hablar de ello en redes sociales, dejando esos recuerdos de casa para las generaciones anteriores. Por eso es que con estas entrevistas decidimos generar esas texturas y combinación de sabores fusionando todo en un solo bocado.



KARLA NEGRETE
UFS, México



“LOS JÓVENES PREFIEREN nuevas experiencias Y SABORES NOVEDOSOS SOBRE LA COMIDA CASERA.”

— URIEL SOLIMEI
UFS, Argentina

Ensalada de verdolagas acompañada de farofa de Tlalitos, queso ahumado y aderezo de Tlalitos ácida. Plato de autor que busca la fusión de técnicas, ingredientes y sabores de México y Brasil.



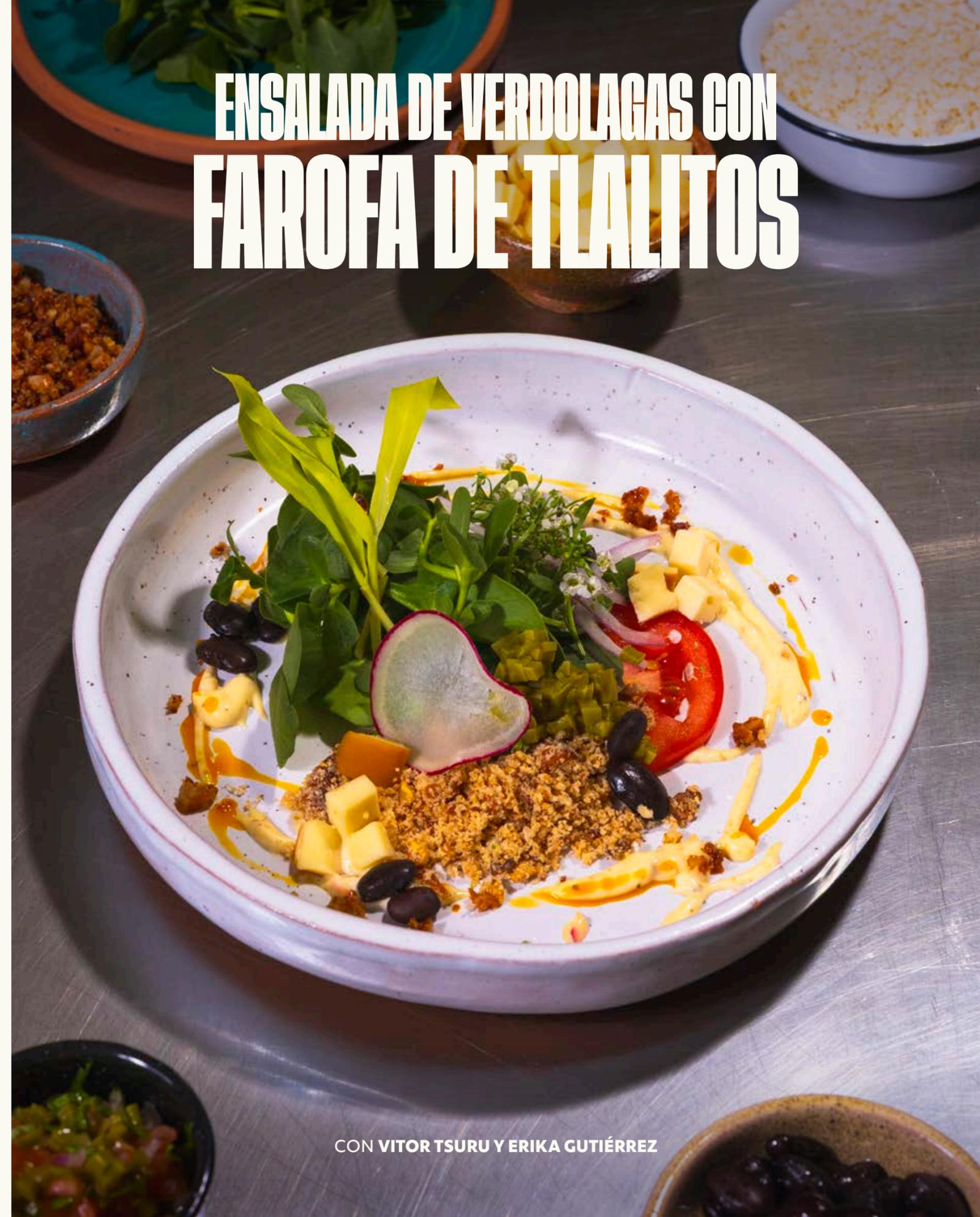
VITOR TSURU
UFS, Brasil



**“LA FUSIÓN DE
TÉCNICAS Y *sabores* DE
MÉXICO Y BRASIL EN
UN PLATO DE AUTOR.”**

— **ERIKA GUTIÉRREZ**
UFS, México

ENSALADA DE VERDOLAGAS CON FAROFA DE TLALITOS



CON VITOR TSURU Y ERIKA GUTIÉRREZ

De izquierda a derecha: Chef Vitor Tsuru,
Chef Thaís Gimenez, Chef Igor Mochizuki,
Chef Marcia Terezinha, Chef Michael
Yamashita, UFS Brasil.



CITAS

CULTURA DE COMIDA CALLEJERA

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Street Food Couture. Capítulo 300924.

Análisis de interés de búsqueda en Google para el informe Future Menus 2025. Mercados: EE. UU., Canadá, Brasil, Reino Unido, Países Bajos, Irlanda, Alemania, Tailandia, Indonesia, Malasia, Singapur, Filipinas. Duración: agosto de 2020 a julio de 2024.

Kantar Team (2024) Encuesta global en el panel electrónico de UFS. Resultados globales. Sylvia Schöne y David Ehlers. ID del informe: 316412774 | Q8135-54. Septiembre de 2024.

COCINA SIN FRONTERAS

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Cocina Sin Fronteras. Capítulo 300924.

Análisis de interés de búsqueda en Google para el informe Future Menus 2025. Mercados: EE. UU., Canadá, Brasil, Reino Unido, Países Bajos, Irlanda, Alemania, Tailandia, Indonesia, Malasia, Singapur, Filipinas. Duración: agosto de 2020 a julio de 2024.

Kantar Team (2024) Encuesta global en el panel electrónico de UFS. Resultados globales. Sylvia Schöne y David Ehlers. ID del informe: 316412774 | Q8135-54. Septiembre de 2024.

El Auge de la Influencia Oriental

En los Estados Unidos, por ejemplo, los migrantes de China comenzaron a establecerse desde mediados del siglo XIX, trayendo consigo sus tradiciones culinarias. Disponible en: <https://time.com/4211871/chinese-food-history/>.

Taiwán, Corea del Sur, Tailandia, Singapur, Indonesia, Malasia y Camboya han financiado programas de diplomacia culinaria respaldados por el gobierno. Disponible en: <https://foreignpolicy.com/2022/08/20/food-diplomacy-countries-identity-culture-marketing-gastrodiplomacy-gastronautivism/>.

Corea del Sur, por su parte, estableció en 2009 el exitoso programa Cocina Coreana para el Mundo, que tenía como objetivo promover la cocina coreana (o hansik) en el extranjero y aumentar la conciencia sobre sus beneficios para la salud y su perfil de sabor. Disponible en: <https://www.nytimes.com/2022/10/12/t-magazine/korean-food-national-royal-cuisine.html>.

Ahora, 15 años después, el hansik ha entrado en el zeitgeist. Platos coreanos como el bibimbap (un plato de arroz) y el kimchi (vegetales fermentados) están fácilmente disponibles en las principales ciudades de Occidente, con exportaciones de alimentos coreanos a EE. UU. aumentando a 1.74 mil millones de dólares en 2023. Disponible en: <https://www.koreadailyus.com/korean-food-export-to-u-s-hits-record-high-due-to-increasing-popularity>.

Parasite presentó a los espectadores el jjapaguri. Disponible en: <https://london.eater.com/2020/2/13/21134901/parasite-oscar-bong-joon-ho-jjapaguri-ram-don-steak-food-scene>.

Squid Game mostró el tteokbokki. Disponible en: <https://www.thetakeout.com/best-food-moments-in-squid-game-dalgona-cookie-candy-1850917251/>.

En una entrevista con NPR, Yang Joo-Pil, un funcionario del Ministerio de Agricultura, Alimentos y Asuntos Rurales, explicó que su departamento “seleccionará alrededor de 10 productos alimenticios cada año para colocarlos en dramas.” Disponible en: <https://www.npr.org/2024/01/25/1226791305/korean-food-is-winning-over-palates-worldwide-including-the-world-of-haute-cuisi>.

En TikTok, el hashtag “koreanfood” se ha utilizado en más de 860,000 publicaciones. Disponible en: <https://www.tiktok.com/tag/koreanfood?lang=en>.

A lo largo de la década de 2020, los viajeros han mostrado una mayor disposición a aventurarse fuera de los caminos trillados y en nuevos territorios, con el 40% de los viajeros optando por explorar destinos desconocidos. Disponible en: <https://amadeus.com/en/resources/research/destination-x-where-to-next>.

Viajar está tan alto en la lista de prioridades de los consumidores que el 64% de los viajeros globales dicen que planean reducir otras áreas de su gasto personal para priorizar los viajes de ocio en 2024. Disponible en: <https://stories.hilton.com/2024trends-culture-experiences>.

De hecho, en 2023 la capital del país, Seúl, vio un aumento del 373.6% en turistas año tras año. Disponible en: <https://english.seoul.go.kr/seoul-awarded-as-the-most-popular-destination-of-the-year/>.

De hecho, el Chef Junghyun Park (cuyo restaurante de alta cocina coreana Atomix, con sede en Nueva York, fue galardonado con dos estrellas Michelin en 2021) ha argumentado que su clientela es: “Muy abierta a nuevas culturas.” Disponible en: <https://www.npr.org/2024/01/25/1226791305/korean-food-is-winning-over-palates-worldwide-including-the-world-of-haute-cuisi>.

Los expertos, por ejemplo, predicen que las cocinas birmana y filipina, de los países del sudeste asiático de Myanmar y Filipinas, pueden emerger como nuevos actores en el espacio culinario global. Disponible en: <https://middleby.co.uk/how-global-cuisine-is-taking-over-the-uk/>.

CULTURA POSITIVA EN LA COCINA

Vida como Chef: Encuesta Global (2023) Guía de Introducción a Cocinas Positivas de Unilever Food Solutions. Panel global de UFS, agosto. Total de encuestados: n=1010.

PERSONALIZACIÓN CULINARIA

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Raíces Culinarias. Capítulo 300924.

Análisis de interés de búsqueda en Google para el informe Future Menus 2025. Mercados: EE. UU., Canadá, Brasil, Reino Unido, Países Bajos, Irlanda, Alemania, Tailandia, Indonesia, Malasia, Singapur, Filipinas. Duración: agosto de 2020 a julio de 2024.

Kantar Team (2024) Encuesta global en el panel electrónico de UFS. Resultados globales.

Sylvia Schöne y David Ehlers. ID del informe: 316412774 | Q8135-54. Septiembre de 2024.

RAÍCES CULINARIAS

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Raíces Culinarias. Capítulo 300924.

Análisis de interés de búsqueda en Google para el informe Future Menus 2025. Mercados: EE. UU., Canadá, Brasil, Reino Unido, Países Bajos, Irlanda, Alemania, Tailandia, Indonesia, Malasia, Singapur, Filipinas. Duración: agosto de 2020 a julio de 2024.

Kantar Team (2024) Encuesta global en el panel electrónico de UFS. Resultados globales.

Sylvia Schöne y David Ehlers. ID del informe: 316412774 | Q8135-54. Septiembre de 2024.

Identidad a Través de la Comida

Tendencias de Comensales en Restaurantes del Reino Unido 2024. Disponible en: <https://sevenrooms.com/research/2024-uk-restaurant-diner-trends/>.

Restaurante Chishuru. Disponible en: <https://www.chishuru.com/>.

Mitchell, M. (2023) Kin. Londres: Penguin. Disponible en: <https://www.penguin.co.uk/books/445747/kin-by-mitchell-marie/9780241541982>.

Entrevista con Chishuru / Joké Bakare. Disponible en: <https://otter.ai/u/XN-AD0ueoJqz1vuEcjLzhiKEjkM?view=summary&tab=chat>.

Entrevista con Kin / Marie Mitchell. Disponible en: <https://otter.ai/u/i98drXq11jlek02skxN1XrlczHg?view=transcript&t=6m54s&tab=summary>.

AGRADECIMIENTOS

UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Álvaro Lima
Andreas Williner
Andrés Cardona
Antonela Puleo
Antony Segal
Brandon Collins
Britney Jerome
Carlos Venegas
Charlotte Schuddebeurs
Chris Zhong
Cori Boudreaux
Dana Cohen
Danielle Venter
Dianne Araneta
Donny Merx
Edwin Van Gent
Eric Chua
Evert Vermandel
Evgeniia Goreva
Frank Jakobsen
Gili Haim
Giuseppe Buscicchio
Grant Otero
Gun Gun Chandra Handayana
Ivan Misuri
J.C. Lopategui
Jan Willem Sanders
James Brown
Jimena Solis
Jiraroj Navanukroh
Joanna van Lynden
Joanne Limoanco-Gendrano
Kees Van Erp
Kyla Touri
Kyle Jakobi
Lalita Wathanakul
Linda Sardinha
Lisa Matassa
Magali Moralejo
Mar Corazo
Maurits van Vroenhoven
Nijesh Warriar
Osman Bahadir
Peio Cruz
Philip Li
Renate Jacobs
René-Noel Schiemer
Rudy Smith
Safak Tan
Sarah Lieder
Sebastian Rivera
Somesh Mestry
Thaís Gimenez
Wesley Bay
Wing-kie Siu
Wunmi Ademosu
Ximena Hernandez
Yongchan (Leo) Kim
Zhuotong Liao

LONDRES TCO

Andrea Kurland
Catarina Barroso
Chloe Dyson
Chloe Ribas
Clive Wilson
Dave Barry
Harriet Watts
Izzie Dowden
Liam Johnstone
Martha Walker
Moirá Letby
Ryan Cahill
Simon Baker
Tertia Nash

FOTOGRAFÍA

Christian Fielden
Remko Kraaijeveld

FOTOGRAFIANDO MI COMIDA

Beau Lousse
Lukas Vlaar
Oene Sierksma
Wieteke Posthumus

LA FORJA

Charlotte McDonald
Elspeth Edwards
Lee Manning Craik

DISEÑO LIVIT

Angie Sánchez
Rafael Larue

ENTREVISTAS PARA UFS ANDINA Y CAM

Karol Alfaro Ceciliano





MENÚS DEL FUTURO 2025

Encuentra más en

Colombia: www.unileverfoodsolutions.com.co

Centroamérica: www.unileverfoodsolutionslatam.com

Chile: www.unileverfoodsolutions.cl