

RAÍCES CULINARIAS

Una tendencia creciente en el mundo culinario es la celebración y el resurgimiento de cocinas regionales menos conocidas, que honran los ingredientes y las técnicas culinarias autóctonas que se conectan con el patrimonio cultural. Este movimiento enfatiza la importancia de preservar el pasado mientras se avanza hacia el futuro, garantizando que permanezca en la *esencia* de cada plato.

Esta tendencia suele surgir en una región y puede alcanzar un mayor reconocimiento, pero debe conservar su verdadera esencia para triunfar.



PRESERVAR EL PASADO, MIENTRAS SE AVANZA AL FUTURO.



En esa frase se encuentra el corazón de Raíces culinarias, una de las cuatro tendencias identificadas por Unilever Food Solutions en su reporte Menús del Futuro 2025, recién presentado a nivel global. La investigación realizada a través de los cinco continentes sumó más de 200 millones de platos servidos por clientes de UFS, y permitió así reconocer este movimiento que “celebra y revive las cocinas regionales menos conocidas, honrando los ingredientes autóctonos y las técnicas de cocina que se conectan con el patrimonio cultural”, explican en el informe.

En Argentina, esta tendencia atraviesa todo el país, recuperando ingredientes locales y revisitando paisajes para descubrir qué se cultiva en cada uno de ellos, así como honrando tradiciones inmigrantes, esas cocinas de abuelas, en un auge nunca visto de cantinas y bodegones que hoy son conducidos por cocineros jóvenes que llevan aires frescos a platos de todos los tiempos.

Hace apenas unos días abrió por ejemplo Olla 7, una de las grandes novedades de este principio de año en Buenos Aires. Un bodegón conducido por los mismos propietarios de Ácido, el muy hipster restaurante de Chacarita.

En lugar de apostar a esos sabores del mundo que hicieron de Ácido uno de los lugares más comentados de la ciudad, en Olla 7 proponen “revalorizar la calidad y tradición de los restaurantes más porteños que hay, los bodegones”, explican. Tortilla de papa, sorrentinos, milanesa, rabas, pero todo con la joven mirada de tres cocineros que entienden muy bien los tiempos que corren.

Ya el nombre del lugar, “Olla”, permite reconocer una idea de cocina muy propia. En una investigación exclusiva realizada por la consultora Urban para UFS en Argentina, se descubrió que el 42% de los casi 10.000 contenidos digitales investigados respecto a Raíces culinarias refieren al guiso como una técnica de cocción y sabor muy cercana a los comensales. “De tradición popular, este plato consiste en guisar lo que tenemos a mano.

El guiso vuelve y se reversiona en restaurantes, con añadidos que se dan color: pimientos y ajíes, otras carnes como cordero o asado e incluso la inclusión de mondongo. Se destacan los bodegones por ser los establecimientos que mayor oferta tienen de este plato”, explica el informe.

RAÍCES CULINARIAS

Factores clave

Para entender la tendencia Raíces culinarias, se puede identificar ciertos factores clave que le dan vigencia para este 2025.

- 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, ante todo, abrazan su herencia.
- La narración de historias como un medio para conectarse con la tradición y la historia.

Sobran los ejemplos de neobodegones y restaurantes que hacen de la tradición su lugar en el mundo. El bar notable Los Galgos mezcla en un ambiente tanguero una cocina de profundas raíces porteñas con café de especialidad y cócteles de autor. En Cantina Mandia, en Colegiales, sirven vinos naturales por copa para acompañar unos maravillosos fusilli al fierrito.

En el hermoso Argot Café de Villa Santa Rita recuperan los fosforitos de la infancia en una versión de altísima calidad, que pueden salir junto a un carpaccio de tomates reliquia o un mbejú correntino con chistorra y salsa criolla.

La tendencia Raíces culinarias atraviesa el país aprovechando la despensa natural de cada región. Se puede ver en Lo de Tata, en su esquina marplatense, donde sirven milanesas con sorrentinos junto con la mejor pesca de anzuelo cocinada a la plancha; y se puede ver en Tupungato, en las alturas del Valle de Uco mendocino, donde el genial restaurante Ruda sirve tortitas mendocinas caseras, escabeche de conejo de productores vecinos y unos fosforitos rellenos de morcilla, nuez y queso azul de la zona, con gel de membrillo de las quintas cercanas.





“Los chefs 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”, afirma el reporte Menús del Futuro 2025.

El fuego de la leña, los fogones que calientan las ollas de barro y los discos de arado, las infusiones, las cocciones lentas y pacientes, son algunas de las técnicas que podemos ver dentro esta tendencia. En la última edición de Latinoamérica Cocina, llevada a cabo a fines de 2024 en la bodega Piedra Infinita, en Mendoza, se pudo ver estas técnicas en vivo y en directo, con 20 cocineros -en su mayoría mujeres- ofreciendo toda comida de olla, con platos que referían a los orígenes de cada uno: tacos con mole mexicano elaborados por la oaxaqueña Thalia Barrios García; humita con membrillo y queso de Florencia Rodríguez (del restaurante jujeño El Nuevo Progreso); el poderoso caldo de infinita cocción de Narda Lepes, entre otros. “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?”, se pregunta el informe Menús del Futuro 2025 de Unilever Food Solutions. “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”, continúa.



Según los estudios llevados a cabo por UFS a nivel global, la Generación Z y los Millennials piensan la comida como más que 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. 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 Raíces culinarias, la comida es el hilo conductor entre la tierra y el cocinero, entre productores y comensales, entre pasado y futuro, entre tradición y creatividad.

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/>



RAÍCES CULINARIAS