

# GASTRONOMÍA SIN FRONTERAS

Una de las cuatro tendencias identificadas por Menús del Futuro 2025, el reporte presentado por Unilever Food Solutions a nivel global, es la *Gastronomía sin fronteras*, que muestra cómo la gastronomía se nutre de sabores del mundo, dibujando un mapa donde Asia, América, Oceanía, Europa y África se unen en un mismo plato. En Argentina, esta tendencia no sólo está presente, sino que recorre desde restaurantes de lujo a los del día a día, ganando una diversidad y riqueza nunca antes vista.



GASTRONOMÍA SIN FRONTERAS

Del mismo modo que sucede con la Comida callejera de alta calidad, la tendencia de *Gastronomía sin fronteras* se impulsa por la globalización y la migración, junto a una generación de cocineros migrantes que buscan honrar sus raíces multiculturales. Se suman también cocineros locales que viajaron y trabajaron en distintos países del mundo, estableciendo amistades y conexiones con sus pares, compartiendo secretos, ingredientes, técnicas culinarias, realizando pop ups a cuatro manos (dos cocineros de dos lugares distintos cocinan en conjunto) y conformando así un entramado gastronómico potente.

#### Un ejemplo:

el 20 de febrero de 2025, Tomás Treschanski -cocinero argentino con estrella Michelin en su restaurante Trescha- recibió a la colombiana **Leonor Espinosa** -Mejor Chef del Mundo según The World's 50 Best Restaurants 2022- para realizar un menú en conjunto. "Hay una conexión clara entre nuestras maneras de entender la cocina", explicó Tomás al dar a conocer este encuentro.

Allí se pudo probar desde un gunkan con foie, huevas y togarashi, así como un arroz meloso con raya, trupillo y capulín del monte (una fruta similar a una cereza), entre muchos más platitos degustación.

#### Un último ejemplo:

Bushi, el noodle bar de Villa Crespo, definido por su cocinero y socio **Francisco Suárez** como "una suma de experiencias y vivencias de muchos viajes" (desde Irlanda a Nueva Zelanda), donde es posible disfrutar baos al vapor rellenos con hongos rebozados, mayonesa de nira, lechuga y pickles; un ceviche morado con ciruelas y caviar de coco; Y los fantásticos ramen de la casa, incluyendo el Sapporo Ramen con caldo de cerdo y pescado, miso y langostinos.

#### Otro ejemplo:

la mirada que imparte **Maximiliano Rossi** en la cocina de Picarón, el festejado restaurante de Chacarita.

Maxi nació en Brasil, de chico volvió a la Argentina, trabajó luego en un prestigioso restaurante de Barcelona.

En su menú actual combina esta herencia cultural y le suma sabores del mundo, con platos como el caribeño patacón de lengua y chimichurri de tamarindo; la mediterránea pesca con tomate, anchoas, olivas negras y alubias; o la asiática panceta a la parrilla curada en shio koji con un toque mexicano que logra sumando una miel de chipotles ahumados.

*"En el centro de la tendencia Gastronomía sin fronteras 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", explica el reporte Menús del Futuro 2025.*



# FACTORES CLAVE

**Este cruce de sabores se explica por varios factores clave:**

- 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.

Trabajando con distintas técnicas -marinados y curados, salmueras y maduraciones, cocciones al vacío y ahumados-, esta tendencia suma ingredientes del mundo a la despensa local.

Es común ver un ojo de bife madurado con koji (como sucede en Franca, el restaurante dirigido por Julio Báez); un pescado curado para disfrutar en la vereda del jovial Condarco, en Chacarita; o la hamburguesa con kimchi que ofrece el restaurante Kyopo, de la mano de Pablo Park, cocinero argentino de familia coreana que este año abrió además Han, un restaurante de lujo con menú degustación.



# LA INFLUENCIA ORIENTAL

Cocineros de todo el mundo buscan incorporar *sabores asiáticos* a sus cartas locales. Entre los ingredientes estrellas de 2025, el reporte **Menús del Futuro** destaca el miso, la famosa pasta fermentada japonesa. En Buenos Aires, este producto también muestra un fuerte crecimiento, con casos como el del reconocido cocinero Fernando Mayoral, quien no solo produce su propio miso, sino que lo distribuye en distintos restaurantes del país, con tres variedades propias: de maní, de garbanzos y de semillas de girasol.

*“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”, advierte Menús del Futuro 2025.*





Según la investigación realizada en exclusiva para Argentina por la consultora Urban (para la cual se analizaron unos 10.000 contenidos digitales en redes sociales y medios de comunicación), en nuestro país este acercamiento está marcado principalmente por la fuerte influencia de la cocina nikkei, esa fusión que combina cocinas de Japón y Perú.

*“Con los cambios recientes hacia una alimentación más saludable, la gastronomía japonesa resulta atractiva, sumándole sabores que nos son más propios, más latinoamericanos. En Argentina, este tipo de cocina viene en crecimiento, con propuestas creativas y variadas, que suman elementos de otras culturas: versiones de sushi en tacos, handrolls para comer con la mano, chocotorta con wasabi y nigiris de mollejas son algunos ejemplos”,* describe el informe.

Otro ejemplo de fuerte crecimiento son los baos, unos esponjosos panes al vapor típicos de la cocina taiwanesa. “Hasta hace muy poco, los baos eran poco conocidos en Argentina. Sin embargo, hoy distintos restaurantes los están ofreciendo, con reversiones bien propias de nuestro país, como el bao de chorizo (como un choripán asiático), resultando así en un cruce de tendencias entre Cocina sin Fronteras y Comida callejera de alta calidad”.

Hay muchos más casos que muestran cómo las fronteras gastronómicas actuales se desdibujan. Se puede sumar por ejemplo el auge de la cocina coreana, con platos ya comunes en Buenos Aires, como el bibimbap, el kimchi, las barbacoas y los hot dogs coreanos, en un fenómeno cultural que se apoya en el crecimiento del k-pop y las series y películas producidas en Corea. También, el cruce entre ajíes mexicanos (como los que produce Cultivando Sur en los campos bonaerenses) con la cocina local.

La palabra que mejor designa a esta tendencia es “fusión”, término que hoy cobra nuevo valor. Una fusión bien entendida debe mostrar una historia profunda, con la integración de dos o más culturas. No se trata de combinar cocinas de manera descuidada -convirtiendo a la comida fusión en una “cocina de confusión”- sino de adaptar recetas para satisfacer gustos locales, trabajando con materias primas regionales, tal como lo hizo hace más de 50 años Nobu Matsuhisa, el gran referente de la cocina nikkei en Perú.

**Son innovaciones nacidas de la lucha:** comprender la historia de cada una de las cocinas involucradas permite a los chefs integrar mejor estas influencias.



## El ingrediente clave: la cultura de una *cocina positiva*

La gastronomía no solo pierde fronteras respecto a sus sabores, sino también respecto al modo en que se trabaja dentro de las cocinas. Fundada por Unilever Food Solutions en 2018, la plataforma llamada Las cocinas positivas busca funcionar como un recurso de apoyo gratuito que brinda la capacitación, las herramientas y la inspiración para que los chefs y sus equipos prosperen y rindan al máximo en el entorno de la cocina profesional.

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, asociada con horarios agotadores, jerarquías estrictas y lenguaje abusivo. Pero esto puede y debe cambiar. Cuidar la salud mental y el bienestar del propio equipo del restaurante es la mejor manera de cuidar a los clientes. Para esto, hay ciertos caminos y consejos a seguir.

La cocinera Asma Khan, chef y propietaria de Darjeeling Express (un restaurante indio en Londres, con un equipo conformado en exclusiva por mujeres), es reconocida por su búsqueda de modificar el modo en que operan las cocinas, enfocándose no sólo en la comida, sino en las personas que la producen. Ella es parte de FairKitchens, herramienta de UFS que brinda recursos, capacitación e inspiración para crear entornos de cocina propicios, saludables y prósperos. "Tu prioridad no debe ser el plato final, las estrellas Michelin o las reseñas positivas, sino no debería ser ni el resultado final, ni las estrellas Michelin ni las buenas críticas. Debería ser la salud mental de tu propio equipo", dice. Y comparte algunos consejos que permiten generar un entorno de trabajo adecuado para una verdadera cocina positiva:

### IGUALDAD Y DIVERSIDAD

Toda cocina debe poner énfasis en la diversidad, en cuanto al color de piel, al género y la sexualidad. A través de la comida, las conversaciones y el respeto mutuo se pueden construir puentes.

### JUSTICIA

En una cocina cada integrante debe sentirse seguro, sin riesgos de abusos de ningún tipo. Los propietarios, chefs y gerentes son responsables de establecer un marco de respeto e igualdad, con políticas que se opongan al acoso y establezcan tolerancia cero frente al racismo.

### EQUIDAD

Las personas deberían recibir un trato justo y un salario justo. Eso comienza con turnos más cortos y horarios de trabajo razonables, permitiéndole al personal vivir una vida equilibrada, con tiempo para su desarrollo personal, además del profesional. Las personas cansadas toman malas decisiones, lo que solo conduce a malos resultados.

### EMPATÍA Y COMUNIDAD

Es necesario crear un entorno en el que el personal se sienta apoyado, respetado y empoderado. Esto se logra con pequeños gestos que fomentan las conexiones y derriban barreras, como celebrar los cumpleaños de todos o ir juntos a una salida al campo.



GASTRONOMÍA SIN FRONTERAS