

# ***MENÚS DEL FUTURO 2025***

**TENDENCIAS GLOBALES EN GASTRONOMÍA  
VOLUMEN 3**



**Unilever  
Food  
Solutions**

# COMIDA QUE NOS MOVILIZA

TENDENCIAS GLOBALES EN GASTRONOMÍA  
VOLUMEN 3



Como chef o profesional de servicios gastronómicos, uno sabe lo importante que es mantenerse al día con las tendencias del menú. Esto garantiza la oferta de platos únicos y fascinantes que atraen a nuevos clientes, mientras motiva a los clientes habituales a regresar por más. También es una oportunidad para desplegar la creatividad. Si uno no se mantiene al día, corre el riesgo de permitir que la competencia tome la delantera.

Sin embargo, mantenerse al día con las tendencias cambiantes de los menús requiere mucho tiempo y, muy a menudo, requiere muchas horas de investigación de nuevos ingredientes, nuevas técnicas y pruebas. Horas que, sencillamente, no tenemos. Ahí es donde entran en juego nuestros *Menús del Futuro*.

Nuestro equipo altamente calificado de 250 chefs propios, distribuidos alrededor de todo el mundo, ha trabajado en el desarrollo de ideas de recetas deliciosas y de moda que pueden ser utilizadas para sus menús. Con 5.000 años de experiencia colectiva, nuestros chefs están perfectamente posicionados para ayudarlo a elaborar las fascinantes creaciones que sus comensales hoy desean. Trabajan todos los días para ayudar a los clientes de *Unilever Food Solutions* a servir 200 millones de platos deliciosos en todo el mundo.

**“Nuestro equipo altamente calificado de chefs propios de UFS, distribuidos alrededor de todo el mundo, ha trabajado en el desarrollo de ideas de recetas deliciosas y de moda que pueden ser utilizadas en sus menús.”**

Estos conceptos de recetas son la manera de darle vida a las tendencias en cada menú. Cada concepto pertenece a una de las cuatro tendencias de menú que hemos identificado este año: Comida Callejera Sofisticada; Gastronomía sin fronteras; Raíces culinarias; y Cocina interactiva.

Cada uno de ellos ha sido 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. Si bien están inspirados en el mundo entero, cada concepto también es muy adaptable para garantizar que resuene en su mercado local.

Junto con estos conceptos, se brindará una gran cantidad de información valiosa sobre cada una de las cuatro tendencias de menú y cómo están definiendo la industria de la gastronomía. Pueden ser utilizados para mantenerse a la vanguardia y para despertar su creatividad: una receta perfecta para deleitar a sus invitados.

## Kees Van Erp

**Chef Ejecutivo Global**  
*Unilever Food Solutions*



# CONTENIDOS

PRÓLOGO 4  
COLABORADORES 8  
ACERCA DE UFS 17  
COMIDA QUE NOS MOVILIZA 18

## COMIDA CALLEJERA SOFISTICADA 22

Sobre esta tendencia 24  
El ritmo de la calle 28  
Influencia de Indonesia 34  
Mapa mundial de la comida callejera 38  
Brochete de cola de langosta y solomillo indonesio con sushi Temari 42  
Ramen cremoso especiado en salsa picante con pollo Char Siu 44  
Brochetes sudafricanas de cordero y damascos 46  
Mr. Ben-San 50  
Fideos crujientes con crema de camarones 52  
Bao de pato grillado confitado 54  
Sopa de croquetas de pescado al estilo coreano y Tteokbokki 56  
Tacos de pescado al estilo Baja California 59

## GASTRONOMÍA SIN FRONTERAS 60

Sobre esta tendencia 62  
La clave de la cocina sin fronteras 66  
El auge de la influencia oriental 72  
La palabra que empieza con F 80  
Cocinar sin fronteras 86  
El renacer de la masa 90  
Medio pollo con ensalada de ramen y salsa holandesa agrídulce y espumosa 92  
Brochetes de arenque a la parrilla con pico de mango y salsa rouille 94  
Pescado blanco ligeramente salado al vapor con salsa verde asada al fuego, con papas fritas y alioli de gremolata 98  
La hamburguesa sin fronteras 100  
Lasaña crujiente 102  
Pulpo carbonizado con chile mexicano, cavalo nero y salsa de vino tinto 106  
Pollo frito picante glaseado al estilo asiático y waffles con mayonesa de arce 108

CULTURA DE COCINA POSITIVA 112  
Receta para una cocina positiva 114

## RAÍCES CULINARIAS 118

Sobre esta tendencia 120  
Puntos de interés culinario regionales 124  
Identidad a través de la comida 128  
El alma de la tierra servida en un plato 134  
Cholent con kishka 142  
Berenjenas a la parrilla rellenas de pollo al escabeche, miso y jerez 144  
Pescado frito en rodajas con aceite de chile de Sichuan 146  
Ensalada Niçoise con botarga y crumble de aceitunas negras 148

## COCINA INTERACTIVA 152

Sobre esta tendencia 154  
Un plan personalizado 156  
Cómo hacer que un restaurante sea rentable (y siga siéndolo) 158  
Expectativas en evolución 162  
Gaggan Anand 168  
Salsas personalizadas 174

## INTRODUCCIÓN A LA FERMENTACIÓN 180

Un proceso en evolución 182  
El futuro del sabor 186  
¡Los mejores consejos! 188

CITAS 192  
AGRADECIMIENTOS 195

Para obtener más información sobre las tendencias de este año, [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

# COLABORADORES



**ALVARO LIMA**  
Chef Senior Corporativo  
*Unilever Food Solutions, Norteamérica.*

Exalumno del Centro de Tecnología y del DuPage College, Álvaro Lima ha trabajado como chef durante 19 años. A lo largo de su carrera, trabajó para empresas como Sodexo y Quest Food Management. Se incorporó a *Unilever Food Solutions* como pasante culinario en 2005 y regresó a la empresa en 2014. Ahora es Chef Senior Corporativo y lidera el Medio Oeste complementando las ventas con el desarrollo de menús y recetas.

 @chef\_alvy



**DANIELLE VENTER**  
Chef Regional de Clientes  
*Unilever Food Solutions, Sudáfrica.*

La chef Danielle comenzó su trayectoria como chef en algunos de los mejores restaurantes y hoteles de Sudáfrica y ahora cuenta con más de 16 años de experiencia y brinda conferencias en prestigiosas escuelas de chefs. La chef Danielle es miembro de la junta directiva de la *Chaine des Rotisseurs KZN Sudáfrica* y es miembro de la Asociación de Chefs de Sudáfrica. Durante los últimos cinco años, Danielle se ha desempeñado como chef regional de creación a demanda para *Unilever Food Solutions Sudáfrica*.

 @chefdanielle\_sa



**EDWIN VAN GENT**  
Chef Principal  
*Unilever Food Solutions, Países Bajos.*

El chef Edwin asistió a una escuela culinaria en los Países Bajos a los 12 años y trabajó en varias cocinas desde los 16. Se lució en restaurantes con estrellas Michelin y obtuvo el título más alto de los Países Bajos: chef S.V.H. Meesterkok (maestro de cocina certificado). En busca de un nuevo desafío, se convirtió en chef de desarrollo en el servicio de catering de la aerolínea KLM. Luego se unió a *Unilever Food Solutions* como consultor culinario y ha trabajado allí durante 26 años.

 @chef\_edwin\_ufs



**BRANDON COLLINS**  
Chef Ejecutivo Corporativo  
*Unilever Food Solutions, Norteamérica.*

Graduado del Culinary Institute of America, el chef Brandon trabajó en restaurantes antes de pasar a ocupar un puesto en Sodexo como chef ejecutivo en Pitch, que era el espacio de co-creación de la división de cuidado personal de Unilever. Después de trabajar en estrecha colaboración con la empresa, aceptó un puesto como chef corporativo del noreste, y más tarde se convirtió en Chef Ejecutivo Corporativo, que es su título actual. Aquí dirige un equipo de ocho chefs de todo Estados Unidos y Canadá. El chef Brandon también es una de las dos únicas personas en el mundo que ostenta el título de Somellier de mostaza Maille.

 @chefbrandonc



**CHRIS ZHONG**  
Consultor Senior de Chefs  
*Unilever Food Solutions, China*

Desde 1999, el chef Chris ha perfeccionado su oficio en hoteles y restaurantes, estableciendo una base sólida en la cocina china. Es un exitoso creador de contenido online. Tiene 500.000 seguidores y brinda regularmente información interesante sobre el mundo culinario. En *Unilever Food Solutions*, se ha destacado en puestos como chef de ventas, chef de innovación y chef líder de CRM, demostrando su liderazgo y creatividad.

 @chefchrishong



**ERIC CHUA**  
Chef Ejecutivo (Singapur, Vietnam, Camboya)  
y Jefe de Cocina de Plataforma del Futuro  
*Unilever Food Solutions, Sudeste asiático y sur de Asia.*

El chef Eric comenzó su carrera como aprendiz de chef en el Hotel Stamford de Swissôtel en 2003. Perfeccionó su experiencia en cocinas múltiples, lo que incluyó trabajar en un restaurante con estrellas Michelin antes de unirse a Unilever en 2009. Tiene el orgullo de poseer numerosas medallas de oro y los máximos honores en competencias regionales e internacionales, incluida una doble medalla de oro en la Culinary World Cup 2010 en Luxemburgo. Dentro de *Unilever Food Solutions*, se dedica a ser pionero en platos y soluciones innovadoras que den forma al futuro culinario.

 @chef\_eric\_chua



**FRANK JAKOBSEN**  
Chef Principal y Asesor Culinario  
*Unilever Food Solutions, Dinamarca.*

Criado en una familia de chefs, el chef Frank comenzó su carrera a los 17 años desempeñando diversos puestos en el sector de servicios de alimentación. A lo largo de su trayectoria en el sector, ha trabajado como jefe de cocina y sous chef, y ha trabajado en sitios variados, desde pequeños cafés y comedores hasta hoteles internacionales y restaurantes con estrellas Michelin. De 2000 a 2005, también fue chef laborioso de alto nivel, antes de incorporarse a *Unilever Food Services* hace 15 años.

 @f.jakobsen



### **GUN GUN HANDAYANA**

**Chef Ejecutivo**

*Unilever Food Solutions, Indonesia.*

El chef Gun Gun es licenciado en el departamento de Gestión de la Producción de alimentos del Instituto Nacional de Hotelería y Turismo. Comenzó su carrera en Novotel Hotel Group. Se incorporó a Unilever Food Solutions en 2006 y fue nombrado Chef Ejecutivo en 2017. Ganó el prestigioso premio Global Hero Award de Unilever en 2022 por el increíble apoyo que brindó a los clientes de UFS durante la pandemia de Covid. También es un creador de contenido online muy popular con más de 320.000 seguidores hasta el momento.

 @chefgungun\_handayana



### **JAMES BROWN**

**Chef Ejecutivo**

*Unilever Food Solutions, Reino Unido e Irlanda.*

El chef James ha trabajado en el sector de servicios de alimentación durante más de 22 años y ha trabajado para establecimientos de prestigio como Champney's Health Resort, Le Petit Blanc, Polpo y Polpetto, comenzando como ayudante de cocina y luego ocupando puestos como director culinario. Después de perfeccionar sus habilidades en cocinas de todo el Reino Unido para complementar su formación formal, el chef James obtuvo un diploma en artes culinarias y mantuvo un Bib Gourmand en Polpetto durante dos años consecutivos.

 @jamescbrown77



### **KYLE JAKOBI**

**Chef de Clientes**

*Unilever Food Solutions, Norteamérica.*

El chef Kyle comenzó su carrera como graduado de una escuela culinaria y desde entonces ha perfeccionado sus habilidades en bares de vinos de lujo, hoteles Fairmont y Bosch/Siemens, hasta llegar a ser chef ejecutivo corporativo. Ahora, en *Unilever Food Solutions*, se desempeña como chef de la zona occidental y colabora con operadores de servicios de alimentos en cuentas nacionales, sectores no comerciales, militares y cadenas regionales. El estilo aventurero del chef Kyle combina sabores asiáticos y del suroeste, fomentando la conexión y la creatividad a través de la comida.

 @chefkylejakobi



### **PHILIP LI**

**Chef Ejecutivo**

*Unilever Food Solutions, China.*

Desde 1988, el chef Philip ha acumulado una amplia experiencia en cocina china en hoteles y restaurantes. Lideró al equipo nacional chino que compitió en las Olimpiadas Culinarias IKA 2020 con gran éxito. El equipo ganó tres medallas de oro, una de plata, y una de bronce. El chef Philip ha ocupado varios puestos clave en Unilever Food Solutions durante sus 27 años en la empresa, ascendiendo hasta liderar en la actualidad un equipo de 80 chefs en toda China.

 @李某人的美食空



### **DIANNE ARANETA**

**Líder de Sabores de Tendencia**

*Unilever Food Solutions, Global.*

Graduada de la Facultad de Negocios y Economía de la Universidad De La Salle, la chef Dianne ha adquirido una amplia experiencia en la industria y también ha ganado premios de liderazgo y una competencia. Antes de unirse a Unilever en 2011, trabajó en un hotel y una corporación y asumió roles de liderazgo en cadenas de restaurantes y en la preapertura de un restaurante independiente e informal. También trabajó como chef de Investigación y Desarrollo, habiendo ocupado roles de chef de innovación local, regional y global, incluso en Unilever, durante más de una década. Ahora es parte del equipo de marketing digital global y desempeña un papel de liderazgo fundamental en la campaña anual *Menús del Futuro* de UFS.

 @yanaraneta



### **GILI HAIM**

**Chef Principal**

*Unilever Food Solutions, Israel.*

El chef Gili comenzó su carrera profesional en 1986 y estudió artes culinarias formales en la Tadmor Hotel School y trabajó en una amplia gama de restaurantes antes de convertirse en chef consultor para numerosos establecimientos y restaurantes de comida rápida locales e internacionales, como Domino's Pizza y Pizza Hut. Desde 2003, se desempeña como chef principal de *Unilever Food Solutions* Israel y se dedica principalmente a la investigación y al desarrollo de nuevos productos y conceptos para el mercado de servicios de alimentos israelí.

 @gilih66



### **JOANNE LIMOANCO-GENDRANO**

**Chef Ejecutiva**

*Unilever Food Solutions, Islas del Golfo y del Océano Índico.*

La chef Joanne tiene más de 20 años de experiencia en el sector de alimentos y bebidas. Ha trabajado en varios establecimientos, incluidos servicios de catering, restaurantes, una institución académica, marcas de alimentos y operaciones hoteleras. Actualmente, la chef Joanne se desempeña como chef ejecutiva para la región del Golfo y las islas del Océano Índico. Aporta una gran experiencia gracias a su paso por *UFS Culinary* en el sudeste asiático y su pasión por la cocina panasiática, lo cual enriquece a su equipo actual con una perspectiva culinaria amplia y diversa.

 @hellochefjo



### **MAURITS VAN VROENHOVEN**

**Chef Principal Global de Desarrollo Creativo y de Marca**

*Unilever Food Solutions, Países Bajos.*

El chef Maurits se licenció en artes culinarias y gestión hotelera antes de trabajar en varios restaurantes de alta cocina en los Países Bajos. Después de una temporada en los EE. UU., trabajó como pastelero en un restaurante con dos estrellas Michelin en el Hotel Intercontinental de Ámsterdam. Luego trabajó en varios otros restaurantes y hoteles antes de unirse a Unilever en Róterdam. En Unilever, comenzó como chef de catering y durante los últimos 11 años ha ocupado el puesto de chef principal de desarrollo de marca global.

 @chef\_maurits\_van\_vroenhoven



**PEIO CRUZ**  
 Chef Principal  
*Unilever Food Solutions, España.*

El chef Peio estudió gestión hotelera en Bilbao antes de mudarse a Inglaterra, donde comenzó su carrera como chef, y donde trabajó en cadenas hoteleras como Sheraton y Hilton. Empezó como chef local de I+D en Unilever hace 24 años, adquiriendo experiencia en comida internacional y desarrollando un amplio conocimiento del mercado de servicios de comida y tendencias. En su puesto actual como chef principal de *Unilever Food Solutions* en España, apoya la innovación de productos.

@chefpeiocruz



**RENÉ-NOEL SCHIEMER**  
 Director Adjunto de Consultoría Culinaria  
*Unilever Food Solutions, Alemania.*

El chef René-Noel comenzó su carrera profesional con una pasantía de chef que duró entre 2007 y 2010. A lo largo de su carrera, ha trabajado en varios hoteles y restaurantes y grandes establecimientos, y ha participado en ferias como INTERNORGA antes de convertirse en chef autónomo. En 2015, asumió un puesto de consultor culinario para *Unilever Food Solutions* Alemania, puesto que ocupó durante siete años. Desde abril de 2022, es director adjunto de consultoría culinaria para *UFS* Alemania.

@chef\_renoel\_chefmanship



**EVERT VERMANDEL**  
 Chef Líder Global de Innovación  
*Unilever Food Solutions, Países Bajos.*

El chef Evert, que creció en Zelanda, al sudoeste de los Países Bajos, descubrió su vocación culinaria a una temprana edad, mientras trabajaba como estudiante de cocina y ayudante de cocina. Luego, en 1998, el chef Evert se unió a Unilever para convertirse en jefe de servicios de cocina en el centro corporativo de Unilever. En 2013, continuó su trayectoria en Unilever y se trasladó a *UFS* R&D como chef de innovación global, lo que lo inspiró a ascender a su puesto actual. En la actualidad, Evert es el chef líder global de innovación y lidera creativamente un equipo de grandes chefs en HIVE, el centro de innovación alimentaria de Unilever en Wageningen.

@chef\_eef



**GIUSEPPE BUSCICCHIO**  
 EChef Ejecutivo  
*Unilever Food Solutions, Italia.*

Con experiencia culinaria en el hotel Four Seasons de Milán y el hotel Sheraton de Nicolaus de Bari, el chef Giuseppe ha desarrollado su carrera en establecimientos de alta gama. Ha perfeccionado su experiencia en cocina gourmet y artes culinarias profesionales, lo que le ha valido el reconocimiento como chef emergente del sur de Italia. El chef Giuseppe ahora se desempeña como chef ejecutivo de *Unilever Food Solutions* Italia, donde capacita a chefs, presentándoles nuevas técnicas de cocina y combinaciones culinarias innovadoras inspiradas en las tradiciones italianas.

@giuseppebuscicchiochef\_



**THAÍS GIMENEZ**  
 Chef Ejecutiva  
*Unilever Food Solutions, Brasil.*

Licenciada en Gastronomía por Senac Águas de São Pedro, la chef Thaís se hizo famosa como consultora gastronómica, mientras trabajaba en restaurantes de alta cocina, bistrós, hoteles y servicios de catering para aerolíneas de todo el mundo. Su experiencia culinaria única le ha permitido comprender las tendencias alimentarias y crear menús y platos innovadores. Ahora, en su puesto actual en *Unilever Food Solutions*, la chef Thaís se desempeña como chef ejecutiva para Brasil y es líder y referente de generación a demanda, donde elabora estrategias que combinan a la perfección la creatividad con las necesidades del mercado. Su ambición es crear experiencias inolvidables en el negocio de servicios de alimentos.

@thaisgimenez



**JIRAROJ NAVANUKROH**  
 Chef Ejecutivo  
*Unilever Food Solutions, Tailandia.*

La conexión del chef Jiraroj con la cocina comenzó en su seno familiar. Después de desarrollar un interés culinario a temprana edad, estudió cocina en el Dusit Thani College y, más tarde, en Le Cordon Bleu Culinary Institute en Sydney, Australia, donde obtuvo un Diploma de Cuisine. El chef Jiraroj se unió a Unilever por primera vez en 2006 como chef de aplicaciones. En 2013 fue designado chef ejecutivo, y actualmente se centra en los mercados de *UFS* Tailandia y Myanmar. Hoy, la ambición del chef Jiraroj es combinar técnicas de cocina modernas y tradicionales y llevar platos nuevos y emocionantes al público internacional.

@chef\_jiraroj\_ufs



**KEES VAN ERP**  
 Chef Ejecutivo Global  
*Unilever Food Solutions*

El chef Kees comenzó su trayectoria culinaria cuando era adolescente. Su distinguida carrera internacional lo llevó a *Unilever Food Solutions* en 1991, donde dirigió las innovaciones de productos para Unilever. En la actualidad, el chef Kees se desempeña como chef principal global de *UFS* y actúa como líder funcional de los equipos de chefs de Unilever en todo el mundo. Desde este rol, inspira a la próxima generación de profesionales culinarios.



**WESLEY BAY**  
 Asesor Culinario Principal  
*Unilever Food Solutions, Bélgica.*

El chef Wesley ha trabajado en varios restaurantes con estrellas Michelin, incluido Boxy's en Kortrijk, Bélgica, donde conectó con su pasión por la comida y los sabores creativos. Con su formación en educación culinaria y experiencia en catering de alta gama, asumió el puesto de asesor culinario principal de *Unilever Food Solutions* Bélgica. Desde entonces, el chef Wesley ha trabajado en estrecha colaboración con Unilever Food Solutions durante casi 10 años.

@chefwesley\_



### ANDRÉS CARDONA

Chef Corporativo

*Unilever Food Solutions, sector Norte de América Latina.*

El Chef Andrés tiene una gran experiencia en la industria de servicios de alimentos, especialmente en restaurantes de alta gama. Su pasión por la gastronomía ha impulsado su carrera culinaria, motivándolo a experimentar con técnicas y sabores únicos dentro de la cocina latinoamericana. El Chef Andrés se unió a Unilever en mayo de 2020 y su función actual como Chef Corporativo implica liderar con creatividad y conocimiento para enriquecer la escena gastronómica en América Latina.

 @andres\_chef\_ufs



### JIMENA SOLIS

Chef Ejecutiva

*Unilever Food Solutions, Argentina, Uruguay y Paraguay.*

La Chef Jimena es licenciada en gastronomía y se especializa en pastelería. En 2004, descubrió su amor por el servicio de comida mientras trabajaba en un restaurante en Buenos Aires. Posteriormente se mudó a Nueva Zelanda para perfeccionar su inglés y sus habilidades en la cocina profesional. La Chef Jimena ha trabajado en varios restaurantes y ha impartido clases en una escuela profesional de pastelería en Argentina. Actualmente, brinda apoyo a los clientes de *Unilever Food Solutions* en tres mercados de América Latina y participa en la iniciativa social "Mujeres en Acción" de Unilever.

 @chefjimesolis



### ANDREAS WILLINER

Chef Ejecutivo Principal

*Unilever Food Solutions, Suiza.*

El chef Andreas está acostumbrado a ser el mejor de su clase culinaria y ganar premios. En 2003, representó a su Suiza natal en la competencia World Skills, donde obtuvo el título de subcampeón mundial. Trabajó como chef de catering y en hoteles de cuatro y cinco estrellas. El chef Andreas también es un experimentado entrenador y formador culinario. Es particularmente apasionado por el arte del estilismo de alimentos, y presta mucha atención a los detalles a la vez que captura su trabajo a través de su otra pasión: la fotografía de alimentos. Trabaja en *Unilever Food Solutions* desde 2008.

 @ufschefs.ch



### YONGCHAN (LEO) KIM

Chef Culinario

*Unilever Food Solutions, Corea del Sur.*

El chef Yongchan comenzó como chef de sector en un hotel cinco estrellas y adquirió experiencia en restaurantes elegantes e informales antes de pasar a la investigación y el desarrollo de franquicias y a soluciones de alimentos personalizadas. Con experiencia en consultoría sobre aperturas de restaurantes, diseño de cocinas e innovación de menús, ahora se especializa en soluciones impulsadas por chefs, iniciativas que marcan tendencias y desarrollo de redes culinarias.

 @leo\_yongchan\_kim

# CONOCIMIENTO DE LA INDUSTRIA

### ANA ROŠ

Con una serie de premios en su haber, la chef eslovena Ana no necesita presentación. Su restaurante, Hiša Franko, recibió tres estrellas Michelin en 2023 y ha sido reconocido por su compromiso con la sustentabilidad. En su entrevista en la página 134, Ana habla de cómo el entorno alpino del restaurante ofrece una gran cantidad de ingredientes sabrosos y la ayuda a crear platos inspirados en sus raíces culinarias.

### GAGGAN ANAND

Gaggan abrió su impresionante restaurante indio Homónimo en Bangkok, Tailandia, en 2010. Obtuvo dos estrellas Michelin y con frecuencia figuraba entre los 50 mejores restaurantes del mundo. Como chef y propietario de un negocio, puede transmitir cómo crear experiencias gastronómicas únicas. En la página 168, comparte cómo crea un recorrido culinario que está especialmente diseñado para comensales.

### SANTIAGO LASTRA

El chef mexicano Santiago se ha convertido rápidamente en un referente. Viajó por todo el mundo en una exploración culinaria, y utilizó ingredientes de múltiples regiones para crear clásicos mexicanos. Sus experiencias le han permitido crear platos sin fronteras en su restaurante de Londres, KOL. En la página 86, habla sobre el impacto de sus viajes y la magia de la cocina mexicana con ingredientes británicos.

### ASMA KHAN

La chef Asma, nacida en la India, se ha hecho famosa gracias a sus aclamados clubes de cenas y a su memorable aparición en *Chef's Table*, de Netflix. Su consagrado restaurante londinense, *Darjeeling Express*, cuenta con una cocina dirigida por mujeres. Esto, junto con su impresionante filantropía, la convierte en la portavoz perfecta de todo lo relacionado con la cultura positiva de la cocina, testimonio que puede encontrarse en la página 112.

### RAFAEL LARUE

Rafael es el director creativo de la agencia de transformación *Livit Design*, que se especializa en la experiencia de los comensales. Como tal, a menudo analiza las expectativas emergentes de los comensales a nivel internacional. En la página 162, comparte sus pensamientos sobre el rostro cambiante de los consumidores y si la "hospitalidad irracional" figura en el centro de la experiencia gastronómica.

### UNILEVER FOOD SOLUTIONS, EQUIPO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

En esta edición de *Menús de Futuro*, el equipo de investigación y desarrollo de Unilever analiza a fermentación, una técnica de cocina emergente y muy popular. Se ofrece un contexto esclarecedor, consejos y una mirada al futuro de la fermentación. Encuentre inspiración sobre la fermentación en la página 180.



Chef Sebastian Rivera  
Unilever Food Solutions,  
Norteamérica.

# #PREPARADOS PARA EL MAÑANA CON UNILEVER FOOD SOLUTIONS



Unilever  
Food  
Solutions

#Prepped for tomorrow

*Unilever Food Solutions (UFS)* es una empresa de chefs para chefs. Representa el 20% del Grupo de Negocios de Alimentos de Unilever. UFS opera en más de 75 países como proveedor exclusivo de la industria de servicios de alimentos. Con la experiencia de más de 250 chefs profesionales propios, *UFS* ofrece a los profesionales de los servicios de alimentos productos de alta calidad, inspiración en la industria y los mejores servicios.

Nuestra cartera de productos y soluciones estratégicas y de gran prestigio, incluye marcas de renombre como Knorr Professional y Hellmann's, que tienen un rendimiento excepcional en la cocina profesional.

La iniciativa anual de *Menús del Futuro* de *UFS* es un recurso muy importante para los chefs. Ofrece las tendencias culinarias globales más actualizadas a través de una investigación de mercado exhaustiva junto con recetas desarrolladas por chefs que permiten con gran facilidad dar vida a estas tendencias dentro de su negocio gastronómico.

De hecho, nuestra colección en constante crecimiento de recetas únicas y clásicas (disponibles en [www.ufs.com](http://www.ufs.com)) es una valiosa fuente de inspiración, que ayuda a los chefs de todos los niveles de habilidad tanto con la creatividad como con la rentabilidad.

La iniciativa *Cocinas Positivas* de *UFS* ayuda a fomentar una cultura positiva en la cocina profesional al abordar los desafíos clave que comúnmente se encuentran en la cocina. Poder brindar herramientas, capacitación y asesoramiento para promover el bienestar es uno de los pilares de la iniciativa.

Además, nuestros programas de capacitación culinaria brindan a los chefs y profesionales del servicio de alimentos consejos valiosos sobre habilidades y técnicas clave, junto con otras áreas vitales dentro de la cocina profesional. Para obtener más información acerca de cómo ayudamos a los chefs y profesionales de servicios de alimentos de todo el mundo a brindar un mejor servicio a sus clientes, visite [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

# COMIDA QUE NOS MOVILIZA



Bienvenidos a la última edición de *Menús del Futuro* de Unilever Food Solutions. En camino a cumplir su tercer año, sigue demostrando ser un recurso anual valioso para chefs y profesionales de servicios de alimentos que reconocen la importancia de utilizar información basada en datos para elaborar menús que satisfagan las necesidades y preferencias cambiantes de los comensales.

Cada año, la edición de *Menús del Futuro* identifica las grandes tendencias que definen la industria global de servicios de comida. La lista de tendencias de menús ha pasado de ocho el año pasado a cuatro tendencias clave este año. Esto refleja los cambios en la industria, ya que vemos un gran énfasis en "LA COMIDA QUE NOS MOVILIZA", donde se resalta el sabor en movimiento desde la perspectiva de los chefs, lo que infunde a la comida una sensación de recorrido y descubrimiento impulsado por la emoción, y la necesidad de prosperar en la industria de servicios de comida en evolución.

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

- 1 COMIDA CALLEJERA SOFISTICADA
- 2 GASTRONOMÍA SIN FRONTERAS
- 3 RAÍCES CULINARIAS
- 4 GASTRONOMÍA INTERACTIVA

Las tendencias se han ido moldeando gracias a tres grandes cambios. El primero fue el fuerte cambio culinario que incluye la demanda global de sabores, cocinas asiáticas y latinoamericanas, que dio cimiento y fundamentó todas las tendencias. El segundo cambio responde al efecto que el movimiento masivo de personas está teniendo en el panorama culinario.

La migración y el turismo migratorio fueron fuertes impulsores de las tendencias de comida callejera sofisticada, gastronomía sin fronteras y raíces culinarias. Están impulsando nuevos desarrollos fascinantes en la forma en que los chefs combinan nuevos ingredientes, técnicas culinarias y sabores para crear algo único.

Por último, los avances en lo digital están impulsando la tendencia Gastronomía Interactiva, que trata de satisfacer a los huéspedes con experiencias más personalizadas. La inteligencia artificial y la realidad aumentada lo están posibilitando, ya que brindan un énfasis en nuevas formas apasionantes de crear y servir platos que se adapten a las preferencias de sabor personales de los comensales.

Otros factores, como la mayoría de edad de los consumidores de la Generación Z y su particular enfoque a la hora de comer y beber, influyen considerablemente en las cuatro tendencias de *Menús del Futuro*. La crisis continua del coste de vida también influye, ya que los consumidores buscan lujos razonables que les proporcionen alegría. Salir a comer afuera para probar platos nuevos y emocionantes satisface 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 los menús de alta calidad de la comida callejera es un excelente ejemplo y está influyendo considerablemente en la demanda culinaria en ascenso. Las versiones gourmet de las comidas callejeras tradicionales, elaboradas con la experiencia de un chef, ahora están penetrando en todos los canales de la industria de servicios alimentarios, incluidos los establecimientos de alta cocina.

## Cómo hacer que las tendencias funcionen para su negocio

Las tendencias y perspectivas de los *Menús del Futuro* incluidas en este libro han sido meticulosamente investigadas y validadas, listas para despertar la creatividad y la innovación en su cocina.

Las tendencias se compilan utilizando datos globales sólidos y exhaustivos aportes de chefs, que incluyen informes, análisis de redes sociales y más de 300 millones de búsquedas online en 21 países. También se utilizaron comentarios detallados de más de 1.100 chefs en 20 mercados y del equipo de chefs internos altamente experimentado de Unilever Food Solutions.

Los chefs de Unilever Food Solutions han desarrollado deliciosos conceptos de recetas de tendencia que se podrán encontrar en *Menús del Futuros*. Cada concepto de receta pertenece a una de las cuatro tendencias. Son una fuente clave de inspiración y ayudarán a implementar las tendencias más relevantes para cada negocio.

Más información acerca de *Menús del Futuro* de este año e inspiración para platos en [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



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.

# COMIDA CALLEJERA SOFISTICADA

**MEXICANA,  
INDIA, COREANA, FILIPINA.**

SON CUATRO COCINAS QUE ESTÁN SURGIENDO RÁPIDAMENTE DENTRO DE LA COMIDA CALLEJERA. LA FILIPINA ESTÁ GANANDO MAYOR PRESENCIA EN ESTADOS UNIDOS Y ASIA.

Esta tendencia se centra en elevar la gastronomía callejera incorporando ingredientes de alta calidad y técnicas refinadas, a la vez que conserva su encanto informal y su espíritu de descubrimiento. El resultado es una experiencia gastronómica de alta calidad que conserva el ambiente informal y dinámico de la escena gastronómica callejera.

Atrae a los comensales modernos que buscan opciones gastronómicas accesibles y emocionantes, especialmente aquellas con influencias de sabores globales.



**Los factores clave que contribuyen a esta tendencia incluyen:**

- La crisis del costo de vida, que hace que los alimentos accesibles y asequibles sean más atractivos.
- La preferencia de la Generación Z por las experiencias gastronómicas informales.
- La migración y la globalización en curso influyen en las elecciones alimentarias.
- La mayor visibilidad en las redes sociales acerca de los platos de comida callejera global.
- Una oportunidad para que los chefs más jóvenes muestren comida creativa y accesible.

En el centro de este movimiento se encuentra la fusión de cocinas auténticas, que mezclan ingredientes y técnicas de varias culturas de una manera detallista e innovadora. Este enfoque da como resultado sabores audaces y emocionantes al tiempo que preservan la autenticidad, allanando el camino para experiencias gastronómicas más atractivas y accesibles. Al enaltecer la comida callejera, los chefs ofrecen a los comensales una aventura culinaria informal, pero de primera calidad, que equilibra la creatividad con las raíces de la cultura de la comida callejera tradicional.

**Entre las técnicas más destacadas que dominan esta tendencia se encuentran:**

- La fermentación
- El grillado
- La cocción al vapor
- El wok hei
- El marinado
- El grillado con carbón

**Entre los deliciosos platos que prevalecen en esta tendencia se podrán conocer:**

- El elote mexicano
- El chaat indio
- Los gyros
- Las papas fritas recargadas
- Los macarrones con queso gourmet
- Los rollos de arroz coreanos
- El shawarma

En la página anterior:  
Este taco de pollo, un clásico de la comida callejera, está adornado con rabanito, cebolla, queso feta, cilantro y lima.

# ALGO A CONSIDERAR

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





Página anterior: Smashed burger con queso derretido.

En esta página: el chef Andrés Cardona disfruta de una hamburguesa aplastada.



ESCRITO POR  
Andrés Cardona  
Chef Corporativo de  
*Unilever Food Solutions*,  
Norte de Latinoamérica.



# EL RITMO

DE LA

# CALLE

## INSPIRÁNDOSE EN LA ESCENA EVOLUTIVA DE LA COMIDA CALLEJERA EN AMÉRICA LATINA, EL CHEF *Andrés Cardona* BRINDA SU VISIÓN DE POR QUÉ LA COMIDA CALLEJERA ES TAN ESPECIAL.

La comida callejera en América Latina ha experimentado una evolución notable en las últimas décadas, que comenzó como una simple oferta de comida hasta transformarse en vibrantes experiencias gastronómicas que cautivan a los comensales contemporáneos. Este fenómeno se debe en gran parte a la creciente demanda de sabores atrevidos y presentaciones innovadoras por parte de un público que busca no solo saciar su hambre, sino también disfrutar de una experiencia gastronómica única e informal. Los vendedores ambulantes, tradicionalmente asociados a platos emblemáticos como los tacos, las arepas o las empanadas comenzaron a reinventar sus recetas, incorporando ingredientes gourmets, técnicas modernas de cocina y fusiones culturales que elevan la calidad del producto. Al mismo tiempo, el uso de las redes sociales permitió que se logre una visibilidad sin precedentes, invitando a los comensales a explorar nuevos sabores y compartir sus experiencias, generando una sensación de comunidad alrededor de la cocina callejera. Por lo tanto, lo que alguna vez fue considerado simplemente un medio para comer se ha convertido en una expresión artística que celebra la diversidad culinaria de la región. El ritmo de la calle pasó a ser uno del cual todos podemos ser parte.

“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 cuales la comida callejera se ha vuelto tan atractiva, pero aquí hay algunos ejemplos de lo que atrae a la gente a la calle: todas son ideas adaptables para llevar el ambiente de la calle a su negocio gastronómico.

**Eventos temáticos emergentes:**

La comida callejera ofrece variedad, siempre hay algo para todos. Teniendo esto en mente, se pueden organizar eventos temporales que celebren diferentes tipos de comida callejera de varias culturas. Esto puede atraer a una nueva audiencia y mantener el interés de los clientes habituales.

**Experiencias culinarias interactivas:**

Poder ver cómo se prepara la comida es atractivo para los comensales. Muchos se quedan impresionados por las técnicas intrigantes que se utilizan para crear sus platos favoritos de comida callejera. Se pueden ofrecer talleres donde los clientes puedan aprender a preparar platos típicos de comida callejera, que no solo los involucra, sino que también les brinda una experiencia memorable.

**Menú rotativo:** Presentar un menú que cambie periódicamente, similar a la evolución diaria del menú de comida callejera, que incluya nuevas recetas o especialidades de diferentes regiones. Esto puede alentar a los clientes a volver a probar algo nuevo.

**Combinaciones creativas:** Ofrecer recomendaciones de bebidas que complementen los platos de comida callejera. Esto puede mejorar la experiencia gastronómica y aumentar las ventas.

**Opciones personalizadas:** Fusionarse con la tendencia de menús de Cocina interactiva. La comida callejera permite así a los clientes personalizar sus platos, elegir ingredientes o grados de especias, lo que les da una sensación de control y satisfacción.

**Ambiente atractivo:** Cuando pensamos en comida callejera, imaginamos socializar con amigos, conversar con chefs y generar una energía dinámica y emocionante. Crear un espacio acogedor y atractivo que refleje la cultura de la comida callejera, que utilice una decoración vibrante y música apropiada para atraer a los clientes es fundamental.

**Colaboraciones con artistas locales:**

En el corazón de la comida callejera está la cultura, y la cultura se presenta en todas las formas y tamaños. Invite a artistas locales a exhibir su trabajo en su negocio, lo que puede atraer a sus seguidores y enriquecer la experiencia del consumidor.

**Programas de fidelización:** Establezca un programa de recompensas que anime a los clientes a regresar. Ofrecer descuentos o comidas gratis después de una cierta cantidad de compras puede aumentar la fidelidad.

**Testimonios y reseñas en redes sociales:**

Por último, anime a los clientes a compartir sus experiencias en las redes sociales y ofrezca incentivos por hacerlo. Las recomendaciones personales pueden atraer nuevos clientes y generar confianza.



En esta página: El pato pequinés se disfruta desde hace siglos y es famoso por su sabrosa piel crujiente y su carne tierna.

Página opuesta: Originario de África Oriental, el quimbombó ofrece una textura y un perfil de sabor únicos.



# LA INFLUENCIA

**ESCRITO POR**  
Gun Gun Handayana  
Chef ejecutivo  
*Unilever Food Solutions, Indonesia*



**CHEF** *Gun Gun Handayana*  
**DESTACA ALGUNOS DE LOS PLATOS Y  
SABORES DE LA COMIDA CALLEJERA MÁS  
POPULARES DE SU PAÍS NATAL.**

# DE INDONESIA

Si eres fanático de los sabores intensos, los aromas ahumados y los platos con mucha fuerza, vale la pena explorar la escena de la comida callejera de Indonesia. Desde los bulliciosos mercados nocturnos hasta los carritos de comida ubicados en las orillas de las 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 este listado, el chef Gun Gun Handayana presenta algunas de las comidas callejeras más populares de Indonesia sin las cuales los locales no pueden vivir, y que sirven de inspiración a chefs y profesionales de servicios gastronómicos de todo el mundo.

#### **Satay (Sate)**

**Origen:** Java, Indonesia  
Brochetes de carne marinada a la parrilla, normalmente de pollo, ternera o cordero, servidos con salsa de maní y, a veces, tortillas de arroz (lontong). El satay se puede mejorar y resaltar utilizando carnes de primera calidad, marinadas innovadoras y emplatados refinados para darle una presentación moderna.

#### **Rendang de ternera**

**Origen:** Sumatra Occidental, Indonesia  
Este plato de cocción lenta, tradicionalmente braseado en leche de coco y especias, adquiere un sabor profundo y rico, ideal para creaciones de fusión como tacos o hamburguesas, lo que lo hace perfecto para menús inspirados en la comida callejera o gourmet.

#### **Gado-Gado**

**Origen:** Yakarta, Java  
Gado-Gado es una ensalada indonesia de verduras blanqueadas, huevos duros, tofu, tempeh y aderezo de maní. Es visualmente vibrante y tiene una amplia variedad de texturas. Puede adaptarse con verduras de temporada o salsas de maní artesanales, ideal para una ensalada elegante.

#### **Martabak**

**Origen:** Java, Indonesia  
Este panqueque grueso, salado o dulce, normalmente está relleno de carne picada y huevos (salado) o chocolate y queso (dulce). Las versiones gourmet incluyen rellenos exóticos, quesos de alta calidad o chocolate de primera calidad, perfectos para menús de degustación.



#### **Ayam Betutu**

**Origen:** Bali, Indonesia  
Pollo o pato entero, marinado en especias, envuelto en hojas de plátano y cocinado a fuego lento o al vapor hasta que esté tierno. Este plato aromático se puede presentar de manera elegante con aceites infusionados y micro-vegetales. Adecuado para cenas de lujo.

#### **Bakso**

**Origen:** Java, Indonesia  
El bakso, una reconfortante sopa de albóndigas con fideos, tofu y verduras, se puede refinar usando 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 soja dulce, verduras y carne, típicamente cubierto con un huevo frito. El nasi goreng se puede transformar con aceite de trufa, carnes de primera calidad y una presentación atractiva, creando una versión tentadora de este plato básico tan querido.

# MAPA MUNDIAL DE LA COMIDA CALLEJERA

## EXPLORAR LA COMIDA CALLEJERA *alrededor del mundo,* DE A UN BOCADO A LA VEZ.



### MÉXICO

La comida callejera en México, con sus platos inmensamente coloridos y sabrosos, 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, y se crearon así platos únicos que hoy son una 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 perfectamente bocadillos como sopes, quesadillas y tostadas.

### INDIA

La India tiene una larga historia de cultura de comida callejera y sus principales ciudades compiten constantemente por ver cuál de ellas tiene los platos más sabrosos. Pero es Bombay la que se jacta de tener una de las comidas callejeras más populares. El sándwich Bombay (también llamado sándwich a la parrilla Bombay) se puede encontrar a la venta en sandwichwalas (vendedores ambulantes) en casi todas las calles. Hecho con pan blanco, papas hervidas, cebolla cruda, tomate, pepino, pimientos y untado con chutney verde picante, se tuesta directo sobre la llama. Otras comidas callejeras favoritas incluyen pani puri (bolas de masa huecas y fritas con rellenos sabrosos) y vada pav picante, un buñuelo de papa frita (vada) intercalado entre un pan suave y esponjoso (pav).

La comida callejera es la fórmula perfecta para que las comunidades se integren y sociabilicen. Cada pueblo y ciudad tiene su propia versión de comida, con múltiples influencias de una amplia gama de fuentes. Consideraremos algunos lugares con una pujante escena de comida callejera y presentaremos los platos que son populares entre los locales.

### TURQUÍA

No es de extrañar que el punto de encuentro entre Europa y Asia albergue una de las escenas de comida callejera más diversas y emocionantes del mundo. Más allá de los platos básicos como el doner kebab o el lahmacun; el kumru, uno de los platos más populares entre los locales, es imperdible. Lleva queso, tomate y salchicha sujuk servida en un pan tostado ovalado. El balik ekmek, un sándwich de pescado a la parrilla (generalmente un pescado graso como la caballa) se complementa con verduras y a menudo se sirve directamente desde el barco que lo pescó.



### COREA DEL SUR

Los vendedores ambulantes de comida han instalado sus puestos en los mercados de Corea del Sur y sus alrededores desde el período 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 platos más populares del país: tortillas de arroz servidas con salsa de chile (gochujang), croquetas de pescado o huevos duros. El sundae es otro plato popular, pero no debe ser confundido con la idea occidental de sundae: en Corea del Sur, el sundae es una morcilla hecha con intestinos de cerdo, rellena de fideos y mojada en salsa de chile.



### FILIPINAS

Los filipinos se enorgullecen de su escena de comida callejera. Comer de un carrito, mientras se desplazan, es verdaderamente una forma de vida en todo el archipiélago, ¡y les encantan los platos fritos! La comida callejera filipina es económica, rápida y fácil de encontrar, y los vendedores mueven sus carritos hacia donde está la multitud. Algunos de los platos de comida callejera más populares son el taho, las albóndigas de pescado, el lugaw, el palabok y el turon. Para combatir el calor filipino, pruebe el refrescante dulce helado de múltiples colores halo halo, el postre no oficial de Filipinas.



Brochetes de Satay marinados  
en salsa de maní.



# BROCHETE DE GOLA DE LANGOSTA Y SOLOMILLO INDONESIO

# CON SUSHI TEMARI

GUN GUN HANDAYANA

Las brochetas de barbacoa indonesias, o satay, son una preciada comida callejera que en popularidad se ubica justo detrás del nasi goreng. Estas brochetas, hechas tradicionalmente con carne marinada sazonada con salsa de soja dulce, comino, cilantro, ajo y jugo de lima, se asan sobre carbón para lograr un sabor ahumado y un acabado caramelizado.

El proceso de marinado, que puede realizarse durante la noche previa, permite que la carne absorba las ricas especias y la dulzura, mejorando 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 mismo tiempo que muestra las técnicas de cocina tradicionales que se han transmitido de generación en generación.

Para obtener esta receta y las muchas otras de *Menús del Futuro* ingresá a [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**“PARA ENALTECER LA COMIDA CALLEJERA, LOS RESTAURANTES DEBEN CENTRARSE EN LA *autenticidad*, EN INGREDIENTES DE ALTA CALIDAD Y EN SU PRESENTACIÓN.”**

— GUN GUN HANDAYANA  
Chef Ejecutivo  
*Unilever Food Solutions, Indonesia*

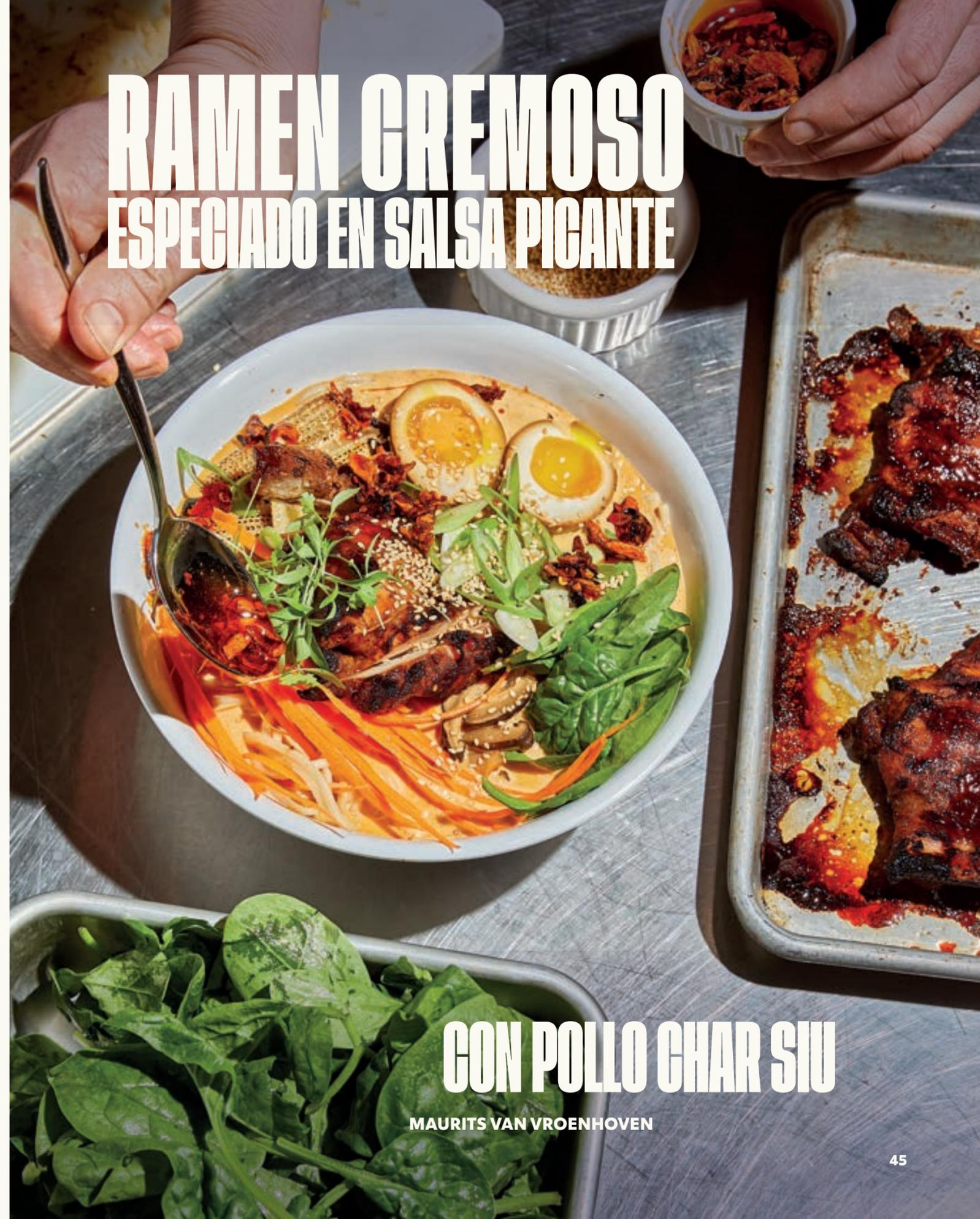
Este atrevido y sabroso plato de ramen incluye un caldo en capas elaborado con caldo de pollo asado y caldo de caballa ahumada, inspirado en el dashi japonés. Los caldos se combinan para crear una base umami profunda, realzada con una cremosidad al batirla con mayonesa. Los fideos están adornados con espinacas frescas, zanahorias, cebollas, un huevo cocido a fuego lento y pollo char siu tierno marinado durante la noche en salsa de soja, ajo, jengibre y hoisin antes de asarlo a la parrilla para lograr la perfección. Un chorrito de aceite de chile crujiente agrega picante y textura, brindándole al plato una explosión de sabor y textura, gratificante y reconfortante.

Para obtener esta receta y las muchas otras de *Menús del Futuro* ingresá a [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**“UN PLATO DE *gran impacto* FÁCIL DE PREPARAR QUE DEMUESTRA CÓMO LA COMIDA CALLEJERA PUEDE SER ELEVADA ARTÍSTICAMENTE”.**

— **MAURITS VAN VROENHOVEN**  
Chef líder global creativo y de desarrollo de marca  
*Unilever Food Solutions, Países Bajos.*



# RAMEN CREMOSO ESPECIADO EN SALSA PICANTE

## CON POLLO CHAR SIU

MAURITS VAN VROENHOVEN

# BROCHETES SUDAFRICANOS DE GORDERO Y DAMASCOS

DANIELLE VENTER



Este plato es un clásico de la comida callejera sudafricana: brochets de cordero y damascos. Los brochets sudafricanos, que tienen sus raíces en la cocina malaya del Cabo, son brochets de cubos de cordero marinados con una mezcla de curry, mermelada de damasco y chutney para obtener un sabor dulce y picante único. El chutney no suele usarse en el plato, pero le da un toque moderno y refrescante. Luego se asan a la parrilla sobre un braai sudafricano tradicional, un fuego de leña o carbón que imparte un sabor ahumado distintivo, un sello único de las técnicas de cocina locales. El cordero se combina con cebollas y damascos remojados en brochets de madera, ofreciendo una combinación de sabores audaces a la vez que celebra la rica herencia culinaria de Sudáfrica.

Para obtener esta receta y las muchas otras de *Menús del Futuro* ingresa a [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**“LAS COCINAS ABIERTAS CON PARRILLAS O LLAMAS HACEN ECO DE LA COMIDA CALLEJERA, PERMITIENDO A LOS COMENSALES CONECTARSE CON EL PROCESO DE COCCIÓN MIENTRAS DISFRUTAN DE PLATOS AUDACES Y SABROSOS.”**

— DANIELLE VENTER  
Chef de atención al cliente regional  
*Unilever Food Solutions, Sudáfrica.*



Una versión divertida del sándwich japonés inspirado en los huevos benedictinos clásicos. Esta creación incluye pan de leche de Hokkaido esponjoso relleno con capas de huevos estilo tamago, cocinados hasta lograr una consistencia suave y delicada. Un sambal de miso agrega un toque picante, mientras que la piña encurtida a la parrilla aporta dulzura y acidez. Los hongos de ostras asados aportan profundidad umami. Se preparan con soja para una capa adicional de sabor. Cubierto con tocino crocante y salsa holandesa de cítricos, este plato encarna una comida energética para llevar, que combina sabores vibrantes del sudeste asiático y técnicas simples que resaltan la belleza de la cultura de la comida callejera.

Aunque la preparación involucra múltiples componentes, como capas y asado, el montaje sigue siendo sencillo, lo que permite una experiencia gastronómica accesible pero sabrosa.

Para obtener esta receta y las muchas otras de *Menús del Futuro* ingresá a [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**WESLEY BAY**  
Unilever Food Solutions,  
Bélgica



**“LA COMIDA CALLEJERA  
NO SOLO ES *deliciosa*,  
SINO QUE SACIA A LA GENTE  
Y EVOCA NOSTALGIA”.**

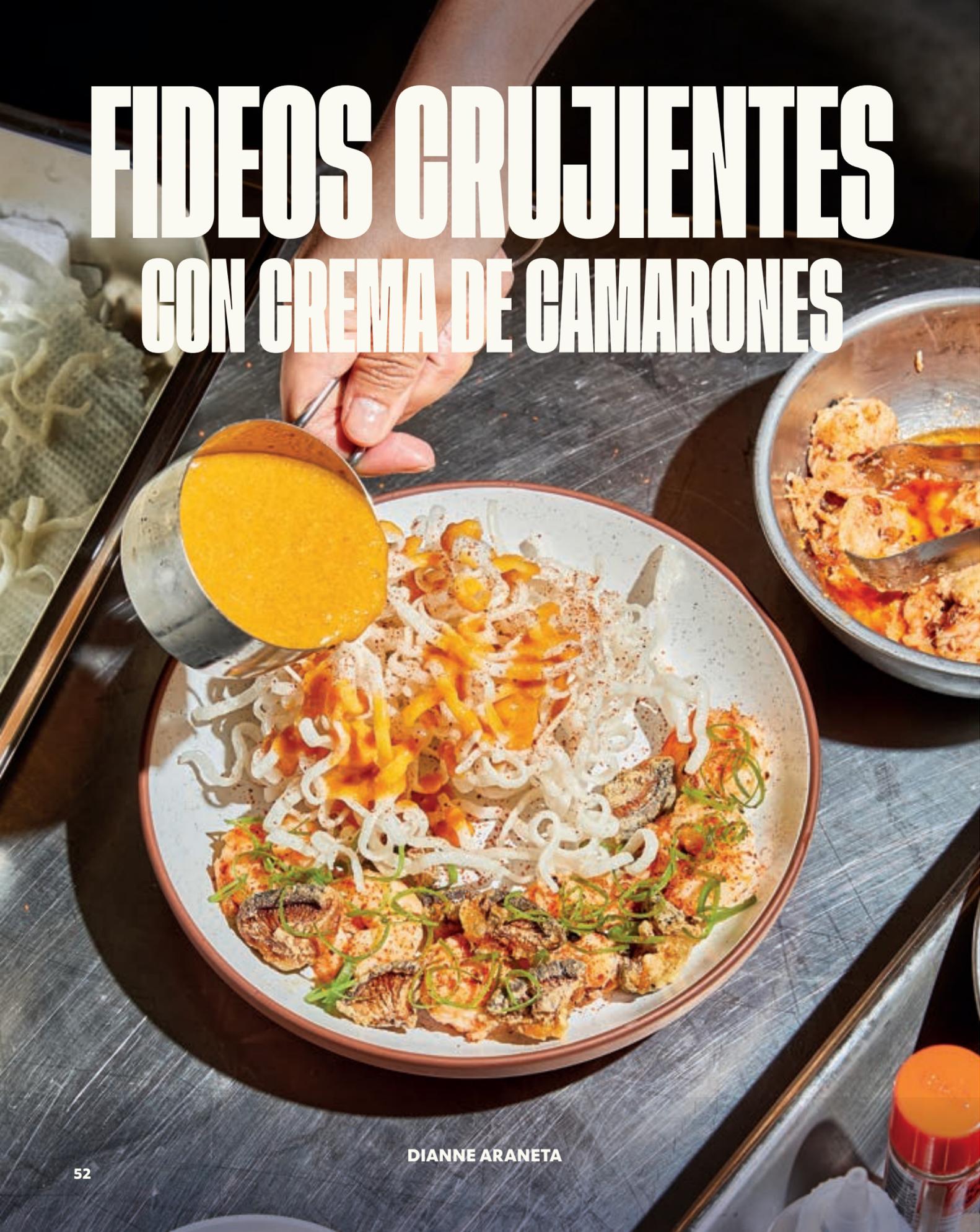
— **JOANNE LIMOANCO-GENDRANO**  
Chef ejecutiva  
*Unilever Food Solutions, Islas del Golfo y del Océano Índico*

# MR. BEN SAN



**JOANNE LIMOANCO-GENDRANO & WESLEY BAY**

# FIDEOS CRUJIENTES CON CREMA DE CAMARONES



DIANNE ARANETA

Este plato es una versión mejorada del palabok, un plato de fideos filipino que se sirve tradicionalmente con una salsa a base de camarones. La chef Dianne Araneta combina influencias filipinas, japonesas y europeas, utilizando técnicas como la creación de una salsa aún más sabrosa con una roux y la incorporación de caballa ahumada, una mezcla de la caballa ahumada holandesa o tinapa (cobertura típica en la versión tradicional del plato) para agregar una capa más de ahumado. Para que el plato sea aún más emocionante, la salsa se vierte en la mesa, lo que brinda un toque de lujo y personalización. En lugar de chicharrón de cerdo, el plato se adorna con hongos shiitake fritos sazonados con togarashi, lo que le da un acabado crujiente y picante. Freír los fideos de arroz es una tendencia en Manila, lo que agrega textura al plato combinado con la salsa cremosa.

Para obtener esta receta y las muchas otras de *Menús del Futuro* ingresá a [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

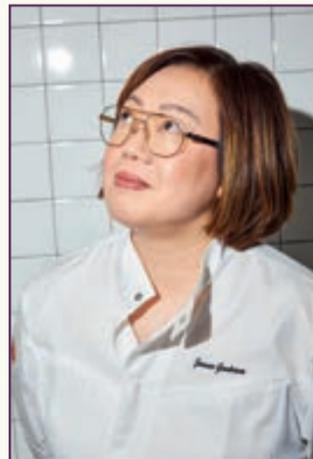


**“LA CREATIVIDAD SURGE DE ACEPTAR LAS SIMILITUDES Y DIFERENCIAS DE DISTINTAS CULTURAS Y CREAR UN FESTÍN DE INGREDIENTES Y TÉCNICAS QUE SE complementen ENTRE SÍ”.**

— DIANNE ARANETA  
Líder de tendencias de sabores  
*Unilever Food Solutions, Global.*

Este plato es un bao innovador que fusiona los sabores del pato a la naranja y el pato pequinés. Se compone de un pan bao hecho a medida, con forma de pan de hot dog e infusionado con semillas de amapola, con el objetivo de lograr una textura más fina y delicada para que quepa más relleno de pato. Las patas de pato se colocan en salmuera con cáscaras de naranja y jengibre y luego se cuecen a fuego lento para garantizar que queden tiernas sin perder su textura. Esta preparación versátil se puede transformar en múltiples platos, lo que muestra, una vez más, la adaptabilidad y riqueza de la comida callejera.

Para obtener esta receta y las muchas otras de *Menús del Futuro* ingresá a [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



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

— **WESLEY BAY**  
Asesor culinario principal  
**Unilever Food Solutions**, Bélgica.

CON JOANNE LIMOANCO-GENDRANO Y WESLEY BAY  
**Unilever Food Solutions**,  
Islas del Golfo y del Océano Índico.

# BAO DE PATO GRILLADO CONFITADO



JOANNE LIMOANCO-GENDRANO & WESLEY BAY

# SOPA DE GROQUETAS DE PESCADO

AL ESTILO COREANO

Y TTEOKBOKKI

YONGCHAN (LEO) KIM

El tteokbokki es una comida callejera coreana muy popular hecha de tortillas de arroz, croquetas de pescado y gochujang (pasta de chile rojo), conocida por su sabor picante y dulce y adorada por personas de todas las edades.

El eomuk-tang (sopa de croquetas de pescado), un plato tibio a base de caldo con croquetas de pescado, verduras y, a veces, mariscos o carne, es especialmente popular en invierno y, a menudo, se sirve junto con el tteokbokki. Estas recetas también se pueden adaptar a platos tradicionales coreanos: la salsa de tteokbokki se puede usar para hacer dakbokkeumtang (guiso de pollo coreano) agregando pollo, papas y zanahorias, mientras que el caldo de la sopa de croquetas de pescado puede servir como base para una sopa de rabanitos con carne al sustituir las croquetas de pescado por carne y ajustar los condimentos.

Para obtener esta receta y las muchas otras de *Menús del Futuro* ingresá a [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**“TTEOKBOKKI... ES UNA COMIDA PARA EL ALMA PARA LOS COREANOS QUE DISFRUTAN DE PLATOS PICANTES Y ES UNA DE LAS COMIDAS CALLEJERAS COREANAS MÁS ICÓNICAS.”**

— YONGCHAN (LEO) KIM  
Chef culinario  
*Unilever Food Solutions*, Corea del Sur.

Estos tacos de pescado provienen de la rica cultura de la comida callejera de México, particularmente de la región de Baja California. El plato refleja el amor universal mexicano por los tacos, comida callejera accesible y económica que disfrutaban ampliamente todas las clases sociales. Presentan sabores vibrantes, combinando tortillas de maíz, pescado fresco, verduras y diversas salsas, creando una "pirámide alimenticia" bien equilibrada y fácil de comer. El plato celebra la cultura mexicana a través de sus ingredientes y su facilidad de preparación, lo que ofrece una manera deliciosa e inclusiva de experimentar la complejidad de los sabores regionales.

Para obtener esta receta y las muchas otras de *Menús del Futuro* ingresa a [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**KYLE JAKOBI**  
Unilever Food Solutions,  
América del Norte.



**"ESTE PLATO DA ESPACIO  
A LA *exploración* DE LA  
DIVERSIDAD DE SABORES  
Y CULTURAS".**

— **ANDRÉS CARDONA**  
Chef corporativo  
*Unilever Food Solutions*, América Latina del Norte.



# TACOS DE PESCADO

## ESTILO BAJA CALIFORNIA

ANDRÉS CARDONA & KYLE JAKOBI

# GASTRONOMÍA SIN FRONTERAS

MUNDIALMENTE  
TAHINI, MATCHA GOCHUJANG & SUMAC

SON LOS INGREDIENTES QUE ESTÁN GANANDO  
POPULARIDAD CON MAYOR RAPIDEZ



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

### Los factores clave que contribuyen a esta tendencia incluyen:

- La globalización y la migración que expanden el conocimiento y las influencias culinarias.
- Una segunda generación de chefs que honran su herencia cultural.
- Mayor visibilidad en las redes sociales de las cocinas globales.
- Los consumidores buscan experiencias auténticas en el descubrimiento de alimentos.
- Una creciente demanda de historias significativas detrás de las creaciones culinarias.

En el centro de este movimiento está el deseo de fusionar de manera creativa y reflexiva las cocinas, combinando ingredientes y técnicas tradicionales de maneras que respeten sus orígenes. Esta tendencia allana el camino para experiencias gastronómicas más refinadas y cultivadas que no solo ofrecen sabores audaces, sino también un profundo sentido de autenticidad y significado cultural.

### Las mejores técnicas

A continuación, se muestran algunas de las técnicas de moda que dominan esta tendencia:

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

### Lista de la compra sin fronteras

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

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

Página anterior: Esta hamburguesa de pollo marinado está inspirada en técnicas e ingredientes internacionales.

# EL IMPERDIBLE

EL MISO ES UN ALIMENTO IMPRESCINDIBLE EN ESTE MOMENTO. CONSIDERE INCORPORARLO EN LOS PLATOS PARA ATRAER EL INTERÉS DE LOS COMENSALES.





# SIN FRONTERAS

EL CHEF *Alvaro Lima* ACUDE A SUS PROPIAS EXPERIENCIAS PERSONALES Y LAS TOMA COMO GUÍAS DE UNA GASTRONOMÍA SIN FRONTERAS.

Criado en Chicago, el chef Álvaro Lima ha tenido una carrera variada en el mundo del servicio de alimentos. Sin embargo, su pasión personal es disfrutar de cocinar con sabores latinos audaces y crear platos de inspiración latina moderna, combinando diferentes sabores internacionales para crear platos armoniosos que se nutran de múltiples tradiciones culinarias.

Para el chef Álvaro, este enfoque sirve como una oportunidad para educar a las personas acerca de las similitudes entre las diferentes cocinas y las técnicas culinarias globales. "Tanto si cocinas carne al estilo indio como al mexicano, sigues cocinando y utilizando la misma técnica. Luego, desmenuzas la carne y la mezclas en un tazón de arroz mexicano o en un basmati indio; esos ingredientes son muy intercambiables".

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

brillantes. "Es importante que los comensales sean más conscientes de los diferentes ingredientes que existen. Es algo nuevo y emocionante".

A la hora de diseñar recetas combinadas, el chef Álvaro recomienda adoptar un método experimental para ayudar a que fluya la creatividad en lugar de emprender el proceso con reglas estrictas. "La parte divertida 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, aún puede surgir algo diferente. Puedes modificar algunas cosas aquí y allá y terminar con algo que nunca hubieras pensado que iba a funcionar."

“Se trata de tomar cosas con las que el comensal se sienta cómodo pero que nunca hubiera pensado en combinar.”

Si bien algunos equipos de cocina pueden dudar entre incorporar o no los principios de la cocina sin fronteras, el chef Álvaro explica que los chefs pueden intervenir y ayudar a educar a su personal sobre prácticas alimentarias más amplias y globales. “Incluso con platos que quizás 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, incluso si es a través de videos en YouTube o las redes sociales”, afirma.

El chef Álvaro recuerda haber combinado diferentes cocinas para crear el ramen de birria: un plato latino-japonés que ideó después de hacer un inventario de los ingredientes que tenía a mano. “Había guisado carne y un caldo sabroso, así que me pregunté si podía incorporar fideos japoneses y agregar cebollas de verdeo. Ya había hecho esto hace un par de años, ya había combinado estos ingredientes. Ni siquiera fue completamente intencional: la birria estaba en aumento en los menús y el ramen todavía tenía un excelente desempeño en los menús de América del Norte, pero funcionó de maravilla”.

Entendiendo la reticencia que pueden tener algunos comensales a probar platos nuevos, el chef Álvaro explica que fusionar aspectos de platos conocidos puede ser un buen punto de entrada al mundo de la cocina sin fronteras. “Con el ejemplo del ramen con birria, el comensal puede pensar: ‘Vaya, 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. Vamos a probarlo,’” dice.

“Se trata de tomar ingredientes con los cuales el comensal se siente cómodo pero que nunca hubiera pensado en combinar. Esto puede ayudarlos a abrirse y hacerlos sentir un poco más cómodos.”

Él cree que la cocina sin fronteras puede ser una forma de compartir su herencia latina al mismo tiempo que expresa sus intereses personales, y la ve como una oportunidad para que los chefs compartan la profundidad y amplitud de sus propios gustos y experiencias. “La cocina sin fronteras cuenta la historia del chef. Por ejemplo, puedo mostrar lo que comí cuando crecí y lo que todavía me gusta predicar y compartir, pero también puedo presentar un nuevo sabor,” explica. “Me encanta la comida japonesa, por ejemplo, así que puedo hacer un plato con influencia mexicana que también tenga mucha influencia japonesa.”

También cree que es importante combatir las ideas erróneas sobre la cocina sin fronteras, es decir, que no es rentable.

Considera que la cocina sin fronteras en realidad puede ayudarnos a minimizar el desperdicio al desbloquear nuevas formas creativas de re- pensar cómo usamos los ingredientes. “Lo importante es poder tomar salsas y productos y poder reutilizarlos,” explica. “Imaginemos que uno prepara un plato y no funciona. ¿Aún puedes crear otros platos a partir de eso? Puedes utilizar casi todo, dependiendo de la técnica de cocción de ese ingrediente.”

Ya sea introduciendo nuevas combinaciones, encontrando maneras de incitar a los comensales a probar nuevos platos o siendo creativos para minimizar el desperdicio, la cocina sin fronteras promueve un sentido de exploración creativa.



Para escuchar más del Chef Álvaro Lima sobre la tendencia del menú Gastronomía sin fronteras, visita [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



Página opuesta:  
Chef Alvaro Lima,  
**Unilever Food Solutions,**  
Norteamérica.



# EL AUGE DE LA



Salsa aromática preparada en wok tradicional

# INFLUENCIA ORIENTAL

ESCRITO POR  
Megan Wallace

**A MEDIDA QUE UNA NUEVA BASE DE COMENSALES EN BUSCA DE EMOCIONES AMPLIA SU PALADAR A TRAVÉS DE VIAJES Y EXPLORACIÓN CULTURAL, NOS SUMERGIMOS EN LA CRECIENTE POPULARIDAD DE LA K-FOOD Y LO QUE SIGNIFICA PARA LAS FUTURAS TENDENCIAS DEL MENÚ**

Desde el predominio de la trilogía italiana de pizza, pasta y helado hasta los ingredientes y métodos de cocción meticulosos de la alta cocina francesa, o incluso el atractivo masivo de los hot-dogs y hamburguesas estadounidenses, Occidente ha dominado durante mucho tiempo el mundo de la comida. Sin embargo, el status quo está comenzando a cambiar. Cada vez más, los consumidores miran hacia las ricas culturas alimenticias del este y sudeste asiático. Entonces, ¿por qué se ha producido este cambio? ¿Y qué significa para el futuro de los menús a nivel mundial? Lo descubriremos al dorso de la página.

### La influencia oriental a través de los tiempos

El ascenso de la cocina del Este de Asia en Occidente ha sido continuo durante varias décadas, lo que refleja los patrones cambiantes de migración y la creciente influencia cultural de la región en el escenario mundial.

En los Estados Unidos, por ejemplo, los inmigrantes de China comenzaron a establecerse a partir de mediados del siglo XIX, trayendo con ellos sus tradiciones culinarias. Con el tiempo, los platos tradicionales se adaptaron para satisfacer el paladar occidental, un proceso que llevó a la popularización de la comida china en todo el país.

Sin embargo, algunos países del este y el sudeste asiático han adoptado la comida como una forma de poder blando, haciendo un esfuerzo concentrado para aumentar la conciencia de su cocina tradicional como una forma de aumentar 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 un exitoso programa de cocina coreana para el mundo cuyo objetivo era promover la cocina coreana (o hansik) en el extranjero y generar conciencia sobre los beneficios para la salud, al mismo tiempo que definía el perfil de sabor típico.

Ahora, 15 años después, el hansik ha entrado en el espíritu de la época. Platos coreanos como el bibimbap (un plato de arroz) y el kimchi (verduras fermentadas) están fácilmente disponibles en las principales ciudades de Occidente, y las exportaciones de alimentos coreanos a los EE. UU. ascendieron a \$1.74 mil millones en 2023.

Debido a su naturaleza rica en vegetales y a la prevalencia de alimentos fermentados, la cocina es celebrada por sus sabores intensos y su herencia cultural, atrayendo a entusiastas de la comida y comensales aventureros por igual. Sin embargo, es importante señalar que el hansik incluye la importación de fideos instantáneos y el ramen, que pueden tener un alto contenido de sodio y algunos valores nutricionales problemáticos.

### El Hallyu ha llegado a nuestros paladares

No podemos hablar del auge de la comida coreana sin hablar del hallyu. La nueva popularidad de la comida coreana se ha producido en paralelo con el ascenso general de la cultura coreana. Este fenómeno, conocido como ola coreana o hallyu, ha visto el éxito internacional de bandas de K-pop como BTS y BLACKPINK.

Las películas y dramas coreanos populares han representado platos coreanos explícitamente: Parásitos presentó a los espectadores jjajangmyeon (fideos cubiertos con filete) mientras que El juego del calamar mostró tteokbokki (pasteles de arroz picante).

De hecho, esto no es casual. 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 alimentos por año para su exposición en películas". Las redes sociales también juegan un papel importante, ya que brindan oportunidades para compartir platos coreanos y detalles de la cultura gastronómica. En TikTok, el hashtag "koreanfood" se ha utilizado en más de 860.000 publicaciones mientras que mukbang, una tendencia surcoreana en la que los creadores de contenido comen comida frente a una cámara, se han convertido en un fenómeno global de YouTube.



### El papel de los viajes en la configuración de la próxima ola culinaria coreana

De cara al futuro, es importante tener en cuenta cómo los hábitos alimentarios occidentales pueden verse afectados por el sector de los viajes, en particular la naturaleza en busca de emociones de los viajeros de hoy que disfrutan de nuevas experiencias y descubren otras culturas.

A lo largo de la década de 2020, los viajeros han ido mostrando una mayor disposición a aventurarse fuera de los caminos trillados y se han ido adentrando en nuevos territorios; y el 40% de los viajeros optaron por explorar destinos desconocidos. Los viajes ocupan un lugar tan alto en la lista de prioridades de los consumidores que, en 2024, el 64% de los viajeros mundiales se propuso reducir otras áreas de su gasto personal para priorizar los viajes de ocio.

Corea no ha quedado excluida del creciente deseo de los viajeros occidentales de viajar aún más lejos. De hecho, en 2023, la capital del país, Seúl, registró un aumento interanual del 373,6% en el número de turistas. Esto podría ser un factor que impulse una mayor autenticidad en el ámbito de la comida coreana, ya que ésta se está consolidando como un actor importante en la alta cocina. En lugar de buscar platos familiares de comida coreana, los consumidores valoran comidas diversas y auténticas que no hayan sido adaptadas al paladar occidental.

De hecho, el chef Junghyun Park (cuyo restaurante de alta cocina coreana Atomix, con sede en Nueva York, recibió dos estrellas Michelin en 2021) ha argumentado que su clientela es: "Muy abierta a nuevas culturas." "Les gusta aceptar cosas nuevas," agregó. "Así que no es como si tuviera que cambiarles los gustos."

### El futuro de la influencia oriental

Ya hay varios platos coreanos que han alcanzado un reconocimiento generalizado en Occidente.

Sin embargo, la próxima ola de comida coreana verá que una mayor variedad de platos cobrará protagonismo a medida que los actores coreanos, en particular en el espacio de la comida preparada, como la gama Bibigo de C.J. Foods, se esfuerce por abrirse más paso en el mercado. A medida que la tendencia de la comida coreana se traslade más allá de la comida callejera y se haga más disponible, es probable que:

- Un aumento de la visibilidad introduzca más variaciones regionales y de nicho de la cocina coreana.
- Los productos alimenticios coreanos tengan una mayor presencia en los pasillos de los supermercados occidentales.
- La popularidad de la comida coreana abra la puerta a otras cocinas del este y sudeste asiático que han sido menos apreciadas hasta este momento.
- Por ejemplo, los expertos predicen que las cocinas birmana y filipina (de los países del sudeste asiático de Myanmar y Filipinas) pueden surgir como nuevos protagonistas en el espacio alimentario mundial.

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

La mezcla para salsa demi-glace de Knorr es el complemento perfecto para una gran variedad de platos.





La mezcla para salsa demi-glacé Knorr es el complemento perfecto para una variedad de platos.

# LA PALABRA QUE EMPIEZA CON

ESCRITO POR  
Esther Tseng

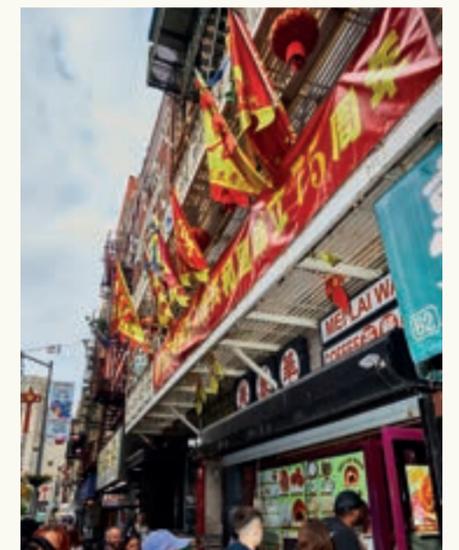
## LA CARA DE LA FUSIÓN HA CAMBIADO. LA GASTRONOMÍA SIN FRONTERAS ES LA *nueva normalidad*.

No existe un término culinario más controvertido y, sin embargo, de uso más común para describir la mezcla de culturas que “fusión”. A primera vista, la fusión de culturas, o la influencia de una sobre otra, comenzó al mismo tiempo que la migración, la colonización y el comercio. Es decir, hace miles de años. Pero el contexto importa y abordar la historia de cuándo y cómo convergieron ciertas cocinas es más importante que nunca. La forma en que se hace referencia a la cocina de fusión hoy en día tiende a pasar por alto las muchas formas en que se crearon cocinas fuera del ámbito oriental-occidental antes de la segunda mitad del siglo XX, cuando se acuñó el término “fusión” en la cocina moderna. Para los fines de esta sección, abordaremos el gran impacto que ha tenido la migración asiática en la cocina californiana, que posteriormente ha influido y se ha extendido a muchas otras partes del mundo.

Hay ciertos platos omnipresentes que podríamos dar por sentado que actúan como sellos de tiempo en la historia de la cocina de fusión. En la década de 1960, se dice que el California roll (el rollo cortado que sustituye el pescado crudo por palta, pepino e imitación de carne de cangrejo) fue creado por Ichiro Mashita en Little Tokyo o por Ken Seusa cerca de Hollywood en Los Ángeles, o por Hidekazu Tojo en Vancouver. Aunque su invención haya sido el resultado de las limitaciones de acceso a los ingredientes o de la adaptación a los gustos locales, el rollo se hizo popular en todo el sur de California antes de difundirse por todo Estados Unidos, convirtiéndose en la puerta de entrada al sushi para muchos norteamericanos.

Hay muchos otros platos notables en la línea de tiempo de la cocina de fusión que siguen siendo icónicos hoy en día, incluida la ensalada de pollo china de

Sylvia Cheng Wu de Madame Wu’s Garden, que incorporó repollo con lechuga junto con pollo cocido aderezado con una vinagreta hecha de aceite de sésamo, soja y mostaza, que también se creó en la década del 60. La pizza de salmón ahumado de Wolfgang Puck ha estado en el menú de Spago desde su apertura en 1982, y está cubierta con crema de eneldo, aceite de chile y ajo, ciboulette y caviar. El sashimi de cola amarilla en una salsa hecha de soja, cítricos y katsuobushi con rodajas finas de jalapeño encima es un plato de entrada icónico iniciado en la cocina de fusión por Nobu Matsuhisa, que ahora se ve en todas partes. Durante el nacimiento de las redes sociales, el taco de costilla corta coreana que vendía Roy Choi en su puesto de tacos Kogi se convirtió en una historia de éxito conocida no solo en la fusión de las cocinas mexicana y coreana, sino también en las historias virales de alimentos en internet.





También hay muchos alimentos icónicos que han resultado de la convergencia de cocinas de todo el mundo hace siglos. Está el bánh mì (vietnamita y francesa), la empanada jamaicana (jamaicana e inglesa) y el vindaloo (portugués y de Goa). También está el pancit palabok (chino, mexicano, español en Filipinas) y el ramen (chino y japonés). Pero el componente más importante detrás de todos estos alimentos es la rica y profunda historia de la que surgieron, ya sea que la integración de sus culturas fuera el resultado de la colonización o de la exploración compartida. Los problemas comienzan cuando los cocineros no reconocen cómo las cocinas o los ingredientes encajan o no, simplemente combinando cocinas de manera descuidada, creyendo que agregar una a otra equivaldrá necesariamente a una suma mayor de sus partes. Hay una razón por la cual la cocina de fusión ha tenido mala reputación, ganándose a veces el apodo entre sus críticos de “cocina de confusión”.

De hecho, la experiencia de Matsuhisa no surgió de la nada. Es un defensor de la cocina nikkei, un movimiento culinario que se remonta a fines del siglo XIX, cuando los primeros colonos japoneses desembarcaron en Perú. Adaptaron sus recetas para satisfacer los gustos locales peruanos, convirtiéndose en un producto básico local a mediados del siglo XX. Matsuhisa, quien nació en Saitama, Japón, abrió su primer Nobu en Perú en 1970, antes de mudarse a Los Ángeles para abrir

Matsuhisa. Hoy, hay más de 50 restaurantes Nobu en todo el mundo.

Otra mezcla de cocinas nacidas en Perú es la chifa, que incorpora sabores e ingredientes cantoneses y peruanos para convertirse en un género completamente propio. La mayor cantidad de trabajadores chinos llegó a mediados del siglo XIX. Platos como el arroz chaufa (arroz frito) y el lomo saltado (salteado de carne y verduras) pueblan los menús de los restaurantes que sirven cocina china y peruana. En Francia y Japón, el intercambio cultural comenzó a fines del siglo XIX durante la Restauración Meiji, después de que Japón abrió sus puertos al comercio occidental. El francés Louis Begeux fue empleado como el primer chef extranjero en Japón en el Hotel Tsukiji y difundió la influencia francesa en todo Japón, incluso cocinando en banquetes imperiales. Sus aprendices japoneses viajaban a Francia para estudiar allí las técnicas francesas, solo para regresar y continuar difundiendo la influencia culinaria francesa en todo Japón. Por su parte, en Francia, en la década de 1960, la influencia japonesa se hizo más común en la nouvelle cuisine, y los chefs franceses aligeraron su toque con salsas más ligeras y notas más delicadas en el paladar. La cocina que muestra esta dualidad llegó incluso a Estados Unidos, a través

“Comprender la historia de estas cocinas sólo puede ayudar a los chefs a comprender mejor cómo integrar estas influencias.”



de restaurantes como Maison Akira del difunto Akira Hirose en Pasadena, que estuvo abierto desde 1999 hasta 2019 y aún sigue vigente, en el restaurante Camelia, que acaba de abrir y es el tercer restaurante de Charles Namba y Courtney Kaplan, en el centro de Los Ángeles

En América del Norte, la comida china hecha para los paladares de los Estados Unidos implicaba agregar más azúcar y freír más ingredientes. Platos como el huevo foo young, el pollo General Tso y el pollo a la naranja se crearon en las cocinas estadounidenses. Aunque los inmigrantes chinos llegaron primero a las costas de los Estados Unidos para trabajar en las minas de oro, construir su sistema ferroviario y trabajar en empleos agrícolas, la inmigración a gran escala no se produjo hasta 1965, cuando la comida china pudo ser sustentada por una mayor población asiática debido a la aprobación de la Ley de Inmigración y Nacionalidad, que derogó la restrictiva Ley de Exclusión China. Hasta entonces, la comida china tuvo que aclimatarse a paladares más occidentales para poder seguir en el negocio.

Hoy en día, la fusión se puede encontrar en cualquier lugar y en todas partes, también gracias a algunas cadenas internacionales que ayudan a que sea omnipresente en sus muchas interpretaciones. Nobu, por ejemplo, sigue prosperando con su identidad como restaurante de fusión cosmopolita y confiable que ofrece sushi, pero también platos estilo izakaya en lugares de todo el mundo.

Sushisamba ofrece un menú japonés, brasileño y peruano para una experiencia del este y sur de América en un entorno colorido y moderno en nueve ubicaciones próximas a serlo, incluidas Las Vegas y Dubái. Roy's Restaurants, el galardonado restaurante de Roy Yamaguchi, que sirve fusión hawaiana, tiene 30 sucursales, la mayoría en Estados Unidos, pero también en Japón y Guam.

Pero también está California Pizza Kitchen, con sus más de 200 sucursales en todo el mundo, que acerca las pizzas de fusión y la ensalada de pollo china a las masas.

Si bien es imposible abordar las raíces de cómo los alimentos de innumerables culturas de todo el mundo se han integrado y se han influenciado entre sí, existe un patrón claro en lo que respecta a los sabores e ingredientes del este asiático que ganaron aceptación cuando se integraron con las cocinas y los paladares occidentales a mediados del siglo XX.

Estos son, en términos generales, lo que conocemos como comida “fusión”, término que nació a partir de los patrones de migración y los ajustes que estas comunidades tuvieron que hacer para complacer a los paladares locales y mantenerse en el negocio. En esencia, parte de esta innovación nació de la lucha, y comprender la historia de estas cocinas solo puede ayudar a los chefs a comprender mejor cómo integrar estas influencias. Aunque no hay límites cuando se trata de cocina fusión, y aunque la terminología puede tener algo de bagaje que eliminar, su evolución continúa y es simplemente inevitable.



# COCINAR MÁS ALLÁ DE LAS FRONTERAS

CON EL CHEF *Santiago Lastra*





El chef Santiago Lastra lidera un nuevo momento culinario que disuelve fronteras y reescribe la tradición. En KOL, reconocido entre los 50 mejores restaurantes del mundo desde 2022, reinventa los vibrantes sabores de su México natal utilizando exclusivamente ingredientes británicos. Su cocina se trata tanto de honrar la herencia como de abrazar la innovación.

“Me fui de México cuando tenía 18 años y no quise mirar atrás,” recuerda el chef Santiago.

“En ese momento, dejar México era sinónimo de 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. Pasaron 10 años hasta que mi perspectiva cambió.”

Se dio cuenta de ese cambio de perspectiva mientras trabajaba en el Nordic Food Lab en Copenhague. Allí, el chef Santiago exploró cómo hacer tortillas usando granos escandinavos y la nixtamalización, la técnica tradicional mexicana de cocinar maíz con hidróxido de calcio.

“Descubrí cómo podía obtener sabores mexicanos incluso sin ingredientes mexicanos específicos. 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 sabores mexicanos

En México, la gente cocina con lo que tiene a su alrededor, no se 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 ingredientes para cocinar envueltos en hojas. Todo es nuevo, pero también tradicional.

A los chefs nos gusta pensar que podemos crear tradición en nuestra vida, pero se necesita mucho tiempo y esfuerzo para crear algo que sea tan bueno como la tradición. Piénsalo: desarrollar el primer taco llevó al menos 3000 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. Esperamos que nuestro proceso se convierta en algo más fácil y natural de hacer.

#### El secreto detrás de la cocina

Durante mis viajes por México, descubrí que la comida mexicana no estaba hecha como combustible, sino para saciar el puro placer. Por eso, durante la última década, he estado obsesionado por la ciencia 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. Involucra cada parte del paladar. Tomemos el taco, por ejemplo: el crujido de la tortilla, la suavidad similar a la de un dumpling, la cremosidad de la salsa y la masticabilidad de la carne. Es todo lo que se puede pedir, una bomba completa de dulce, alcalino, ácido, umami, picante y aromático. Todo lo que puedas pedir en tan solo tres bocados. Y eso es solo comida callejera. Las salsas de mole pueden contener hasta 70 ingredientes: ceniza, chocolate, verduras, plátanos, chiles, nueces y semillas, todos 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 se consiguen a finales de la primavera, ya que se preparan con huevos de hormigas reinas recolectadas de cactus de agave. Estos delicados huevos se saltean en mantequilla con cebolla y se sirven con tortilla, palta y salsa. Son simplemente divinos.

#### El arte del sabor

En KOL, reinventamos los escamoles al cocinarlos al vapor junto con los piñones hasta que se ablandan y adquieren una textura gelatinosa, imitando la delicadeza de los huevos de hormiga. Combinamos esto con trufa, hongos y un caldo de ternera y médula. Para completar el plato, agregamos una pizca de hormigas Formica rufa de Kent, cuyo sabor ácido se asemeja al limón, como un guiño a las hormigas reinas de México.

Crear platos como este requiere un análisis meticuloso de los sabores. Realmente tienes que descomponerlos y verlos como mapas de sabores para buscar alternativas.

Si necesito reemplazar el mango, por ejemplo, busco algo igualmente dulce, amarillo y floral en el Reino Unido. Eso podría ser flor de saúco para la nota floral, que convertimos en jarabe. Kombucha de calabaza que aporta la acidez y el color adecuados, o en verano, pimienta o Morrón amarillo. Juntos, se convierten en un helado que sabe notablemente a mango.



# EL RENAGER DE LA MASA

Desarrollado por tres chefs de UFS de todo el mundo: Eric Chua (Singapur), Thaís Gimenez (Brasil) y James Brown (Reino Unido e Irlanda), este plato innovador da vida al elemento central de la Gastronomía sin Fronteras. Celebra la interconexión de las culturas globales a través de la comida y permite a los chefs experimentar y crear algo único. El chef Eric se centra en una salsa para mojar de cangrejo picante, icónica en Singapur ya que aborda la tendencia a comer a un ritmo rápido. El chef Thaís presenta una masa frita en abundante aceite, cubierta con zumaque y acompañada con dos deliciosas salsas: una moqueca brasileña y una salsa ahumada de açaí y barbacoa hecha con la tradicional superbaya. Son el acompañamiento perfecto para todos los platos salados. El chef James agrega un toque británico glaseando los buñuelos de masa y ofreciendo salsas creativas como una espuma sobre tostada con queso derretido y una mezcla para el Cottage Pie, el tradicional pastel de carne inglés, que muestra cómo el plato puede unir diferentes culturas y técnicas culinarias.



**JAMES BROWN**  
Unilever Food Solutions,  
UK & Ireland



**ERIC CHUA**  
Unilever Food Solutions,  
Sudeste asiático  
y Sur de Asia



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

— **THAÍS GIMENEZ**  
Chef Ejecutiva  
Unilever Food Solutions, Brasil

Este plato colaborativo de los chefs René-Noel Schiemer y Evert Vermandel combina de manera creativa influencias alemanas y asiáticas, y muestra 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 contrastar sabores e influencias globales, transformando en última instancia el tradicional plato de pollo en una ensalada de moda que refleja un enfoque culinario sin fronteras.



**EVERT VERMANDEL**  
Unilever Food Solutions,  
Países Bajos



**"HAY QUE SER AUDACES  
AL COMBINAR CONCEPTOS  
*clásicos* CON TÉCNICAS  
DE MODA E INGREDIENTES  
INSPIRADOS EN OTRAS COCINAS".**

— **RENÉ-NOEL SCHIEMER**  
Jefe adjunto  
Unilever Food Solutions, Alemania



# MEDIO POLLO

CON ENSALADA DE RAMEN EN SALSA HOLANDESA AGRIDULCE Y ESPUMOSA  
CON RENÉ-NOEL SCHIEMER & EVERT VERMANDEL

# BROGHETES DE ARENQUE A LA PARRILLA CON PICO DE MANGO Y SALSA ROUILLE



CON ALVARO LIMA, FRANK JAKOBSSEN & KEES VAN ERP

Este plato de arenque combina creativamente los sabores nórdicos y latinos, y destaca un pico de gallo tropical y único. La versión del chef Álvaro Lima de la salsa tradicional incorpora mango para lograr un equilibrio de dulzura y acidez, que realza el arenque carbonizado maravillosamente y que se adoba ligeramente y posteriormente se asa a la parrilla. El chef Frank Jakobsen agrega un toque nórdico a través de una técnica de encurtido en seco, con vinagre en polvo y azúcar, que transforma el arenque en un manjar semi crudo. Esta fusión resalta la versatilidad del arenque al tiempo que celebra las tradiciones culinarias culturales.



**KEES VAN ERP**  
Unilever Food Solutions



**FRANK JAKOBSSEN**  
Unilever Food Solutions,  
Dinamarca



**“ES UNA CELEBRACIÓN DE CULTURAS, QUE COMBINA LA COMODIDAD Y curiosidad EN CADA PLATO”.**

— **ALVARO LIMA**  
Chef Senior Corporativo  
Unilever Food Solutions, Norteamérica



Este sabroso plato de pescado blanco incluye un filete ligeramente salado combinado con una energética salsa verde asada al fuego, elaborada por el chef Álvaro Lima. Esta salsa combina pimientos poblanos carbonizados, tomatillo, ajo, cebolla y jalapeño con un ingrediente secreto de espinaca para agregarle más color y frescura. El chef Frank Jakobsen realza el plato infundiendo el pescado con una sabrosa marinada de sal, incorporando hojas de laurel, limón fresco y pimientos. Juntos, estos elementos crean un plato brillante y armonioso que muestra lo mejor de las técnicas culinarias nórdicas y latinas.

Para obtener esta receta y muchas otras de Menús del Futuro ingresá a [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**ALVARO LIMA**  
Unilever Food Solutions, Unilever Food Solutions  
Norteamérica



**KEES VAN ERP**  
Unilever Food Solutions



**“ESTE PLATO ES UNA  
fusión TÉRREA  
Y ELEGANTE.”**

— **FRANK JAKOBSEN**  
Asesor culinario y Chef principal  
Unilever Food Solutions, Dinamarca.



# PESCADO BLANCO LIGERAMENTE SALADO

**AL VAPOR CON SALSA VERDE ASADA AL FUEGO,  
CON PAPAS FRITAS Y ALIOLI DE GREMOLATA  
CON ALVARO LIMA, FRANK JAKOBSEN & KEES VAN ERP**



# LA HAMBURGUESA SIN FRONTERAS

CON BRANDON COLLINS & CHRIS ZHONG

Esta smashed burger con cebolla, creada por los chefs Brandon Collins y Chris Zhong, combina a la perfección las tradiciones culinarias estadounidenses y chinas. Este plato innovador incluye una jugosa hamburguesa, machacada con gran habilidad para lograr una textura perfecta, cubierta con cebollas en rodajas finas y queso cheddar añejo. Para realzar aún más los sabores clásicos, una salsa de palta y chile verde chino le agregan un toque único, combinando lo ya conocido de un favorito estadounidense con influencias chinas vibrantes. Esta hamburguesa ejemplifica el concepto de cocina sin fronteras, ilustrando cómo los diversos sabores y técnicas pueden combinarse para crear una experiencia gastronómica armoniosa.



**CHRIS ZHONG**  
Unilever Food Solutions,  
China



**“SE TRATA DE UNIR LOS sabores DE LA COMIDA CHINA CON EL PLATO AMERICANO POR EXCELENCIA”.**

— **BRANDON COLLINS**  
Chef ejecutivo  
Unilever Food Solutions, Norteamérica

Este plato de pasta innovador reinventa la lasaña al combinar las ricas tradiciones culinarias de Argentina, Italia y Suiza. En el corazón de esta creación se encuentra el osobuco brasato, preparado en un auténtico estilo argentino con carne tierna, vegetales frescos y vino aromático. La lasaña lleva pasta italiana fresca infundada con azafrán para lograr un tono dorado espectacular, y se fríe para realzar la textura. Como complemento, se incluye una lujosa crema de parmesano, junto con el sabor distintivo del cavolo nero, un repollo negro toscano, y un toque de grano de cacao, lo que da como resultado una mezcla única que celebra diversos ingredientes globales.



**JIMENA SOLIS**  
Unilever Food Solutions,  
Argentina, Uruguay,  
y Paraguay



**ANDREAS WILLINER**  
Unilever Food Solutions,  
Suiza



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

— **GIUSEPPE BUSCICCHIO**  
Chef Ejecutivo,  
Unilever Food Solutions, Italia



# CRISPY

# LASAGNA

CON GIUSEPPE BUSCICCHIO, ANDREAS WILLINER & JIMENA SOLIS



# PULPO CARBONIZADO CON CHILE MEXICANO,

## CAVALO NERO Y SALSA DE VINO TINTO CON KEES VAN ERP, ALVARO LIMA & FRANK JAKOBSEN

Este plato de pulpo combina técnicas tradicionales con sabores globales audaces, comenzando con un marinado tierno inspirado en América Central y terminando en la parrilla para lograr una profundidad ahumada y caramelizada. Se combina con una salsa clásica de vino tinto francés, enriquecida con el caldo de cocción del pulpo y el 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.



**ALVARO LIMA**  
Unilever Food Solutions,  
Norteamérica



**FRANK JAKOBSEN**  
Unilever Food Solutions,  
Dinamarca



**“UNA SALSA *clásica*  
DE VINO TINTO QUE  
UNE LOS AUDACES  
SABORES GLOBALES”.**

— **KEES VAN ERP**  
Chef Ejecutivo Global  
Unilever Food Solutions

Este plato de pollo y waffles es una reinención creativa de una comida clásica reconfortante, que combina influencias globales para elevar tanto el sabor como la textura. Los waffles se preparan utilizando una plancha para waffles clásica para lograr una corteza dorada y crujiente que contrasta con el pollo tierno y sabroso. El pollo está marinado con ingredientes de inspiración tailandesa, lo que le agrega complejidad y un toque picante. Esta combinación crea un equilibrio dinámico de sabores dulces, salados y umami, que le da 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 y memorable.



**EVERT VERMANDEL**  
Unilever Food Solutions,  
Países Bajos



**“ESTE POLLO NO ES SOLO CRUJIENTE, SINO QUE SE EMPLAZA POR ENCIMA DE CAPAS DE *audaces* SABORES TAILANDESES, COMPLEMENTADOS CON UNA MEZCLA CREATIVA DE INFLUENCIAS COREANAS Y OCCIDENTALES.”**

— **JIRAROJ NAVANUKROH**  
Chef Ejecutivo  
Unilever Food Solutions, Tailandia







**EL INGREDIENTE CLAVE:**

# LA CULTURA DE UNA COCINA POSITIVA

Kyla Touri  
Chef Corporativa  
Unilever Food Solutions, Canada.

Todos los días, los chefs de todo el mundo se esfuerzan para cumplir con sus expectativas, tanto para sus equipos como para sus clientes. Es lo que los motiva, pero también puede tener un costo: su bienestar físico y mental.

Cocinas Positivas, como antes las cocinas justas, están aquí para apoyar ese impulso, asegurando que la distribución no tenga un costo demasiado alto para los chefs o sus equipos, brindando un apoyo muy necesario a las cocinas profesionales a nivel internacional.

Fundada por Unilever Food Solutions en 2018, Cocinas Positivas son un recurso de apoyo gratuito que brinda 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, brindándole a usted y a su equipo un plan de recursos, capacitación y herramientas para ayudarlo a hacer que su entorno sea lo más positivo posible, mejorando las cocinas ahora y para las generaciones futuras.

Cocinas Positivas acompañan en cada paso del camino, celebrando a nuestra gente, defendiendo la diversidad y la inclusión, y creando los entornos positivos de los que todos queremos ser parte.

*Los resultados de la investigación de UFS muestran que la cultura de la cocina profesional sigue siendo altamente tóxica en muchos entornos gastronómicos en todo el mundo, lo que afecta negativamente a la salud y el bienestar de los chefs y sus equipos.*

Los resultados de nuestra encuesta mostraron:

**60%**

EXPERIMENTAN IMPACTOS NEGATIVOS EN LA SALUD MENTAL

**58%**

CREEN QUE HAY UN CONFLICTO GENERACIONAL EN LAS COCINAS PROFESIONALES

**51%**

EXPERIMENTAN AGRESIVIDAD EN LA COMUNICACIÓN

**28%**

NO RECOMENDARÍAN SER CHEFS

# LA RECETA PARA UNA COCINA POSITIVA

**ALLANANDO EL TERRENO HACIA UNA CULTURA POSITIVA EN LA COCINA con Chef *Asma Khan***

La cultura de la cocina de restaurante se ha asociado desde hace tiempo con horarios agotadores, una jerarquía estricta y un lenguaje ofensivo. Esto llegaría a su fin de inmediato si fuera por Asma Khan, chef y fundadora de Darjeeling Express, un restaurante indio en Londres exclusivamente manejado por mujeres. La chef activista y disruptiva tiene la misión de revolucionar la forma en que funcionan las cocinas, centrándose no solo en la comida, sino en las personas que la preparan. Construir comunidades y crear un entorno en el cual cada persona sea valorada, respetada y empoderada es uno de sus pilares. Descubra el secreto de la cocina positiva.

En Darjeeling Express quisimos hacer las cosas de una manera diferente. Somos una hermandad. Nos vemos diferentes y venimos de diferentes tradiciones, pero operamos como una tribu. Somos un grupo de mujeres que cocinan juntas y que creen unas en otras. Las mujeres siempre han estado en el centro de cada tradición culinaria, pero a menudo se las margina en las cocinas profesionales. Se sienten subrepresentadas, aisladas y en desventaja. Ese es un problema enorme. Se las debe hacer sentir bienvenidas, iguales, seguras y que las puertas se encuentren abiertas para que algún día progresen hasta convertirse en jefas de cocina.

El negocio de la hospitalidad está dirigido por personas de todos los orígenes, pero a menudo no se las respeta. Pero si quieres tener éxito, necesitas que todos los miembros de tu equipo se sientan valorados. Los dueños de restaurantes deben nutrir a su personal emocional, física y mentalmente.

La idea de que tienes que soportar el abuso debido a las presiones de la cocina es absurda. Si no puedes manejar la presión, necesitas dar un paso atrás y respirar. No es motivo para maltratar a los demás. La gente necesita poder practicar deportes, salir, ver una película, reunirse con sus amigos y pasar tiempo con sus gatos.

Vivimos en una época revolucionaria de cambio dentro de la industria. Ya no estamos hablando de chefs que hacen cocina molecular, estamos hablando de cuidar a su personal. La prioridad no debería ser ni el resultado final, ni las estrellas Michelin ni las buenas críticas. Debería ser la salud mental de su propio equipo. Cuidelos primero a ellos y luego cuide a sus clientes. El mayor legado de nuestra generación debería ser que hayamos podido cambiar la industria para la próxima generación.

**“El mayor legado de nuestra generación debería ser que hayamos podido cambiar la industria para la próxima generación.”**



## IGUALDAD Y DIVERSIDAD

Si creas un plato realmente bueno, todo tiene que estar en proporciones iguales. Lo mismo ocurre con tu equipo. Toda cocina debe poner énfasis en la diversidad. Diversidad no solo en cuanto al color de piel, sino también en cuanto a género y sexualidad. Debes tener gente de todo tipo de orígenes. A través de la comida, las conversaciones y el respeto mutuo se pueden construir puentes. Inicia una conversación con tu equipo sobre lo que necesitan para sentirse iguales. Hazles sentir que su opinión importa. Así es como la diversidad tendrá éxito.



## JUSTICIA

Los entornos laborales tóxicos se han normalizado en la industria gastronómica durante demasiado tiempo. Uno de cada cuatro chefs ha sufrido abuso físico. Creo que una cocina debería ser un lugar donde uno se sienta seguro. Los propietarios, chefs y gerentes son responsables de establecer un marco de respeto e igualdad. Es necesario contar con políticas que se opongan al acoso, que establezcan una tolerancia cero frente al racismo y frente a que se toque a alguien sin su consentimiento.



## EQUIDAD

Hasta un 74% de los chefs se sienten privados de sueño hasta el punto de agotamiento y un 53% se sienten al límite del sueño. Las personas deberían recibir un trato justo y un salario justo. Eso comienza con turnos más cortos y horarios de trabajo más razonables. El personal debería tener tiempo para descansar, perseguir sus pasiones personales y vivir una vida equilibrada. Las personas cansadas toman malas decisiones, lo que solo conduce a malos resultados.



## EMPATÍA Y COMUNIDAD

Crear un entorno en el que 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 las conexiones y derriban barreras. Al promover la comprensión y celebrar la diversidad, los chefs y el personal de cocina pueden crear un espacio en el que todos se sientan vistos y valorados.



# RAÍCES CULINARIAS

Una tendencia de menús en crecimiento que celebra y revive a las cocinas regionales menos conocidas, y que honra los ingredientes autóctonos y las técnicas de cocina que se conectan con el patrimonio cultural. Este movimiento enfatiza la importancia de preservar el pasado mientras se avanza hacia el futuro, asegurando que la *autenticidad* siga siendo el corazón de cada plato. La tendencia a menudo comienza dentro de una región y puede ganar un reconocimiento más amplio, pero debe conservar su verdadera esencia para tener éxito.

## LA INCORPORACIÓN DE YOGURT TRADICIONAL

TIENE UN GRAN IMPACTO DENTRO DE ESTAS TENDENCIAS. EL YOGURT ES UN INGREDIENTE CLAVE QUE PUEDE UTILIZARSE EN VARIOS PLATOS.



#### Los factores clave que contribuyen a esta tendencia incluyen:

- La era posterior a la pandemia de Covid y los problemas de la cadena de suministro, que despertaron el interés en las tradiciones culinarias locales y culturales.
- Los comensales que buscan profundidad y autenticidad en sus experiencias gastronómicas.
- El redescubrimiento de la propia cultura culinaria en lugar de centrarse solo en las influencias extranjeras.
- Los chefs que abrazan su herencia, ante todo.
- La narración de historias como un medio para conectarse con la tradición y la historia.

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

#### Las técnicas más destacadas de esta tendencia:

- Cocinar a fuego de leña
- Guisar
- Infusionar
- Cocinar a fuego lento
- Asar a la parrilla con carbón
- Marinar

#### Cocinas con raíces culinarias que se ajustan a esta tendencia:

- Oaxaqueña
- Andina
- Vasca
- Emirati
- Templo coreano
- Sichuan
- Yucateca

En la página anterior:  
Los fideos dan dan son  
tendencia mundial.



# EN ASCENSO

LA POPULARIDAD DE LA COCINA DE HUNAN, QUE PROCEDE DE LA REGIÓN DEL RÍO XIANG, EL LAGO DONGTING Y LA PROVINCIA OCCIDENTAL DE HUNAN EN CHINA, ESTÁ AUMENTANDO RÁPIDAMENTE.





# FOGOS CULINARIOS REGIONALES

ESCRITO POR  
Sophie Wilkinson

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

Los alimentos solían viajar de boca en boca, los comerciantes alababan los méritos de sus productos, así fuera por su practicidad (el azúcar era, para algunos, solo una moneda, la sal era solo un conservante), su sabor único, su aparente abundancia o su rareza exótica. Los inmigrantes idearon métodos de cocina que se adaptaran a sus viajes en su búsqueda de una vida mejor. Las comunidades compartían entre sí las mejores formas de cocinar sus ingredientes locales. Los esfuerzos coloniales y militares vieron a los invasores traer sus propios alimentos familiares a lugares donde los locales preferían mucho más la cocina novedosa que el régimen recién impuesto.

Más tarde, los intercambios culturales entre aliados vieron cómo surgían movimientos alimentarios de nicho, como la comida vietnamita que llegó a República Checa, las empanadas de Cornualles que llegaron a Argentina y las pasas sultanas que se introdujeron en la pasta veneciana. Ahora, vivimos en un mundo conectado globalmente donde las recetas pueden recorrer kilómetros en minutos y los métodos de cocción están hiper optimizados para que cada tarea sea más eficiente para los cocineros ocupados.

A medida que los chefs elogiados se aventuran en nuevos reinos de procesamiento, vinagretas, conservación y presentación de alimentos, el objetivo, ahora parece, es valorar el ingrediente individual. Si bien los avances tecnológicos pueden ayudar a desarrollar perfiles de sabor, a veces volver a lo básico es el camino para seguir. ¿Por qué no mirar las raíces de nuestros reinos alimentarios colectivos, cómo el paisaje le da forma a la flora y la fauna, cómo el ingenio de los cocineros caseros y los chefs tradicionales de regiones de todo el mundo pueden dar forma al enfoque actual de la comida?

## Galicia

Esta región verde de España en la costa atlántica puede agradecer la abundancia de mariscos a sus numerosas bahías y ensenadas, conocidas como rías. Aquí, las aguas dulces y saladas se combinan, creando el entorno perfecto para que prosperen mariscos como la langosta, el pulpo, los camarones y los langostinos. El percebe puede parecer intimidante, pero simplemente hervirlo en sal y laurel, antes de blanquearlo en agua helada y pelarlo, garantiza que su textura, que combina calamares con abulón, se pueda saborear. Esta área es conocida como la séptima región celta y su clima marítimo significa que el aire húmedo y los pastos ricos producen entornos agrícolas ideales para crear quesos mantecosos como la tetilla. Galicia también alberga la catedral de Santiago de Compostela del siglo XII, el destino de miles de peregrinos que caminan cientos de kilómetros llegar a ella. En homenaje a Santiago, la tarta de Santiago utiliza almendras locales como harina, lo que da como resultado un pastel denso y casualmente sin gluten. Como los huevos proporcionan las grasas en lugar de los productos lácteos, esta tarta tarda un tiempo en echarse a perder, lo que significa que los peregrinos desde el siglo XVI la han utilizado como combustible compacto -y delicioso- en su camino. También incorpora ligeras notas de naranjas y limones introducidos en la zona bajo la ocupación árabe. La fusión de las culturas morisca y celta, así como la inspiración de las antiguas colonias españolas en América del Sur, resulta dramáticamente en el ponche de queimada, elaborado con aguardiente de orujo que se enciende, con azúcar caramelizada, cáscara de limón y café para darle dulzura y profundidad. El ritual en torno a su consumo se conoce como el conjuro de queimada, o el hechizo de la queimada, y se bebe comúnmente en Halloween.

## Provincia de Xanjing /Turquestán Oriental

Esta zona montañosa, en las tierras fronterizas entre China y Asia central, ha sido objeto de una intensa disputa durante siglos, pero también ha sido una parada en la Ruta de la Seda, que ha absorbido influencias turcas y chinas en su cocina para crear una cocina distintiva. Al igual que sus vecinos uzbekos, los uigures marcan su pan, o nan, con intrincados sellos con púas de metal. Esto no solo crea patrones hermosos e individuales en los panes planos redondeados, tradicionalmente cocinados en el interior de hornos de barro abovedados conocidos como tonurs, sino que crea agujeros para que la textura del pan se amolde a su alrededor. En partes esponjoso, en otras crujiente, el nan se usa ya sea como plato o para recoger platos más húmedos como el da pan ji, un estofado de pollo picante a base de tomate y papa. Si no se usa nan, los fideos deharina de trigo hechos a mano, läghmān, proporcionarán el complemento masticable de hidratos de carbono al plato. El polo es la versión uigur del pilaf o pulao, donde las cebollas, las zanahorias y el comino se fríen en aceite antes de agregar el arroz, y luego se cubren con cordero al vapor. Para cortar la profundidad reconfortante y untuosa de estos sabores y texturas, se agregan verduras en escabeche y ensaladas con vinagre. El cordero es una carne central para los uigures, quienes colocan tiras finas de él en brochetas para asar sobre parrillas calientes hasta que se carbonicen, espolvoreando con polvo de comino caliente.

## Cusco, Peru

Enclavada en los Andes a una altura de 3.399 metros, esta ciudad es el hogar del método de cocción huatia en el que el horno está diseñado para que se desmorone y hunda cubriendo la comida. Se excava un pozo para el fuego, se construye una cúpula temporal sobre él usando ladrillos de adobe y luego se enciende el fuego por debajo. Una vez que está lo suficientemente caliente, se arrojan las papas y se empujan los ladrillos calientes de arriba hacia abajo para cubrirlos. Las carnes se pueden cocinar en los ladrillos sobre las papas, que normalmente están suaves y esponjosas una vez que se desentierran aproximadamente media hora más tarde. El chiri uchu es un plato popular con raíces controvertidas, pero sin duda es un testimonio de la abundancia de productos peruanos. En un plato, que se come alrededor de la semana del Corpus Christi en mayo o junio, hay cuy asado, pollo, charqui (un plato parecido a la cecina hecho con llama), maíz, queso, algas, pescado, papas, chiles rocoto y tortilla. Se sirve frío y picante, puede ser compartido por toda la familia y también los vendedores ambulantes lo ofrece en porciones más pequeñas, más para una sola persona. Durante casi 100 años, los cortes grasos de cerdo se han derretido en su propia manteca para hacer bocados extra crujientes de carne dulce y salada conocidos como chicharrones. Se sirve con maíz almidonado, que es maíz amarillo o blanco tratado con lejía para quitar la cáscara y el germen, y con salsa criolla picante, una mezcla de pimientos morrones, cebollas, tomates y ajo.



# LA IDENTIDAD A TRAVÉS DE LA COMIDA

**CÓMO LA ALIMENTACIÓN  
CONECTA A LA GENERACIÓN  
Z Y A LOS MILLENNIALS  
CON LA IDENTIDAD Y LA *herencia***

ESCRITO POR  
Angela Hui



¿Alguna vez se han detenido a reflexionar sobre la historia detrás de los platos que crean? Quizás hayan considerado los orígenes de una especie clave que usan en la cocina o se hayan preguntado sobre la historia de una receta familiar que inspira su menú. Como chef o propietario de un restaurante, comprender las raíces de los alimentos puede transformar su cocina en un lugar donde no solo se preparan comidas; puede ser un aula para enseñar historia cultural o un escenario para celebrar los 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 un sustento. La generación actual tiene algunos de los paladares más aventureros formados por la exposición temprana a diversos sabores; adoptan alimentos que excitan los sentidos, aprenden sobre diferentes culturas y se sumergen en tradiciones olvidadas que los conectan con el pasado. Al usar 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 online, mientras que encuentran inspiración para cocinar de nuevas maneras. La comida es un elemento crucial para contar historias: una oportunidad para reconectarse con las raíces, un espacio para explorar la identidad y una forma de fomentar un sentido de comunidad.

En 2018, Chris Ying, ex editor de la revista de culto de cocina independiente Lucky Peach, exploró esta noción en el libro *You and I Eat the Same*, destacando las innumerables maneras en que la comida y la cocina nos conectan, al tiempo que muestra las marcadas diferencias y complejidades de la alimentación. Para quienes trabajan en la industria hotelera, esto representa una oportunidad para profundizar en la comida y para analizar cómo puede ser un conector que supere y trascienda las brechas culturales al mismo tiempo que genere conversaciones. ¿Quién cocina qué y por qué? ¿Cómo pueden los platos reflejar historias de identidad, herencia y evolución? ¿Qué mensaje se quiere transmitir con los ingredientes y técnicas de cocina? Al ser intencional con estas elecciones, se crean platos que pueden resonar en un nivel más profundo con los clientes.



“La próxima vez que pruebe una nueva receta, planifique un menú o presente un plato especial, considere qué historia quiere contar. ¿Resalta la receta tradiciones olvidadas?”

Piense en cómo abordan este tema chefs como Joké Bakare, cuyo restaurante fue el primero en el Reino Unido dirigido por una chef negra en ganar una estrella Michelin. Su restaurante, Chishuru, en Londres, utiliza ingredientes de África occidental difíciles de encontrar junto con productos británicos locales. Bakare va un paso más allá para educar e inspirar. “La comida tiene múltiples capas y nos ancla a la cultura y la tradición,” afirma. Su enfoque desafía los prejuicios e invita a los comensales a explorar la amplitud y profundidad de la cocina de África occidental desde una nueva óptica, allanando el camino para una comprensión más matizada. “La comida del continente subsahariano a menudo carece de técnica y delicadeza; son platos únicos preparados en una sola olla. Quiero que la gente que venga a Chishuru por primera vez descubra las técnicas que utilizamos. Puede parecer simple, pero es engañoso.” El deseo de vivir experiencias culinarias significativas es evidente en los hábitos de alimentación de la Generación Z y de los Millennials. Un estudio de la plataforma de reservas de restaurantes Seven Rooms destaca que el 34% de los consumidores del Reino Unido de este grupo demográfico cenan fuera de casa al menos tres veces al mes. No solo buscan la próxima tendencia o la última inauguración de un restaurante; buscan terceros lugares fuera de casa y del trabajo para conectarse y relajarse. Factores como la conveniencia, la personalización y el valor al salir a comer fuera se consideran los más importantes.

Los clientes suelen ser leales a sus marcas y a sus restaurantes favoritos; confían en ellos y están dispuestos a pagar más por experiencias superiores. Es más, 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 comida finalmente está tomando conciencia de esto, pero todavía queda mucho camino por recorrer. Creo que es muy importante mantener la tradición de la comida con la que crecimos. En la comida de África occidental, no hay mucha documentación sobre nuestra comida,” explica Bakare. “Quiero ser un agente de preservación al mismo tiempo que abrazo la modernidad, asegurando que estas tradiciones perduren para la próxima generación.”

Esta representación y diversidad resuena con fuerza entre los comensales más jóvenes y se extiende más allá del plato a la vez que logra llegar a 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 en profundidad 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 el público, sin pasar por los medios tradicionales.

para que tanto los cocineros aficionados como los profesionales compartan sus tradiciones culinarias con el mundo. Adoptar este auge de la cocina basada en la identidad presenta una oportunidad única.

No solo estás sirviendo comida, estás creando una experiencia memorable que educa y conecta. En esta era de la autenticidad, los comensales valoran la intencionalidad y el propósito. Quieren saber qué están comiendo, el recorrido desde la granja hasta la mesa, las historias detrás de las manos que prepararon la comida y sentir que su comida es parte de una narrativa cultural más grande. Al ofrecer contexto, historias e historia, invitas a tus invitados a un viaje compartido de descubrimiento. La próxima vez que pruebes una nueva receta, planifiques un menú o presentes un plato especial, piensa en qué historia cuenta. ¿Resalta 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 cena significativa.

Pescado en rodajas frito y marinado con aceite de chile de sichuan.





# EL ALMA DE LA TIERRA SERVIDA EN UN PLATO

CON *Ana Roš*

En el restaurante Hiša Franko, galardonado con tres estrellas Michelin y situado en el remoto valle esloveno de Soča, 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 creado una cocina moldeada por el clima alpino y arraigada en la estacionalidad, los productos locales y el respeto por la tierra. Desde la recuperación de métodos agrícolas tradicionales hasta el desafío de las percepciones de lo que hace que un ingrediente sea valioso, 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 licencié en ciencias internacionales y diplomacia. No era cocinero profesional cuando empecé a trabajar aquí hace 25 años, así que tenía un enfoque y una filosofía un poco romantizadas. Empecé a relacionarme con agricultores, proveedores y recolectores locales de mi entorno, porque estamos tan lejos de cualquier ciudad que necesitábamos una estrategia sobre cómo conseguir ingredientes. Así que lo que hoy es una tendencia, ya lo empezamos a hacer hace todos esos años.

#### Una bofetada en la cara

Nos considero 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. Los comensales a veces se sorprenden y dicen que el menú fue como una bofetada en la cara. Pero eso es precisamente lo que quiero.

#### Trabajamos con las estaciones

Seguimos a la naturaleza y trabajamos de acuerdo con las estaciones. Nuestros ingredientes son micro locales. Cuando subo a la cima de la montaña, puedo ver todos los lugares de donde nos abastecemos. Eso nos desafía a ser creativos, porque la naturaleza no es un supermercado; constantemente necesitamos adaptarnos. No utilizamos foie gras, langosta ni la mayoría de los ingredientes que se encuentran en restaurantes famosos. Nos ceñimos a los productos que podemos encontrar en el valle de Soča, como la patata, la trucha y el corzo. Mi comida es muy intensa y picante.

“Mi comida es muy intensa y picante. A veces los comensales se sorprenden y dicen que el menú fue como una bofetada. Pero eso es precisamente lo que quiero.”



#### Un clima de abundancia

Nuestro clima alpino único, influenciado por la brisa salada del mar cercano y el suelo rico en minerales, brinda a las plantas y a los animales que se alimentan de ellas sabores distintivos.

Es increíble descubrir cuánto más pueden dar este suelo y este clima de lo que sabían nuestros antepasados. Tradicionalmente, esta es la zona de las chauchas verdes, pero a través de nuestros agricultores Jeanne y Matteo descubrimos que nuestro clima es similar al de Nueva Zelanda. Así que ahora tenemos espinacas de Nueva Zelanda, wasabino, kiwi y hojas de mostaza. Así que dejamos volar nuestra imaginación y cada año la lista de ingredientes que tenemos es más larga.

#### Manteniendo viva la tradición

A veces pienso que uno de mis mayores éxitos es mantener viva las formas tradicionales de cultivar aquí. Sostenemos el valle económicamente a través de la forma en que nos abastecemos, lo que también tiene un impacto social porque los jóvenes se quedan para convertirse en agricultores en lugar de mudarse a las ciudades.

El intenso queso cottage fermentado que utilizamos, con un sabor picante y ácido, es típico de este valle, pero desafortunadamente ya casi no se come. Se lo compramos a los viejos agricultores para ayudar a que la tradición y la sabiduría sobrevivan. Para mí, las Raíces Culinarias es tratar de volver a la naturaleza. Se trata de abrazar el territorio local y ser conscientes de cómo cultivamos nuestros huertos y recolectamos alimentos, para no agotar los bosques o los prados.

“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 depredar los bosques ni los prados.”

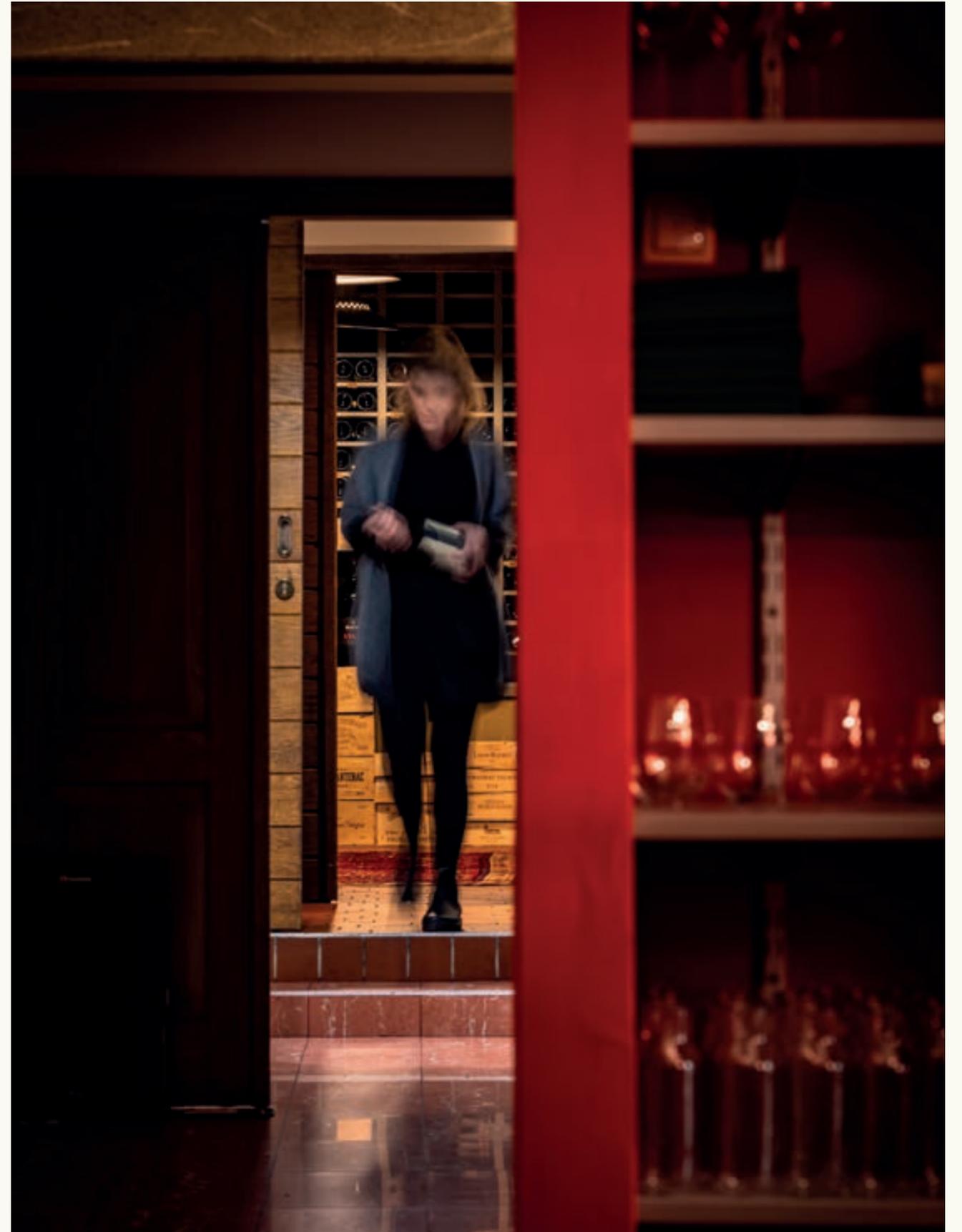


#### Papas a un euro

Uno de nuestros platos más famosos es la papa horneada en costra de heno. Este plato comenzó con una conversación que tuve con un agricultor sobre las papas que necesitábamos. Cuando le pedí que fijara el precio, me dijo: "Un euro". Es decir, 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 los vegetales?". 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 se le agrega sal, que absorbe los aromas florales y terrosos de los prados alpinos. Al romper la corteza se libera un aroma que evoca dormir en un lecho de heno en los altos Alpes, una experiencia romántica que cuenta la historia de Hiša Franko.

#### Regreso a la naturaleza

Para mí, las Raíces Culinarias tienen que ver con regresar a la naturaleza. Se trata de abrazar el territorio local y de ser conscientes de cómo cultivamos y recolectamos, para no agotar los bosques o los prados. Todo chef debería tener las habilidades para abastecerse localmente. Si podemos hacerlo funcionar en el clima desafiante del valle de Soča, se puede hacer en cualquier lugar. Dejemos de comprar tomates todo el año y centrémonos en comer más productos de temporada y locales. Deberíamos dejar de mover demasiado los alimentos. 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 por completo su sabor.





# CHOLENT

CON

KISHKA

GILI HAIM

Este plato, llamado cholent, es un guiso judío tradicional conocido por su técnica de cocción lenta y prolongada, que tiene sus raíces en la práctica histórica de preparar alimentos antes del Shabat para honrar la prohibición de cocinar ese día. El plato generalmente 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, lo que brinda un toque moderno a una comida históricamente pesada.



**“SE UBICA DENTRO DE UN GRUPO MÁS AMPLIO DE COMENSALES Y ES *económico* DE HACER, AMBOS ASPECTOS SON MUY IMPORTANTES EN LA ACTUALIDAD.”**

— GILI HAIM  
Chef Principal  
*Unilever Food Solutions, Israel*

Este plato se basa en gran medida en la técnica del escabeche, un método tradicional utilizado en España, Latinoamérica y Filipinas para conservar los alimentos. El escabeche consiste en cocinar proteínas como pollo, conejo o pescado, e incluso verduras, en una preparación similar a un guiso con vinagre como líquido principal, 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 el dashi y el miso. Este plato, un escabeche de pollo servido con berenjenas, está diseñado como una entrada fría o a temperatura ambiente, y combina técnicas antiguas con un toque moderno.

Para obtener esta receta y las muchas otras de *Menús del Futuro* ingresá a [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**“LAS TÉCNICAS ANTIGUAS COMO EL escabeche SE ESTÁN MODERNIZANDO: SE TRATA DE CREATIVIDAD Y REINVENCIÓN”.**

— **PEIO CRUZ**  
Chef principal  
*Unilever Food Solutions, España.*

# BERENJENAS A LA PARRILLA



## RELLENAS DE POLLO AL ESCABECHE, MISO Y JEREZ

PEIO CRUZ

# PESCADITO EN RODAJAS CON ACEITE DE CHILE DE SICHUAN

PHILIP LI

Este plato es una especialidad tradicional de Sichuan, que incluye pescado frito a baja temperatura en un rico aceite de chile picante. Si bien este plato generalmente utiliza carne de res marinada y cortada en rodajas, el chef Philip Li innova al reemplazarla con pescado para darle un toque 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, lo que mejora su textura y sabor. Este plato no solo muestra las técnicas de cocina históricas de Sichuan, sino que también enfatiza la importancia de respetar y comprender las tradiciones culinarias como base para la innovación.

Para obtener esta receta y las muchas otras de *Menús del Futuro* ingresá a [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**“LOS COCINEROS JÓVENES DEBEN RESPETAR EL PLATO *tradicional*. Y DEBEN CONOCER LA RAZÓN POR LA CUAL RESPETARLO.”**

— PHILIP LI  
Chef ejecutivo  
*Unilever Food Solutions, China*

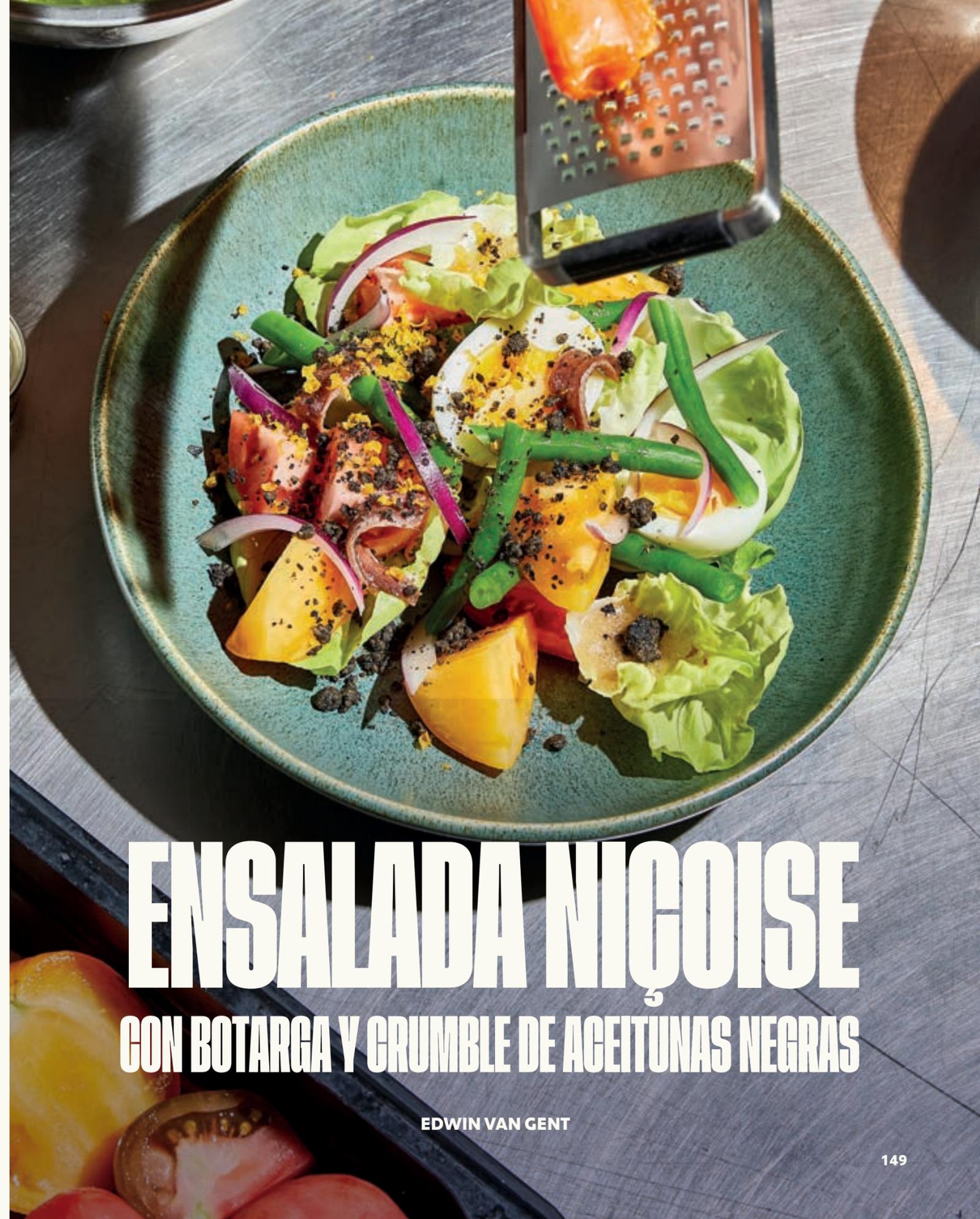
La ensalada nicoise es una ensalada francesa clásica que encarna los sabores vibrantes de Niza. Este plato refrescante suele llevar tomates, chauchas verdes, huevos duros y aceitunas negras. Sin embargo, en este caso, el chef Edwin Van Gent opta por un toque creativo al incorporar un crujiente elaborado con tres tipos de aceitunas, que reemplaza el atún tradicional o las anchoas por huevas saladas ralladas de mújol, lo que le aporta profundidad y umami.

Para obtener esta receta y las muchas otras de *Menús del Futuro* ingresá a [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**“MUCHAS PERSONAS ADORAN ESTE PLATO POR SUS RICOS SABORES Y SUS CUALIDADES *refrescantes*”.**

— **EDWIN VAN GENT**  
Jefe Principal  
*Unilever Food Solutions, Países Bajos.*



# ENSALADA NICOISE

## CON BOTARGA Y CRUMBLE DE ACEITUNAS NEGRAS

EDWIN VAN GENT



# COCINA INTERACTIVA

55%

AUMENTO EN LOS RESULTADOS DE BÚSQUEDA DE "¿SALO TU MISMO KOREAN BBQ": DESTACANDO UN GIRO HACIA EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS ÚNICAS Y PERSONALIZADAS.

La gastronomía está dejando atrás la modalidad genérica para convertirse en una experiencia más interactiva y personalizada, en las cuales los comensales participan en la creación y modificación de las comidas.

La tendencia de *Cocina Interactiva* del menú se centra en hacer que la comida sea inmersiva y multisensorial y en ofrecer experiencias únicas con valor agregado.



### Varios factores impulsan esta tendencia de menú en evolución, entre ellos:

- Un creciente deseo de experiencias gastronómicas personalizadas, atractivas e inmersivas.
- Los comensales buscan experiencias comunitarias más allá de los platos tradicionales para compartir.
- La preferencia de la Generación Z por opciones previamente seleccionadas y momentos dignos de las redes sociales.
- Los avances tecnológicos (RA, IA) están cambiando la forma en que se experimentan las comidas.
- El acceso a datos permite interacciones gastronómicas hiper personalizadas.

Si bien 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 (RA) puede crear menús interactivos, mientras que la inteligencia artificial (IA) adapta las recomendaciones según 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 la tecnología para brindar experiencias gastronómicas multisensoriales altamente personalizadas.

Estas irán más allá del gusto, incorporando elementos visuales, auditivos e incluso táctiles, haciendo que la comida sea más memorable y única.

Esta tendencia refleja un cambio hacia una participación más profunda en las comidas, donde la personalización y la interacción son clave, impulsadas por la evolución de la tecnología y la demanda de los comensales de experiencias compartidas más significativas.

### Las técnicas más importantes que dominan esta tendencia son:

- La elaboración propia
- Las espumas y salsas aireadas
- Los purés
- La impresión 3D
- La cocina en la mesa
- La congelación rápida
- La fermentación
- El soplete

### Los ingredientes clave para la tendencia de menús Cocina Interactiva son:

- Los frutos secos
- La remolacha
- El chocolate
- El limón
- El azafrán
- La mostaza
- Las carnes a la parrilla
- La gelatina

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

# EN ASCENSO

EL HELADO EMERGIÓ COMO UNA DE LAS BÚSQUEDAS MUNDIALES MÁS CRECIENTES EN INTERNET, CON GRANDES VOLÚMENES DE BÚSQUEDAS EN ASIA Y ESTADOS UNIDOS.



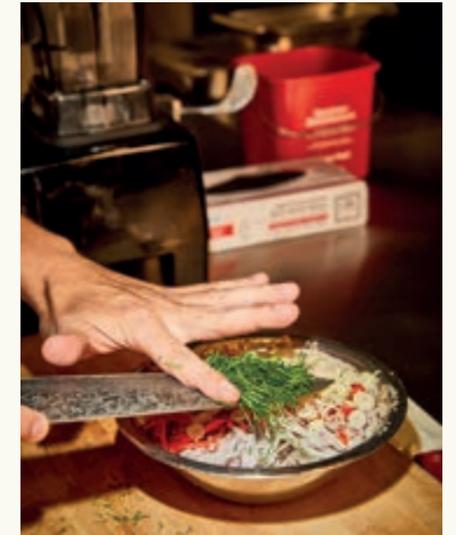
# PLANIFICAR LA PERSONALIZACIÓN



EL CHEF EJECUTIVO *Eric Chua* DE UFS EN SINGAPUR, VIETNAM Y CAMBOYA, COMPARTE SUGERENCIAS RENTABLES PARA SERVIR PLATOS PERSONALIZADOS 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 hagan que los clientes vuelvan.

La personalización se ha convertido en un factor fundamental en las preferencias gastronómicas de la Generación Z, un grupo demográfico 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, lo que hace que la personalización no sea solo una tendencia en los menús, sino una necesidad que deben cumplir los profesionales del servicio gastronómico.



**Crea estaciones de toppings:** prepara una barra de ensaladas o wraps con una variedad de ingredientes (p. ej., proteínas, verduras, frutos secos y semillas). Esto permite a los comensales de la Generación Z crear sus propios platos, lo que mejora su sentido de pertenencia y creatividad.

**Estaciones de aderezo personalizado:** presenta una variedad de aderezos y salsas interesantes inspirados en sabores de la cocina regional como el sudeste asiático. Los clientes pueden mezclar y combinar para crear sus propias mezclas únicas, haciendo que cada plato sea claramente suyo.

**Perfiles de sabor:** ofrece a los comensales una selección de perfiles de sabor dinámicos (p. ej., picante, ácido, dulce) que pueden incorporar a sus platos. Esto ayuda a satisfacer paladares individuales y fomenta la experimentación.

**Opciones para crear tus propias creaciones:** ofrece una selección de ingredientes básicos para ensaladas o wraps, lo que permite a los comensales elegir sus proteínas, verduras y cereales preferidos. Esto no solo atiende las preferencias dietéticas, sino que también involucra a los clientes en la creación de su plato.

**Especiales de temporada:** rota los ingredientes de temporada y las ofertas por tiempo limitado que alientan a los comensales a repetir las visitas. Los comensales apreciarán la frescura y la oportunidad de probar nuevas combinaciones.

**Ciclo de retroalimentación:** alienta a los comensales a brindar comentarios sobre sus platos personalizados, lo que permite al restaurante refinar las ofertas y construir una relación más estrecha con su clientela.

**Fomenta el intercambio:** 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  
Chef ejecutivo, Singapur,  
Vietnam, Cambodia y  
Future Platform Chef Lead  
**Unilever Food Solutions,**  
Sur y Sudeste de Asia.



# COMO AUMENTAR LA PRODUCTIVIDAD Y RENTABILIDAD DE UN RESTAURANTE (Y QUE ASÍ SE MANTENGA)

¡Ah, los restaurantes, esos tentadores templos de la gastronomía donde se sirven los sueños y las tarjetas de crédito lloran! Es fácil dejarse llevar por la idealización de la industria, imaginándose a uno mismo como ese chef que crea platos apasionadamente que luego a la gente le encanta alabar y comentar frente a sus amigos.

**ESCRITO POR**  
Thaís Gimenez  
Chef ejecutivo  
*Unilever Food Solutions, Brasil*

Pero detrás de los platos bellamente decorados y el ambiente digno de Instagram se esconde la fría y dura realidad: los restaurantes operan con márgenes de beneficio muy estrechos. Entonces, ¿cómo se asegura de que su negocio siga siendo rentable? A continuación, se ofrecen cinco consejos a seguir.

La rentabilidad de un restaurante no se trata solo de lo que hay en el plato, sino de lo que sucede detrás de escena. Todos los días hay que lidiar con realidades impredecibles como: cuántos comensales van a aparecer hoy/esta noche; proveedores que se ausentan sin aviso con ese pedido esencial de ingredientes; problemas de personal y esos cortes eléctricos no planificados que derriten su inventario congelado junto con sus ganancias.

Incluso las cocinas mejor administradas enfrentan una batalla constante con la imprevisibilidad, por lo que es importante mitigar el riesgo con estrategias confiables que respalden su margen de ganancias.

## 1 Ingeniería de menús: el arte y la ciencia de platos rentables

Un menú rentable es más que una colección de platos; es una clase magistral sobre cómo equilibrar la creatividad y la economía. Esto es lo que se necesita:

- **Reconocer tus platos destacados:** algunos platos salen volando del menú y te hacen ganar dinero. Otros son proyectos apasionantes que apenas cubren los gastos pero muestran el alma del chef. Lograr un equilibrio entre platos rentables que agradan al público y un arte culinario con alma es la clave.

- **Practicar la magia de los ingredientes:** los grandes chefs no solo cocinan, sino que maximizan cada gramo de cada ingrediente. Desde convertir las hojas de zanahoria en pesto hasta usar recortes de carne para caldo, la eficiencia es la salsa secreta.

- **Adoptar tendencias alimentarias** (con inteligencia): las tendencias de menú que se alinean con su marca y audiencia pueden generar entusiasmo y generar ingresos. Use Menús del Futuro para encontrar el que mejor se adapte a su menú.

## 2 Aproveche el poder de los datos (¡sí, los datos!)

Los datos pueden no sonar atractivos, pero son el sustento de un restaurante rentable. He aquí por qué:

- **Predicción de la demanda:** al analizar los patrones de ventas, puede pronosticar el flujo de clientes y planificar sus compras con mayor precisión, lo que reduce el desperdicio y evita la escasez de existencias.

- **Seguimiento de los costos:** integre recetas, precios de los ingredientes y rendimientos en su sistema para comprender el porcentaje de costo de los alimentos (el número mágico que le indica si está ganando dinero o simplemente alimentando a la gente de forma gratuita).

- **Eficiencia de la programación:** use datos históricos para determinar los horarios pico de comidas y la asignación de turnos del personal en consecuencia.

### 3 Equipamiento: el mejor (o peor) amigo de una cocina profesional

Hablemos de artefactos. Seguro que te encantaría una cocina equipada como una nave espacial, pero la practicidad importa.

- Maravillas multitarea: los hornos de convección, las máquinas sous-vide para cocción al vacío 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 tu propio beneficio. Vale la pena invertir en equipos modernos con funciones de ahorro de energía.
- La capacitación es importante: incluso las mejores herramientas son inútiles si tu equipo no sabe cómo usarlas adecuadamente. Un equipo bien capacitado es más eficiente que la batidora más sofisticada.

### 4 Las personas hacen que la cocina sea profesional

Hablando del personal: son el corazón que palpita en tu restaurante. Pero seamos realistas: la industria gastronómica no es precisamente conocida por su equilibrio entre el trabajo y la vida personal. Un equipo feliz y saludable es productivo. Aquí te contamos cómo mantener tu cocina funcionando sin problemas:

- Capacitación adecuada: enseña a tus cocineros a seguir las recetas y los tamaños de las porciones con precisión. La consistencia reduce el desperdicio y garantiza la calidad.
- La salud mental es importante: el agotamiento es real. Trata a tu equipo como seres humanos, no como máquinas. Los horarios saludables y un entorno positivo conducen a un mejor servicio de comidas y a una menor rotación del personal.

Si aún no lo conoces, consulta el movimiento Cocinas Positivas. UFS es miembro fundador. Es un recurso gratuito que ofrece herramientas, capacitación y consejos adaptados a la industria de servicios de alimentos (visita [www.ufs.com](http://www.ufs.com) para obtener más información).

- Resolución creativa de problemas: un equipo bien respaldado puede centrarse en formas creativas de reducir el desperdicio, optimizar los flujos de trabajo y mejorar la rentabilidad.

### 5 La rentabilidad es una tarea diaria

Lograr la rentabilidad no es un logro único, es un esfuerzo continuo. La eficiencia, la creatividad y la adaptabilidad son sus mejores aliados. Desde repensar su 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 quienes lo hacen bien, las recompensas (no solo financieras) de administrar un restaurante rentable, son muy satisfactorias.



# EXPECTATIVAS CAMBIANTES

*Rafael Larue*, Chief Creative Officer de la compañía LIVIT DESIGN DE LA COMPAÑÍA, OFRECE UNA REFLEXIÓN ACERCA DE LAS EXPECTATIVAS CAMBIANTES DE LA GASTRONOMÍA.



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 a menudo son las mismas, y en un mundo donde casi todo parece posible, las expectativas son mayores que nunca.

Livit Design es una empresa de transformación líder a nivel mundial. Su lista de clientes globales incluye una variedad de nombres conocidos. Su visión del panorama culinario global le ha permitido prever las expectativas cambiantes de los comensales y lo que 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 actual de la gastronomía.

#### Cuéntanos un poco sobre Livit Design.

Livit es la empresa de transformación de alimentos y bebidas más grande del mundo. La razón por la cual nos llamamos una empresa de "transformación" es que no encajamos exclusivamente en ninguna categoría. Hemos probado categorías como "firma de diseño" y "asesoría", pero nuestro trabajo abarca todo, desde el diseño hasta las operaciones y la innovación culinaria. Ofrecemos servicios que van desde la estrategia de marca y la experiencia del huésped hasta el diseño de interiores, el diseño de cocinas e incluso los pequeños detalles como la disposición de las mesas. Manejamos proyectos de principio a fin, especialmente para conceptos escalables que apuntan a un éxito replicable. Trabajamos en mercados como Estados Unidos, América Latina, Oriente Medio, Asia y Europa. Esto nos da visibilidad acerca 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 estar a la vanguardia de las tendencias.

#### ¿Cuáles son algunos de los mayores cambios que ha notado en las expectativas de los comensales globales?

Hoy en día, los comensales quieren todo bajo sus términos y lo quieren todo a la vez. No es necesariamente una época de nuevas tendencias, sino más bien una expansión de las existentes. Por ejemplo, la gente espera comodidad y calidad, incluso de las marcas de alta gama. La entrega a domicilio de restaurantes de alta cocina, antes inaudita, 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 adaptadas a ellos.

#### ¿De dónde provienen estas mayores expectativas de los comensales?

Es una mezcla de la progresión natural y el impacto del COVID. Tendencias como la personalización ya estaban surgiendo, pero el COVID aceleró todo, ya que las marcas tuvieron que adaptarse rápidamente para sobrevivir. Además, la conciencia del consumidor ha aumentado. Las generaciones más jóvenes consideran más que solo el sabor: piensan en la comida como combustible, valores de marca y sostenibilidad. Buscan una conexión con marcas que se alineen con sus valores.

**“La personalización es la clave de todo lo que estamos viendo en la gastronomía en este momento”.**



#### “Hospitalidad irracional” se ha vuelto un término popular en los últimos años, gracias al libro de Will Guidara. ¿Qué piensas de este término?

Creo que esa es la dirección hacia la que se está moviendo la industria: personalizar las experiencias a un nivel sin precedentes. Si bien no todas las marcas tienen los recursos para ofrecer servicios hiper personalizados, la tendencia general es que las marcas brinden experiencias elevadas y personalizadas que van más allá de las expectativas tradicionales. La “hospitalidad irracional” puede sonar extrema, pero a medida que aumentan las expectativas de los huéspedes, 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 “hospitalidad inesperada” se convierta en la nueva línea de base.

#### ¿Cómo está abordando en su trabajo estas expectativas cambiantes de los comensales?

Nos centramos en la flexibilidad en la experiencia del cliente, adaptándonos a diferentes canales de comida y rutas de compra. Las marcas de hoy deben estar más que centradas en el cliente; deben estar “centradas en las personas”, equilibrando las necesidades de los clientes, los empleados y 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 la pertenencia, haciendo que los empleados sientan parte de algo significativo.

#### ¿Qué se prevé para las experiencias de comida en los próximos 5 a 10 años?

Creo que veremos una combinación de conveniencia y experiencia, con un enfoque en brindar interacciones muy personalizadas. Por ejemplo, en algunos restaurantes de Asia, incluso la decoración se personaliza en tiempo real en función de los invitados presentes. La tecnología está permitiendo un nivel de experiencia individual que nunca hemos visto antes, donde cada visita podría sentirse como una experiencia única, de una sola vez. Esta tendencia hacia experiencias personalizadas probablemente siga creciendo.

#### ¿Alguna reflexión final?

La personalización es clave para todo lo que estamos viendo en la gastronomía en este momento.





# GAGGAN

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

# ANAND



El chef indio Gaggan Anand es el chef más premiado de Asia. En su restaurante Gaggan en Bangkok, inaugurado en 2019, muestra su lado rebelde y experimental aún más que en su restaurante anterior. En Gaggan, los comensales bailan, cantan y comen rata callejera tailandesa a la parrilla. ¿Es esto último realmente cierto? En este sentido, el chef deja a sus comensales con la duda.

“Somos un restaurante extremadamente radical,” afirma Gaggan en una entrevista personal.

En Gaggan, que ocupa el puesto número nueve en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo y el número tercero en la lista de los 50 mejores restaurantes de Asia, los comensales deben abandonar sus ideas de alta cocina. La experiencia se lleva al siguiente nivel. Es como visitar el teatro, con dos funciones diferentes. El restaurante tiene 14 asientos. Los comensales se sientan uno al lado del otro en dos filas que se extienden a los lados de la cocina, con una vista directa a la acción.

Los platos están acompañados de música, y hay un espectáculo de luces, cantos y bailes por parte del equipo de cocina y de los comensales.

### 22 Platos

“Yo creé los platos y se me ocurrió el concepto,” dice Gaggan. El espectáculo es como una película de la que crees que sabes el final, pero luego resulta completamente diferente. Lo único predecible es el hecho de que los 22 platos que se sirven no decepcionan. Siguen siendo el mayor factor sorpresa. Gaggan ya se había hecho un nombre al 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 dio lugar a experiencias de sabor sorprendentes e inusuales. “En el Gaggan de hoy, los invitados saborean mis recuerdos,” dice. Pueden ser 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, en medio de la cena, un gofre de postre, con foie gras y café.



### Rata callejera y sesos con jugo de remolacha

La experiencia culinaria en Gaggan también incluye el 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 y luego las cocinamos al vapor. Servimos el seso 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 intensos sabores. Cuando colocas la burbuja en tu boca, explota, creando una experiencia llena de sabor. “Siempre que viajo a algún lugar, sé que mis experiencias se reflejarán en mi nuevo menú.”

El gran chef aprendió mucho sobre gastronomía molecular de la mano de Ferran Adrià en el restaurante El Bulli, que fue elegido varias veces el mejor restaurante del mundo.

“Adrià es un gran ejemplo para mí, pero la mayor parte de mi inspiración viene de la vida. Viajando, conociendo gente y aprendiendo sobre diferentes culturas.”





**ESCRITO POR**  
Eric Chua  
Chef ejecutivo, Signapur, Vietnam,  
Chef líder de Camboya y Future Platform  
**Unilever Food Solutions,**  
Sur y Sudeste de Asia.



# SALSAS PERSONALIZADAS

**EL CHEF ERIC CHUA PRESENTA SUGERENCIA DE *aderezos* QUE LLEVAN LA PERSONALIZACIÓN A OTRO NIVEL**

- 1 **Mayo de miel y sambal matah balinés:** los sabores vibrantes de Bali realmente brillan en la mayonesa de miel y sambal matah, una deliciosa fusión que reúne el sambal tradicional de Indonesia y la cremosidad de la mayonesa. Este aderezo comienza con chalotes finamente picados y limoncillo aromático, infusionado con chile rojo y hojas de lima kaffir. Un toque de pasta de camarones y salsa de pescado agrega profundidad, mientras que el jugo de lima fresco ilumina la mezcla. Para equilibrar los elementos salados, hemos mezclado mostaza Dijon picante y un toque de miel, y terminamos con una pizca de pimienta negra. Este aderezo es perfecto para rociar sobre ensaladas, carnes a la parrilla o incluso como salsa para mojar sus aperitivos favoritos.
- 2 **Salsa Koh Kong:** Basándose en un clásico camboyano, esta sabrosa salsa de pescado con limoncillo combina el picante de los chiles rojos y verdes con las notas cítricas frescas de limoncillo y jugo de lima. Un delicioso equilibrio de especias y una amargura, las fragantes hojas de cilantro y la sutil calidez de los granos de pimienta verde agregan profundidad, mientras que el ajo, la cebolla y el jengibre brindan una rica base aromática. Un toque de azúcar redondea los sabores, realizando la dulzura natural de los ingredientes. Las notas ácidas y picantes de la salsa funcionan bien con pollo o pescado a la parrilla, o úsela como salsa para mojar rollitos de primavera frescos o fritos.
- 3 **Salsa de maní y coco:** la salsa de maní y coco vietnamita combina la bondad de la nuez de la mantequilla de maní con la textura suave de la mayonesa, realizada por el sutil picante del chile en polvo. Infundida con condimento para pollo en polvo y un toque de azúcar, ofrece un equilibrio perfecto entre dulce y salado. La adición de leche de coco condensada proporciona una cremosidad deliciosa, mientras que un toque de jugo de lima agrega un dejo refrescante. Terminada con el aroma a nuez del aceite de sésamo y una pizca de maní triturado, esta salsa es perfecta para rociar sobre ensaladas, carnes a la parrilla o rollitos de primavera frescos, ofreciendo una combinación única de sabores.
- 4 **Aderezo "Sisig":** un toque filipino a un favorito de todos los tiempos: el aderezo sisig. Esta vibrante mezcla captura la esencia de Filipinas con su base de mayonesa cremosa, enriquecida con el toque picante del calamansi y el vinagre. Infundido con condimento líquido y un toque de chile rojo, ofrece un equilibrio perfecto entre lo picante y lo ácido. Dientes de ajo fresco y una pizca de pimienta completan este sabroso aderezo, perfecto para agregar un sabor tropical a ensaladas, carnes a la parrilla o incluso como una salsa única. Agréguelo como aderezo en tacos o wraps para darle un toque único o rocíelo sobre tazones de arroz para agregar más sabor.

**5 Mayonesa Curry Kapitan:** La mayonesa Curry Kapitan es un aderezo de inspiración malaya que transforma cualquier plato con sus sabores ricos y exóticos. Esta creación única está hecha a partir de una rempah tradicional, una fragante pasta de especias que forma el corazón de muchos platos malayos. La rempah presenta una mezcla armoniosa de cebolla roja, jengibre, limoncillo, ajo, cúrcuma en polvo y pasta de chile, todo ello realizado por la característica cáscara de las hojas de lima kaffir. Estos ingredientes se combinan de manera experta con mayonesa cremosa, creando un equilibrio perfecto de especias y suavidad. El resultado es un aderezo versátil que realza ensaladas y sándwiches y sirve como una deliciosa salsa.

**6 Mayonesa Nam Yum:** Descubra la mayonesa Nam Yum, un vibrante aderezo tailandés que combina la rica cremosidad de la mayonesa con los sabores intensos y ácidos de la cocina tailandesa tradicional. Esta combinación única presenta el brillo ácido del jugo de lima combinado con la profundidad sabrosa de la salsa de pescado, creando un equilibrio armonioso de dulce, salado y ácido. La adición de azúcar y condimento en polvo para pollo realza su perfil umami, mientras que el ajo fresco y las raíces de cilantro le infunden un toque aromático. Perfecto para rociar sobre ensaladas, carnes a la parrilla o como salsa para mojar. ¡Disfrute del sabor de Tailandia con este aderezo versátil y tentador!

**7 Salsa de huevo salado:** emulsión de huevo salado de Singapur —una fusión única y deliciosa que realza cualquier plato con su rico y sabroso perfil. Este aderezo combina la textura cremosa del clásico aderezo de ensalada de col con el intenso sabor umami del huevo salado. Infundido con hojas de curry aromáticas y un toque de chile padi picante, es una combinación perfecta de tradición e innovación. Ya sea que esté aderezando una ensalada o usándola como dip, esta emulsión promete una experiencia de sabor inolvidable que captura la esencia de la cocina de Singapur. La salsa incluso funciona bien cuando se combina con verduras asadas, realzando el sabor del brócoli, la coliflor o las papas asadas.

**8 Salsa Honey Mala:** aderezo Honey Mala de Singapur, una explosión cautivadora de sabores que elevará sus platos a nuevas alturas y es altamente adictivo. Este aderezo combina la dulzura deliciosa de la salsa de miel con azúcar de roca con la esencia intensa y picante del condimento líquido mala. Terminado con un chorrito de jugo de lima, ofrece un equilibrio perfecto de notas dulces, picantes y ácidas. Ideal para quienes 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 las ensaladas asiáticas con sabores intensos o brindando un contraste cautivador con la suavidad del tofu.

**Selección de sabores:**

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





EL INGREDIENTE ESTRELLA

# INTRODUCCIÓN A LA FERMENTACIÓN

DEFENDIDA POR CHEFS COMO DAVID ZILBER Y SAM BLACK, LA FERMENTACIÓN ES MUCHO MÁS QUE EL *futuro* DEL SABOR...



Imagina transformar ingredientes simples en obras maestras culinarias que estallan con sabores que nunca antes has probado: eso es la fermentación. En química, la fermentación se define como la transformación del azúcar en otras sustancias por microorganismos en ausencia de oxígeno. Pero en la cocina, la fermentación es una habilidad ingeniosa que, cuando se aprovecha, ayuda a impulsar los alimentos y sus sabores a la estratosfera culinaria. “Nos permite experimentar y canalizar a nuestro niño interior, ya que puede ser muy personalizado y creativo”, señala la directora de investigación y desarrollo de Unilever, Sarah Lieder.

Aunque no existe una receta sencilla para la fermentación, algunos ingredientes estrella que se pueden incluir son el agua, la sal, la levadura y los azúcares, que ayudan a crear un entorno que permite que el elemento clave evolucione. Más allá de cualquiera de estas condiciones, el elemento más importante en la fermentación es el tiempo.

La fermentación se remonta a miles de años atrás y tiene raíces en culturas de todo el mundo, desde la antigua China hasta el norte de África y Grecia. Sin embargo, inicialmente, la fermentación se utilizaba como una forma de conservar alimentos con fechas de caducidad naturales cortas, como la leche, el pescado o la carne. Pero ya en el año 7000 a. C., la gente comenzó a utilizar el proceso para crear nuevas bebidas o platos. Sin embargo, los beneficios para la salud de la fermentación no se comprendieron adecuadamente hasta el siglo XX, cuando los científicos descubrieron el impacto positivo de las bacterias buenas de la leche fermentada en el sistema digestivo humano.

Desde entonces, los platos fermentados se han adoptado no solo por sus sabores, sino también por el hecho de que pueden hacer que ciertos ingredientes, como las verduras fibrosas, sean más fáciles de digerir para el cuerpo humano. El kimchi, el chucrut, el miso, la masa madre, el yogur y el queso: todos estos productos básicos de la cocina son el resultado de la fermentación y lo mismo sucede con muchas bebidas alcohólicas populares, ya que el proceso descompone la glucosa que se encuentra en las frutas y verduras para formar una fuente natural de alcohol etanol.

Aunque forma parte de la industria de producción masiva de alimentos desde hace décadas, la popularidad de la fermentación casera ha ido en constante

aumento durante la última década a medida que un público más amplio comenzó a valorar los cultivos probióticos activos en los alimentos fermentados. Casualmente, los sabores complejos creados por este proceso comenzaron a penetrar incluso en los círculos culinarios más prestigiosos. No solo hace que los alimentos sean más nutritivos, sino que la fermentación también tenga la función de elevar el aroma y ampliar los límites de lo que puede saber un determinado ingrediente. “La sensación y los nuevos perfiles de sabor, pero también las texturas, despiertan interés y curiosidad. Sabemos cómo sabe algo, pero ¿cómo vamos a llevar la fermentación a la cocina? Ahí es donde veo que evoluciona,” explica Evert Vermandel, chef líder mundial de innovación de Unilever Food Solutions. Tanto Vermandel como Lieder están entusiasmados con las perspectivas de la fermentación en la lucha contra el desperdicio de alimentos también. Con productos como vinagres y salsas fermentadas, el proceso ofrece la posibilidad de extraer buenos sabores de ingredientes que ya pasaron su mejor momento y crear sabores personalizados a partir de ellos. “Las posibilidades son casi ilimitadas,” dice Lieder.

Algo que comenzó como un medio de supervivencia hoy es una herramienta para crear nuevos caminos tanto en la alta cocina como en la cocina casera, conectando el pasado, el presente y el futuro de la comida. Más que una tendencia, la fermentación es una forma emocionante de ampliar los límites culinarios hacia territorios inexplorados.

# UN PROCESO EN EVOLUCIÓN

Antes de que existiese la cocina, existía la fermentación. De hecho, antes de que existiesen las personas, existía la fermentación. Este proceso bioquímico tiene sus raíces en la historia, y ha sido una parte importante de las cocinas mundiales a lo largo de miles de años. Pero antes de que los humanos aprovecharan el poder de la fermentación para expandir los sabores y darles una larga duración a los ingredientes, la fermentación era un accidente natural que se producía con el tiempo y transformaba los alimentos cuando entraban en contacto con bacterias.

10.000 A.C.

EL NACIMIENTO DE LA FERMENTACIÓN

En el norte de África, la leche de camellos, ovejas, cabras y vacas se convirtió en uno de los primeros productos en fermentarse en un esfuerzo por prolongar su escasa longevidad.

LAS 7.000 A.C.

PRIMERAS ELABORACIONES

En la antigua China, surge una bebida parecida a la cerveza llamada **kui**, hecha mezclando arroz, miel y frutos de uva y espinos blancos.

6.000 A.C.

ENVEJECER COMO LOS BUENOS VINOS

Los primeros ejemplos de producción de vino antiguo tienen lugar en Georgia, donde se fermentaban las uvas para crear una bebida alcohólica.

5.500 A.C. "EL QUESO" O "GRAN QUESO"

Nacido como un feliz accidente, descubierto posteriormente en murales de tumbas egipcias, el queso surge de la práctica de almacenar leche en recipientes hechos con estómagos de animales.

500 A.C.

BONDAD DE LA SOJA

La innovación en la medicina china reconoce las cualidades esterilizantes de la **soja fermentada** para el tratamiento de heridas infectadas.

500 D.C.

FERMENTACIÓN PAR TODOS

La fermentación se ha generalizado en **distintas culturas** como forma de conservar alimentos.

2.000 A.C.

LA HISTORIA DEL ENCURTIDO

En el Medio Oriente, se realizaron los primeros encurtidos de pepino.

EL PAN DE CADA DÍA

3.500-3.000 A.C.

Los antiguos egipcios también descubrieron que mezclar harina y agua y dejarla reposar durante unos días hace que las levaduras silvestres comiencen a fermentar, dando lugar al nacimiento del primer pan leudado.

1856

LA SEGURIDAD PRIMERO

Louis Pasteur, el padre de la microbiología, desarrolla oficialmente un proceso que ayuda a conservar alimentos y bebidas al calentarlos y, por lo tanto, matar las bacterias dañinas. Este proceso, llamado **pasteurización**, se convierte en una parte esencial del proceso de la fermentación.

LA MAGIA DE LA

1900s

El zoólogo y bacteriólogo ruso Élie Metchnikoff descubre los beneficios de las **bacterias de la leche fermentada** para el sistema digestivo humano.

LECHE

1970s

LA GLORIA DE LOS PROBIOTICOS

Los **probióticos**, desarrollados a lo largo de décadas, se vuelven ampliamente disponibles a medida que los científicos crean suplementos con bacterias vivas y levaduras que apoyan la digestión humana.

EL FUTURO LLEGO HOY

La fermentación microbiana es la base tanto de los avances culinarios como de los productos farmacéuticos, incluidos los componentes de las vacunas, los antiinfecciosos y muchos otros.



# EL FUTURO DEL SABOR

Llevando el arte de la fermentación un paso más allá, el mundo culinario ha comenzado recientemente a adoptar una nueva perspectiva de los métodos tradicionales. Mediante el uso de herramientas y conocimientos avanzados de las ciencias alimentarias y biológicas, podemos superar los métodos tradicionales y obtener acceso (de manera segura) a todo el potencial de la diversidad de texturas y sabores de la naturaleza. Los científicos buscan nuevos cultivos que generen el sabor y las texturas deseados. Equilibrar la contribución de diferentes microbios en una mezcla de cultivos y encontrar las condiciones óptimas de proceso es la clave para generar nuevos conceptos de alimentos fermentados. La fermentación se está convirtiendo en una herramienta creativa. Permite a los chefs crear texturas y perfiles de sabor emocionantes y brindar acceso a fuentes de proteínas alternativas, lo que hace que sea más fácil servir a los clientes texturas y sabores deliciosos.

Aunque todavía está en pleno proceso de descubrimiento, existe un gran potencial para que la fermentación de precisión se convierta en parte del mosaico de la gastronomía. Los productos finales de esta técnica incluyen proteínas y grasas con un impacto positivo tanto para el cuerpo como para el medio ambiente, lo que las convierte en una alternativa sólida a los productos animales. Por un lado, pueden tener mayores cantidades de proteínas y otros nutrientes. Por otro, se puede aliviar la excesiva huella agrícola de los ingredientes tradicionales en todo el mundo.

Al igual que otros métodos culinarios avanzados que alguna vez se consideraron revolucionarios, cambia la manera en que las personas ven los ingredientes y cuestiona el impacto de los alimentos tanto en el individuo como en su comunidad. Y al igual que la misión original de la fermentación, su objetivo principal es nuestra preservación, la de los alimentos y la del planeta.

De: Chef Philip Li y  
Chef Chris Zhong, UFS China.



# LOS MEJORES CONSEJOS



Ya sea que seas un experto en fermentación o que recién estés comenzando tu viaje con este proceso mágico, aquí presentamos algunos consejos importantes que garantizarán tanto el éxito como la seguridad al experimentar con diferentes ingredientes. ¡No necesitas ser un experto de laboratorio!

## 1 INGREDIENTES DE CALIDAD

El uso de verduras crudas frescas y orgánicas garantiza los mejores resultados, ya que tienen levaduras naturales que estimulan el proceso de fermentación natural.

## 2 HIGIENE METICULOSA

Utilice siempre recipientes y utensilios limpios para evitar la contaminación bacteriana. Los frascos Mason clásicos, sencillos pero eficaces, son una gran opción para la fermentación casera, ya que el vidrio no se mancha ni contiene ningún producto químico.

## 3 SALES NO YODADAS

Las sales no yodadas, como la sal marina, son un componente crucial para la fermentación porque no contienen aditivos que podrían inhibir el proceso.

## 4 LA UNIFORMIDAD ES CLAVE

Al cortar las verduras, asegúrese de utilizar tamaños uniformes para garantizar una fermentación uniforme y resultados consistentes.

## 5 SALMUERA COMO PUNTO DE PARTIDA

Para los principiantes, el uso de una salmuera inicial como sal, suero o vinagre puede ayudar a poner en marcha el proceso de fermentación. Esto es especialmente útil para platos como chucrut y kimchi.

## 6 HUNDIRSE EN LA SALMUERA

Todos los ingredientes deben quedar sumergidos por debajo de la salmuera para evitar el crecimiento de moho y garantizar una fermentación adecuada.

## 7 NI MUY CALIENTE, NI MUY FRÍO

Es importante controlar la temperatura, ya que la fermentación funciona mejor a temperatura ambiente. El calor o el frío excesivos, así como las fluctuaciones de temperatura, pueden afectar el proceso y el producto final al impedir el crecimiento microbiano.

## 8 SABER ESPERAR Y ACOMPAÑAR

La fermentación es un proceso lento, por lo que es fundamental tener paciencia. Deja pasar el tiempo suficiente para que los sabores se desarrollen por completo; si apuras el proceso, los resultados no serán satisfactorios.

¡Feliz fermentación!

De: Chef James Brown, UFS Reino Unido e Irlanda  
Chef Eric Chua, UFS Sur y Sureste de Africa.  
Asia; y Chef Thaís Gimenez, UFS Brasil.



 Unilever Food Solutions

## CITAS

### COMIDA CALLEJERA SOFISTICADA

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

Análisis de los intereses de búsqueda de Google para el informe *Menús del Futuro* 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

### GASTRONOMÍA SIN FRONTERAS

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Borderless Cuisine. Capítulo 300924.

Análisis de los intereses de búsqueda de 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 ascenso de la influencia oriental

En Estados Unidos, por ejemplo, los inmigrantes de China comenzaron a establecerse a partir de 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-gastrodiplomacygastronautivism/>. Corea del Sur, por su parte, estableció un exitoso Programa de Cocina Coreana para el Mundo en 2009, cuyo objetivo era 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 espíritu de la época. Platos coreanos como el bibimbap (un plato de arroz) y el kimchi (verduras fermentadas) están fácilmente disponibles en las principales ciudades de Occidente, y las exportaciones de alimentos coreanos a los EE.UU. ascendieron a 1.740 millones de dólares en 2023.

Disponible en: <https://www.koreadailyus.com/korean-food-e-port-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>. El juego del calamar mostró tteokbokki. Disponible en: <https://www.thetakeout.com/best-food-moments-in-squid-game-dalgona-cookie-candy-1850917251/>.

En declaraciones a NPR, Yang Joo-Pil, funcionario del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Asuntos Rurales, explicó que su departamento “seleccionará alrededor de 10 alimentos cada año para su colocación en novelas”. 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 adentrarse en nuevos territorios, y el 40 % de los viajeros ha optado por explorar destinos desconocidos. Disponible en: <https://amadeus.com/en/resources/research/destination-x-where-to-next>.

Los viajes ocupan un lugar tan destacado en las listas de prioridades de los consumidores que el 64 % de los viajeros globales afirman que su objetivo es reducir otras áreas de su gasto personal para priorizar los viajes de ocio en 2024. Disponible en: <https://stories.hilton.com/2024trends-culture-experiences>. En 2023, Seul vio un incremento en el turismo de 373,6% de año a año. Disponible en [ttps://english.seoul.go.kr/seoul-awarded-as-the-most-popular-destination-of-the-year](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, recibió dos estrellas Michelin en 2021) ha afirmado que su clientela está: "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 surgir como nuevos protagonistas en el espacio alimentario mundial. Disponible en: <https://middleby.co.uk/how-global-cuisine-is-taking-over-the-uk/>.

### CULTURA POSITIVA EN LA COCINA

*La vida como chef: encuesta global (2023) Unilever Food Solutions Positive Kitchens—Introducción Guía. Panel electrónico global de UFS, agosto. Total de encuestados: n=1010.*

### COCINA INTERACTIVA

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Culinary Roots. Capítulo 300924.

Análisis de los intereses de búsqueda de 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.

Equipo Kantar (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 los intereses de búsqueda de 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 los restaurantes y comensales del Reino Unido en 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 a Chishuru y Joké Bakare. Disponible en: <https://otter.ai/u/XN-AD0ueoJqz1vuEcjLzhiKEjKM?view=summary&tab=chat>.

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

## FERMENTACIÓN

### Introducción a la fermentación

Redzepe, R. y Zilber, D. (2018) Guía de Fermentation: Incluye koji, kombuchas, shoyu, miso, vinagre, garums, fermentos lácticos y frutas y verduras negras. Edición ilustrada. Londres: Artisan. Bioquímica y alimentos fermentados. Disponible en: <https://rockedu.rockefeller.edu/component/-biochemistry-fermented-foods/>.

### Un proceso en evolución

A los antiguos egipcios se les atribuye el descubrimiento de la fermentación basada en levadura, lo que da como resultado una masa leudada. Disponible en: <https://camelerspiceco.com/blogs/-blog/bread-history-bread-science> Bioquímica de los alimentos fermentados. Disponible en: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC9854334/>. Historia del queso. Disponible en: <https://www.idfa.org/history-of-cheese>.

### El futuro del sabor

El primer producto derivado de la fermentación de precisión fue aprobado en 1990, con riesgos limitados de reacciones alérgicas. Disponible en: <https://www.agronomics.im/about/precision-fermentation/>

### ¿Qué deberían preguntar los consumidores sobre la fermentación de precisión?

Disponible en: <https://www.forbes.com/sites/erolschweizer/2022/03/02/what-should-consumers-be-asking-about-precision-fermentation/>. Tecnología verde y fermentación de precisión en la agricultura. Disponible en: <https://www.theguardian.com/commentisfree/2022/nov/24/green-technology-precision-fermentation-farming>.

## AGRADECIMIENTOS

### UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Alvaro 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 Merkx  
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

### TCO LONDRES

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

### FOTOGRAFÍA

Christian Fielden  
Remko Kraaijeveld

### FOTOGRAFIA DE COMIDA

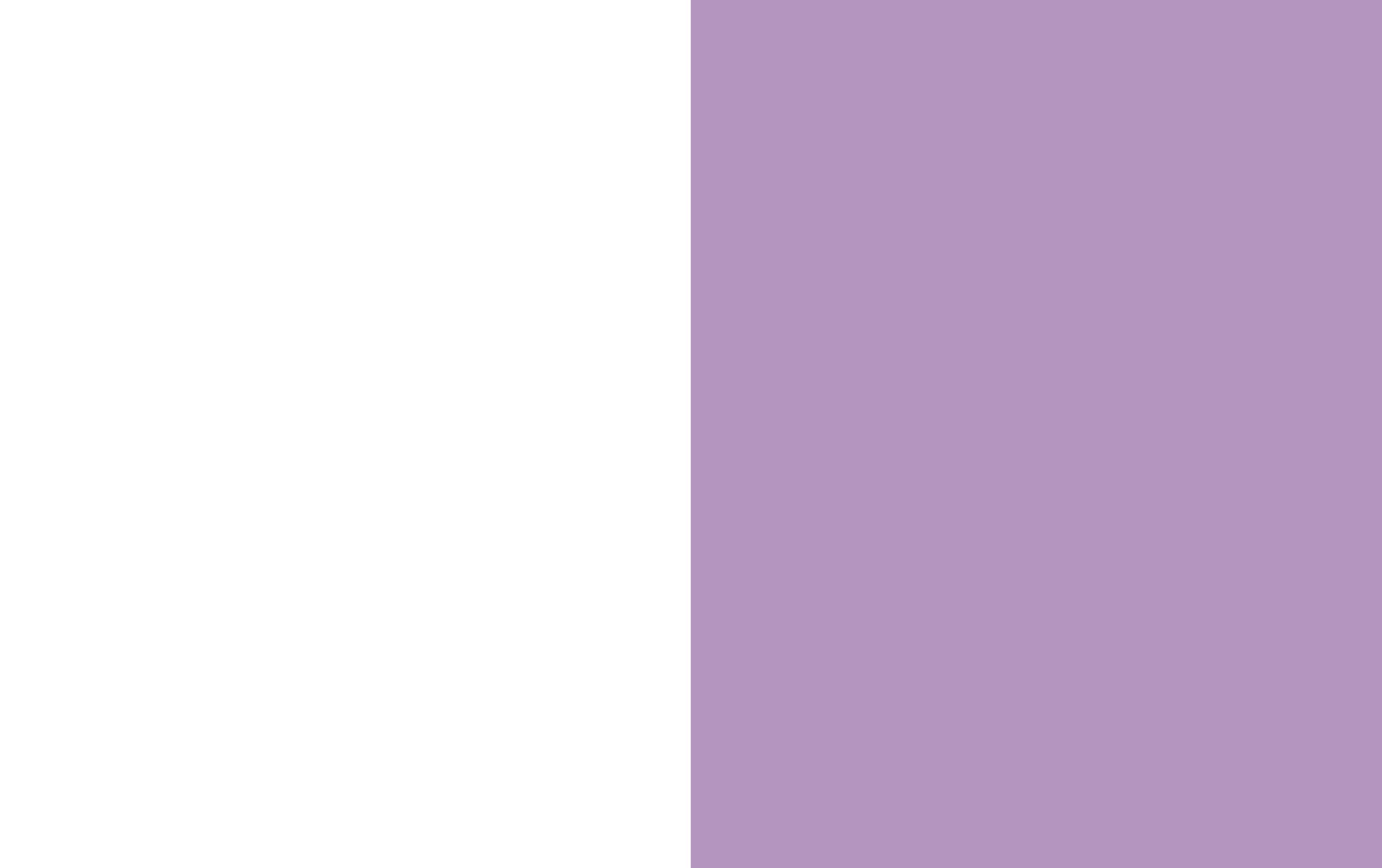
Beau Louise  
Lukas Vlaar  
Oene Sierksma  
Wieteke Posthumus

### THE FORGE

Charlotte McDonald  
Elspeth Edwards  
Lee Manning Craik

### LIVIT DESIGN

Angie Sánchez  
Rafael Larue



# **MENUS DEL FUTURO 2025**

Encuentra más en [ufs.com](https://www.ufs.com)