

## CULTURA

### La cocina del futuro ¿Qué comerán las nuevas generaciones?

● Gastronomía

Por Sandra Rojas | 12 May 2016



- Insectos, comida rápida gourmet y productos sintéticos creados en laboratorios serán los alimentos claves de los menús del mañana. Eso es lo que plantea el experto en alimentación, Pere Castells, en su nuevo libro *La cocina del futuro* (Editorial Catalonia). Un manual en el que explica cómo, dónde y de qué nos alimentaremos en los próximos años.

**Dentro de un par de décadas la comida del mañana no será como la conocemos.** Los ingredientes y procesos se adaptarán rápidamente al ritmo de vida y a las necesidades de las próximas generaciones, provocando profundos cambios sociales. Eso es lo que plantea **Pere Castell** en su libro *La cocina del futuro*, recientemente lanzado por **Editorial Catalonia**.

Licenciado en Ciencias Químicas de la **Universidad de Barcelona**, Castell establece que el boom de la gastronomía traerá una serie de transformaciones positivas para la sociedad. *“La cocina es un área en la que todos participamos, ya sea por placer, necesidad o una fusión de ambos aspectos”*, sostiene. Por lo mismo, los ojos de los científicos se centrarán cada vez más en la búsqueda de nuevos ingredientes, experimentos e intensificación de procesos. Acá las principales claves de la comida del futuro de acuerdo a este libro.

### *¿Comida sintética?*

A futuro, ¿seremos capaces de producir suficiente comida? ¿Cómo se distribuirá para evitar la hambruna mundial? La respuesta, según Castell, la tiene la ciencia y la creación de bocados totalmente artificiales. Como la hamburguesa de carne sintética fabricada a partir de células madre de vacas y que dieron a conocer científicos en la Universidad de Maastricht en Holanda durante agosto de 2013. Noticia fue celebrada por la organización pro animal, Peta, aunque también aparejó incredulidad y desconfianza entre algunos consumidores, quienes no ven con los mejores ojos un producto a base de componentes creados en laboratorio. *“Seguramente el paso a productos totalmente sintéticos aún tendrá que esperar a que la sociedad esté preparada. En todo caso, la química sí lo está y se podrán preparar productos llamados natural idénticos, con el mismo valor nutritivo, color, sabor, olor y textura que los naturales”*, asegura el autor.



### ***¿Bichos alimenticios?***

Castells afirma que la globalización nos acercará cada vez más a alimentos de otras culturas, como las algas, el plancton y las medusas, que hoy sólo son consumidos en países asiáticos, especialmente en Japón, China y Corea. En tanto que los insectos, muy apetecidos entre los mexicanos, con más de 300 tipos de bichos en su menú y que los transforma en los mayores consumidores a nivel mundial, podrían volverse muy populares gracias a la globalización. De hecho, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación desde hace un tiempo ya viene proponiendo el consumo de bichos como una de las grandes soluciones frente a la hambruna mundial argumentando su alto nivel proteico. Un ejemplo: si bien la carne de ternera tiene un rango proteico en torno al 20-25%, un saltamontes mexicano posee un 50% y las termitas africanas entre un 35% y 40%, es decir, proporcionalmente mucho más que las carnes rojas y los pescados. Así, la globalización y la ganas de innovar en las grandes cocinas, muy pronto nos llevarán a aceptar estos alimentos como un auténtico manjar.

### ***Fast Food de primera clase:***

*“El concepto de fast food continuará, pero con un toque más exquisito. Este escenario vendrá acompañado por la gran importancia que adquirirán el diseño y el envase”, dice Castells. Es que las grandes empresas aprenderán a combinar la calidad, con el sabor y la rapidez, logrando que la comida al paso se transforme en una verdadera delicia y no en la mezcolanza de frituras y aceite que conocemos hoy. Además, los envases serán cada vez más personalizados, intensificando la premisa de que todo entra por los ojos. “La comida envasada no habla; el envase debe hacerlo por ella, cautivando al consumidor en tal sólo algunos segundos”, asegura Castell. Por lo mismo, el estuche del futuro tendrá muchos elementos tecnológicos, como información en tiempo real en cuanto a la caducidad, así como la especificación de ingredientes de una manera mucho más interactiva, e incluso pequeñas pantallas y detalles técnicos que hoy se prueban a nivel experimental. Lo más importante, eso sí, será conseguir que los envases sean, antes que todo, ecológicos, otra de las premisas de la comida que se viene.*