



GASTRONOMÍA

La cocina de la post vanguardia o lo que comeremos en los próximos años

Nada se pierde • Fuegos menos fatuos • Tendencias porteñas • Datos útiles

Ni la técnica, ni la ambientación, ni el servicio: el primer plano lo acapara el sabor. Conocé lo que se viene el mundo y las referencias locales

María de Michélis LA NACION | MIÉRCOLES 16 DE MARZO DE 2016 • 00:00

Algunas cosas están cambiando y dan pie para preguntarse si después de los fuegos artificiales de la vanguardia se puede hablar de un lenguaje de la post vanguardia, lema del congreso [Madrid Fusión 2016](#).

Vuelven las fermentaciones salvajes, la potencia de las salsas, las brasas, los ahumados, y la maduración excesiva de las carnes. Se respira una creatividad sin etiquetas. ¿Es el fin de los menús de pasos? Veremos. El lenguaje de la post vanguardia se habla en muchas lenguas y geografías. Y tiene tela para cortar.

Así como los buenos críticos especializados entienden que el periodista no es la noticia, hay una nueva generación de cocineros que, lejos del *ego trip* ponen el foco en el sabor, la calidad y trazabilidad de la materia prima, la recreación de las tradiciones, el trabajo codo a codo con el productor, el aprendizaje constante. No desdeñan la innovación, claro, pero su meta no es la exhibición de audacias técnicas sino la búsqueda de libertad en los fuegos y la satisfacción del comensal.

En ese caso, ¿significa una marcha atrás en la alta cocina? ¿Lo que se viene es renegar de la evolución que sacó a España de la dieta de la croqueta y a Argentina de la milanesa con papas fritas? Para nada: gracias a la alta cocina nuestro paladar se ensanchó y en tal caso aprendimos a comer -y a exigir- mejores croquetas y milanesas.

Pero en un mundo donde comer bien es cada vez más difícil y más caro y en el que eternizarse horas probando menús de cien pasos puede provocarnos bostezos seriales o sacarnos de las casillas, se agradecen los platos que no hay que comer con el miriñaque o el traje de astronauta puestos. La cocina posible y viva. Moderna e inquieta. Sin etiquetas.

En eso está la post vanguardia.



Descargá Entretiempos LA NACION

JUGAR

La cocina de la post vanguardia o lo que comeremos en los próximos años - 16.03.2016 - ...

Nada se pierde

Todo cabe en este nuevo paradigma. Ahora conviven las premisas de la *Nouvelle Cuisine* y la post *Nouvelle Cuisine* que mandaban reducir los puntos de cocción, el tamaño de las porciones y evitar el maquillaje de la comida. Las de la vanguardia: fusionar dulce y salado, endiosar técnicas y tecnologías con Ferran Adrià a la cabeza. Y también las de post elBulli, liderada por una generación de cocineros españoles que moldea su propio estilo: Paco Morales, Josean Alija, David Muñoz, Ricard Camarena, Angel León, Eneko Atxa, entre otros que integran universos, herramientas, tradiciones.



Foto: María de Michéls

Hoy, nada queda afuera. Incluso vuelven las fermentaciones salvajes, las salsas, las brasas, los ahumados, y la maduración excesiva de las carnes, a lo Magnus Nilsson, esos "cucos" que antes espantaban a la *Nouvelle Cuisine* y que ahora se revisitan y potencian el sabor. De eso saben Jordi Butrón, pastelero catalán, un obsesivo que en su laboratorio-escuela Espai Sucre lee con lupa los ingredientes: "Conocerlos es conocer las dimensiones del sabor". Ricard Camarena que, en su restaurante de Valencia hace un trabajo extraordinario sobre caldos de umamis infinitos. Y la estrella madrileña David Muñoz. "Dabiz" hoy quiere que el 90% de la satisfacción que los comensales sienten en DiverXO esté asociada al sabor. La cocina callejera -sobre todo la del sudeste asiático- híper sabrosa, ha calado hondo en sus fogones. Por eso se plantea un menú de 5 pasos y se libera del "yugo" de la puesta en escena. "Con los lienzos la hemos cagao, ahora en DiverXO tendremos menos xow", confesó en Madrid Fusión. ¿Hará escuela?



David Muñoz. Foto: María De Michéls

La post vanguardia no excluye toques frikis y lúdicos, como el cromáfono que convierte colores en notas musicales, creado por Jordi Roca y el cyborg Neil Harbisson. O los camarones multicolores alimentados con distintos tipos de plancton, un delirio de Ángel León ("el chef del mar").

Libertad, libertad, libertad. El lenguaje de la post vanguardia combina culinarias tradicionales, modernas y vanguardistas. Y se habla en muchas lenguas y geografías.

Fuegos menos fatuos

Pose o un nuevo elemento de marketing, dirán los desconfiados. Pero el trasfondo social y la recuperación de saberes ancestrales está en la mira de los cocineros. Massimo Bottura -premio al Mejor cocinero de Europa por su trabajo en el Refettorio Ambrosiano- lo resume en "Mayor equidad alimentaria y menor desperdicio de alimentos". Joan Roca (ahora Embajador de Buena Voluntad en la ONU) pide "Menos ciencia, más conciencia". Y José Andrés sentencia: "La vanguardia seguirá cocinando para unos pocos, pero en un futuro deberá comprometerse a cocinar para muchos".



Descargá Entretiempos LA NACION

JUGAR

La cocina de la post vanguardia o lo que comeremos en los próximos años - 16.03.2016 - ...



Restaurante Santceloni. Foto: María De Michelis

La cocina como cultura y herramienta social es bandera de Gastón Acurio en Perú, de Alex Atala en Brasil, de Leonor Espinosa en Colombia. También del argentino Mauro Colagreco, el peruano Virgilio Martínez y el mexicano Jorge Vallejo: con su proyecto Orígenes recorren América Latina visitando distintas comunidades -su próxima incursión será en Misiones- para observar sus saberes y recrearlos para que no se pierdan.

Más allá del marketing, la cocina como expresión cultural y alimentación gana terreno: en ese punto, vale recordar que el cocinero es aquel que da de comer. El que alimenta y provoca al paladar. Después, mucho después, viene todo lo demás, incluidas las piroetas gourmet y el brillo de la fama. Hay crisis, hambre, un reparto poco equitativo y un desperdicio obsceno de comida en el mundo, y como dice la periodista Julia Pérez Lozano: "la cocina no es un juego de ricos".

Tendencias porteñas

Es cierto que hay una multiplicación de hamburgueserías. La más comentada: Carne, local que abrió Mauro Colagreco en La Plata con una propuesta infalible basada en carne de pastura, papas de triple cocción -adictivas-, ketchup increíble y ensaladas elaboradas con verduras orgánicas).

Pero no todo son hamburguesas en este lado del mapa. Además de los chef que practican cocina contemporánea, como Soledad Nardelli o Germán Martitegui -entre otros que renuevan cada año sus propuestas- ciertos cocineros por fuera del circuito mediático encaran interesantes desafíos. Máximo Cabrera (Casa Caníbal), Javier Urondo (Urondo bar) o Leo Azulay (Sudestada) hace rato se animan a los vahos y picores del kimchi (un plato coreano).



Foto: María De Michelis

En el flamante Söder, donde se sirve comida escandinava de alto vuelo, Isidoro Dillon apuesta a las preparaciones ahumadas, a las texturas, al aprovechamiento total de los ingredientes desde una mirada creativa. Mariano Ramón y Philippa Robson, su coequiper de Gran Dabbang, hacen hincapié en el sabor y en las fusiones originalísimas con excelentes resultados y una relación calidad precio única. En Elena, Juan Gaffuri se luce con su propuesta de carnes maduradas. La lista sigue y es larga.

Datos útiles

Urondo Bar. Beauchef 1204. Caballito.

Sudestada. Guatemala 5602. Palermo.



Descargá Entretiempos LA NACION

JUGAR

La cocina de la post vanguardia o lo que comeremos en los próximos años - 16.03.2016 - ...