

**Título** La atrevida cocina del siglo XXI

---

**Tipo de Producto** Divulgación

---

**Autores** Valenti, Guillermo

---

## Código del Proyecto y Título del Proyecto

---

A14S09 - La evolución de los eventos y de la vajilla: su influencia en las normas de ceremonial y protocolo

---

## Responsable del Proyecto

---

Iovine, Mariano David

---

## Línea

---

---

## Área Temática

---

Comunicación

---

## Fecha

---

2015

---

**INSOD**

Instituto de Ciencias Sociales y Disciplinas  
Proyectuales

**UADE** 

## La atrevida cocina del siglo XXI

**Autor: Guillermo Nicolás Valenti – Docente Funcional FACO**

Bueno, ¿y a dónde vamos? Esa es la pregunta que siempre nos hacemos al momento de decidir a donde ir a compartir una comida en familia, con amigos o en pareja. Hoy en día es una pregunta difícil de contestar; pero esto no siempre fue así.

Años atrás las opciones que teníamos al momento de ir a un restaurante, a un bar o a una confitería eran más acotadas y cotidianas, pero el tiempo avanzó y de manera vertiginosa lo común nos aburrió. Nos cansamos de ir siempre a los mismos lugares, de que nos sirvieran la misma comida, de que nos atendieran de la misma manera.

Pero ¿por qué nos cansamos?, ¿tendrá que ver con la inherente naturaleza humana de esta época?, que nos indica que necesitamos ser seducidos constantemente.

En este sentido nos empezamos a preguntar, ¿cómo hicieron los empresarios gastronómicos para atraer nuestra atención? La oferta se multiplicó, junto con las variantes y los gustos de los comensales.

En la actualidad somos testigos privilegiados de una nueva gastronomía, que reúne un estilo de decoración moderna y desafiante en los establecimientos; vajilla extravagante y muchas veces rara; recetas y presentaciones poco tradicionales; y hasta vestimenta un poco alocada de los cocineros y del personal de atención al público.

¿Pero qué cambió? ¿Y por qué se dio el cambio? Evidentemente como comensales pareciera ser que nos volvimos más difíciles de atraer, pero también parece ser que la esencia de la gastronomía cambió. No sólo nosotros nos aburrimos de lo cotidiano, los cocineros de la última década también se cansaron de hacer siempre lo mismo y decidieron imponer su impronta personal en los establecimientos. Comenzaron a jugar en todos los sentidos, alteraron las preparaciones, la estructura y las presentaciones de los platos; la ropa se tiñó de colores y estampados originales, solo nos alcanza con ver las propuestas de casas de indumentaria como Modo y Godoy; las cartas se poblaron de nombres alocados y hasta desconcertantes; y las fábricas de diseño de vajilla acompañaron este cambio, algunas de ellas, como Ají Diseño, hasta crearon opciones tan originales que desafían nuestra capacidad de entendimiento.

Al respecto nos preguntamos, ¿es válido jugar de esta manera con la comida? En Argentina, y creemos que en casi todas las partes del mundo, entendemos al acto de salir a comer como un momento de relax y de diversión. Entonces, la respuesta a la pregunta sería, ¡¿por qué no?! Como comensales queremos tener la posibilidad de elegir; elegir sorprendernos, elegir que nos desafíen, por momentos elegir lo tradicional y conocido; pero lo que cada día más queremos, es elegir una propuesta de autor. Sentir que estamos en un lugar, y en muchas partes del mundo a la vez; que podemos estar a la vanguardia de las tendencias, pero que también sabemos conservar nuestras tradiciones; que podemos optar por una opción distinta casi todos los días de nuestras vidas; es un lujo que podemos darnos en nuestro país.

Nuestra gastronomía parece que lo tiene todo, aportes multiculturales, talento en las cocinas, opciones para todos los paladares; y ahora también, con la ayuda de los diseñadores, opciones de decoración y vajilla para todos los ojos.

No querría cerrar esta nota sin antes aconsejarles que vivan la inolvidable experiencia gastronómica que ofrece Argentina. Para ello comenzaremos con recomendarles dos buenas opciones para visitar, el resto deberán descubrirlas ustedes.

La primera opción es el restaurante Enfundá la Mandolina, ubicado en el barrio de Palermo. Restaurante del Chef Fernando Trocca que ofrece comida tradicional porteña presentada de formas diferentes y descontracturadas, dentro de esa forma de presentación usan vajilla poco tradicional para reforzar el concepto. <http://enfundalamando.com.ar/>  
La segunda opción es el Bar: Florería Atlántico, del Bartender Renato Giovannoni. Ofrece coctelería de todo el mundo con un toque de autor y presentaciones raras. Representa una de las barras más emblemáticas del nuevo circuito nocturno de Buenos Aires y está ubicada en un subsuelo del barrio de Retiro. El dato de color; para quienes olvidaron llevar un regalo a su amada o amado pueden antes realizar una parada estratégica en la florería que se encuentra en la planta superior. <http://www.floreriaatlantico.com.ar/>