

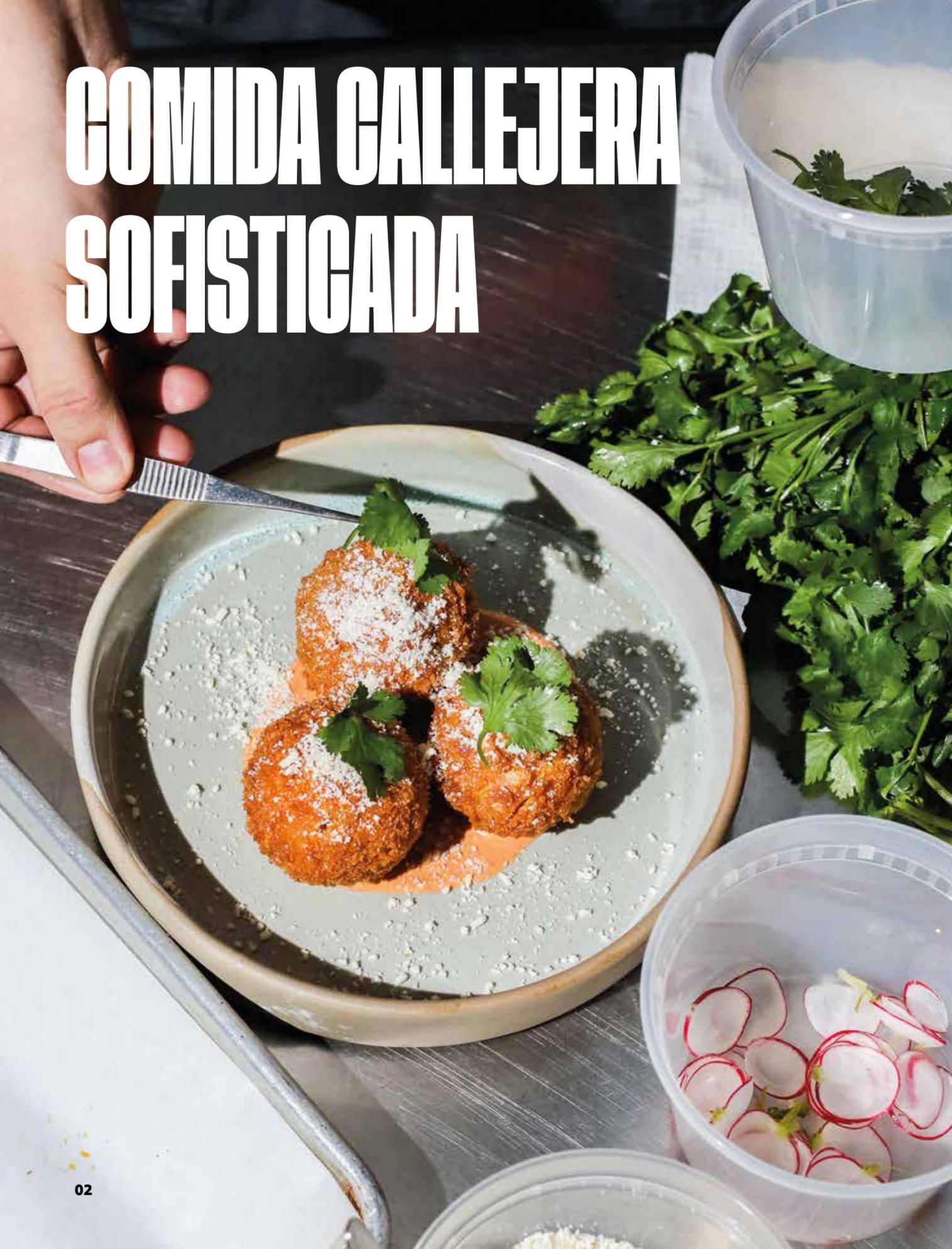
COMIDA CALLEJERA SOFISTICADA

Esta tendencia se centra en elevar la esencia de *la gastronomía* mediante la incorporación de ingredientes premium y técnicas refinadas, manteniendo al mismo tiempo 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 a aquellos con influencias de sabores globales.



COMIDA CALLEJERA SOFISTICADA



Comida callejera sofisticada es una de las cuatro tendencias identificadas en la tercera edición de Menús del Futuro, el reporte global recién presentado por Unilever Foods Solutions, en la búsqueda de comprender hacia dónde se dirige la industria de servicios de comida durante el año 2025. Esta tendencia implica elevar la cocina callejera popular, sumándole ingredientes de alta calidad y técnicas profesionales de cocina, sin perder nunca su dinámica informal y su sentido de descubrimiento.

En Argentina esta tendencia está muy presente en bares y restaurantes de todo el país: un buen ejemplo es El Taller, restaurante abierto hace pocos meses en el barrio de Chacarita, con una carta que ofrece latkes de papa con mayonesa de kimchi, pollo frito con salsa agridulce coreana, causa peruana rellena de tartare de langostinos, y arepa con refrito de porotos negros, entre más platos. En palabras de sus creadores, se trata de "un recorrido multicultural por sabores de Latinoamérica, Europa, el Caribe, Medio Oriente y la cocina nikkei, evocando la esencia de la comida callejera y de mercado".

Tras analizar casi diez mil contenidos en medios de comunicación y redes sociales en el país durante 2024, la consultora Urban confirma que, en Argentina, la comida callejera es la más sólida de las cuatro tendencias examinadas, apareciendo en el 90% de los contenidos relevados. "Se trata de una conversación consolidada y mainstream. Los más jóvenes se presentan como los impulsores de las publicaciones y posteos, con un 45% de participación de los millenials y un 37% de la GenZ".

Mientras que a nivel global, el reporte da cuenta de ciertas cocinas que ganan protagonismo -la mexicana, la india, la coreana y la filipina-, en Argentina es posible ver la influencia de dos de estas cocinas (mexicana y coreana), sumándose la norteamericana, la peruana, la colombiana y venezolana, la china y la del Medio Oriente, entre otras. "Las hamburguesas son, sin dudas, la mayor expresión de comida callejera en la diversidad gastronómica argentina, una tendencia que empezó hace unos años, pero que se asentó hasta solidificarse. Hoy, encontramos una enorme variedad de locales gastronómicos que le ponen su firma con ingredientes y sabores propios: smasheadas, veganas, con pan de papa, de tequeños y un largo etcétera", confirma el estudio.

Factores clave

Los ejemplos se multiplican: los yakitoris a la parrilla que ofrece Tori Tori en el primer piso de Mercat Villa Crespo; el delicioso sándwich de huevo japonés que protagoniza la carta de Zulu en La Lucila; el sándwich de ribs de cerdo a la barbacoa de El Colmo, de la mano del reconocido cocinero Ariel Rodríguez Palacio; el cremoso hummus de remolacha que se puede pedir en la nueva Rotisería Mishiguene, en Belgrano; los panchos de altísima calidad de José Juarroz en su recién inaugurada Cucha del Pari.

Lo que se busca, explica Menús del Futuro 2025, "son experiencias gastronómicas de mayor calidad que conservan la atmósfera informal y dinámica de la escena de la comida callejera, con comidas accesibles y deliciosas, influenciadas por sabores globales".



COMIDA CALLEJERA SOFISTICADA

La "Cocina callejera sofisticada" se apoya en factores clave que permiten entenderla:

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

Millenials y GenZ buscan por sobre todo sabores que los emocionen, con propuestas auténticas que aprovechan técnicas milenarias -como la fermentación, la parrilla al carbón y leña, la cocción al vapor y al wok, los marinados y macedos-, recorriendo en este camino una extensa alacena donde brillan ingredientes como el curry, la pimienta de Sichuan, el huacatay, el kimchi, los distintos ajíes, el jrein y más.

Las calles del mundo, al alcance de todos.



COMIDA CALLEJERA SOFISTICADA

SACARLE JUGO A

LA TENDENCIA



Hay distintas acciones que *restaurantes y bares* pueden realizar para sacar lo mejor de esta tendencia.

Eventos temáticos temporales: la comida callejera ofrece variedad: siempre hay algo nuevo y para todos los gustos. Con esto en mente, se pueden organizar eventos temporales o pop ups que celebren diferentes tipos de comida callejera de distintas culturas, atrayendo a nuevos clientes y manteniendo el interés de los habitués.

Experiencias culinarias interactivas: mostrar en vivo las cocciones al fuego, el uso del wok o la parrilla, interactuar con esa calle que se busca seducir, son todas maneras de despertar interés en los comensales. Se puede también ofrecer talleres donde los clientes puedan aprender a preparar platos típicos de comida callejera, brindándoles así una experiencia que perdura en la memoria.

Menú rotativo: presentar un menú que cambie periódicamente, aprovechando productos de estación e incluyendo nuevas recetas o especialidades de diferentes regiones.

Combinaciones creativas: ofrecer recomendaciones de bebidas que complementen los platos de comida callejera, lo que mejora la experiencia gastronómica y aumenta el ticket de ventas.

Opciones personalizadas: unir la tendencia de comida callejera con la de menús de Gastronomía de Diseño, personalizando platos a clientes que pueden elegir ingredientes y grados de picante, dándoles una mayor sensación de control sobre lo que comen.

Ambiente atractivo: la comida callejera es siempre desconstruida, en espacios informales, donde la charla con amigos y la presencia del propio chef permiten genera una energía dinámica y emocionante. Lugares con decoración vibrante y música apropiada, dos ítems fundamentales para atraer clientes.

Colaboraciones con artistas locales: en el corazón de la comida callejera está la cultura local, que incluye a la gastronomía pero que también va más allá. Invitar artistas locales hacer ferias de vinilos, tener músicos en vivo, todo enriquece la experiencia del consumidor.

Programas de fidelización: establecer un programa de recompensas anima a los clientes a regresar al lugar. Ejemplos como descuentos o comidas gratis después de una cierta cantidad de compras puede aumentar la fidelidad.

Testimonios y reseñas en redes sociales: en una época de redes sociales, es necesario animar a los clientes a compartir sus experiencias on line, incluso ofreciendo incentivos por hacerlo. El boca a boca digital atrae nuevos clientes y genera confianza.

Para conocer más, el resto de las tendencias y ver recetas de los chefs de UFS Argentina inspiradas en esta tendencia...
<https://www.unileverfoodsolutions.com.ar/>

COMIDA CALLEJERA SOFISTICADA