

DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v4i1.578>

Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI en la gastronomía Ecuatoriana

Impact of the new gastronomic trends of the 21st century on
Ecuadorian cuisine

Nelson Fabián Romero Suárez

n.romeros@tbolivariano.edu.ec

<https://orcid.org/0009-0000-5387-2644>

Instituto Superior Universitario Bolivariano de Loja

Loja – Ecuador

Artículo recibido: 13 de abril de 2023. Aceptado para publicación: día mes año.

Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.

Resumen

Las nuevas tendencias de cocina moderna en la gastronomía de Ecuador han ido fomentando en la cocina innovaciones de vanguardia, dando formas diferentes de elaboraciones, sin alterar la historia que transmite la preparación y realzando el verdadero sabor, aroma, color, pero, con particulares texturas que logran una visualización llamativa y al paladar, un exquisito y magnífico sabor, en la cual se llega a transmitir lo que en la actualidad se conoce como “alta cocina o cocina de vanguardia”. Es importante reconocer que el avance de la tecnología ha permitido que este nuevo tipo de técnicas se desarrollen y se transmitan de continente a continente, sin olvidar la verdadera historia que cada país posee en la elaboración de la cultura gastronómica.

Palabras clave: preparación de alimentos, tradiciones alimentarias, innovación cultural

Abstract

The new trends of modern cuisine in the gastronomy of Ecuador, have been promoting in our cuisine, avant-garde innovations, giving different forms of elaborations, without altering the history that transmits the preparation and enhancing the true flavor, aroma, color but with particular textures that achieve a striking display and palate an exquisite and magnificent flavor, which comes to transmit what is now known as "Haute Cuisine or Avant-garde Cuisine". It is important to recognize that the advance of technology has allowed this new type of techniques to be developed and transmitted from continent to continent, without forgetting the true history that each country transmits in the elaboration of its gastronomic culture

Keywords: food preparation, food traditions, cultural innovation

Todo el contenido de LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, publicados en este sitio está disponibles bajo Licencia Creative Commons . 

Como citar: Romero Suárez, N. F. (2023). Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI en la gastronomía Ecuatoriana. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades* 4(1), 4403–4411. <https://doi.org/10.56712/latam.v4i1.578>

INTRODUCCIÓN

La Gastronomía del Ecuador, a lo largo de los años, se la ha catalogado como una de las gastronomías más diversas en América del Sur. Las cuatro regiones: Costa, Sierra, Oriente e Insular han sido las promotoras de que la gastronomía ecuatoriana sea más apetecida por su sabor y preparación por la diversidad de platillos, que tradicionalmente son elegidos por los consumidores.

La tradición ecuatoriana ha marcado un sinfín de historias y culturas en la gastronomía nacional, es por eso que algunas preparaciones son emblemáticas en cada provincia. Con los avances tecnológicos y el aporte generacional, la gastronomía se ha innovado con repercusión en cada continente como es el caso de América Latina y Ecuador.

El Ecuador no está al margen de las nuevas tendencias y técnicas gastronómicas que permitan innovar lo tradicional, sin olvidar la esencia de la receta; es así que ha permitido al chef poseer nuevos elementos y jugar con su creatividad para mejorar preparaciones, obteniendo fusiones de sabores y texturas manifestadas en nuevos platos. Según Fuentes (2022) la gastronomía se destaca en el quehacer cultural e idiosincrasia debido a su impacto en varios ámbitos. Las recetas milenarias del pueblo ecuatoriano guardan sabores ancestrales que diversifican el arte culinario, pero con un estilo distinto en cada zona del país.

La cocina ecuatoriana, si bien no ha evolucionado, al ritmo de lo que ocurre en Europa o Asia, si ha tenido un importante avance al incluir en sus preparaciones ciertas técnicas de vanguardia como: deconstrucciones, esferificaciones, espumas, cocciones al vacío, implementación de nitrógeno líquido, gelificaciones, terrificaciones, etc.

Para Jaramillo (2021) la cocina moderna tiende a diversificar la elaboración de menús, siendo la innovación de elaboraciones la característica principal. La aplicación tanto de la química y física, marca un nuevo rostro del alimento, es decir pasa a ser un trabajo con arte que conjuga el color, tamaño y sabor que sin duda otorgan un acabado estético y su forma de presentación sin desterrar las cualidades organolépticas.

MÉTODO

El presente artículo investigativo está dirigido a identificar las diferentes técnicas de cocina moderna en el mundo y su evolución en la gastronomía ecuatoriana. Se utiliza un tipo de investigación bibliográfica, que refiere una recopilación de información de papers indexados: SciELO, Redalyc, entre otros, la creatividad y la ciencia, es la base fundamental de la cocina moderna donde se aplica el conocimiento científico para poder catalogar la cocina ancestral como cocina moderna y poderla catalogar como un viaje sensorial y brindar una combinación perfecta y calculada de ciencia y arte culinario donde las cocinas se conviertan en laboratorios de sabores y texturas.

RESULTADOS

La tradición, costumbres y la cultura representan el fuego que impulsó a las técnicas culinarias. Desde el inicio de la Antigua Roma, atravesando por varias ilustraciones de famosos chefs como Careme y Escoffier, surge de manera progresiva la cocina moderna y de vanguardia, para dar paso a la cocina molecular, que fusiona el arte y la ciencia.

La gastronomía implica a la historia, física, química, ciencia, arte y economía. Constituye una sección de la historia, por la división de alimentos o sustancias; representa parte de la física por la importancia de la composición y la cualidad de sus elementos inmersos; pertenece a la química debido al factor analítico que supone la cocina; está implícita en el arte al combinar ingredientes y forjar un exquisito plato; obedece, además, a la economía porque depende del movimiento comercial para su expendio y sin duda la generación de relaciones bilaterales entre otros países, como detalla (Lozano, 2009).

Hablar de las nuevas tendencias en la gastronomía ecuatoriana, es involucrarse a profundidad en el origen de cada una de las técnicas que actualmente se utiliza en la alta cocina a escala mundial. La fusión de esto en la cocina ecuatoriana permite recrear platos tradicionales con formas diferentes, sin alterar su sabor, olor, color, su historia y propiedades organolépticas. Para entender lo citado anteriormente, es necesario conocer cada uno de estos métodos a los que están inmersos los alimentos para transformarlos en algo llamativo e innovador.

Según Jaramillo (2021) la gelificación, técnica relacionada con los geles, está conformada por dos bases sólidas y líquidas en un entorno muy frío, lo cual permite que se genere elasticidad transparente. Siendo la creatividad del cocinero la que conjuga el estilo y productos para obtener un resultado alucinante que brinde un protagonismo principal a la preparación en su totalidad, aplicando técnicas que consiste en la transformación de un líquido en un gel a partir de la aplicación de elementos estabilizantes y espesantes. Este proceso se lleva a cabo mediante el uso de agentes gelificantes como la gelatina y el agar.

El agar constituye un gelificante utilizado en Japón desde el siglo XV. Aproximadamente en 1860 llegó a Europa y complementa la cocina china. El agar posibilita la preparación de gelatinas calientes, que es una fuente de fibra con formación de gel en cantidades bajas (Asociación Gastronómica y Hotelera del Estado de La Guaira, 2019).

Otra técnica se refiere a la esferificación, la cual está relacionada con la gelificación por su textura, a su vez, está conformado por el control de un líquido con un gelificante y un producto graso, para obtener las distintas esferas de tamaños diferentes (Lozano, 2009).

Por otra parte, el nitrógeno líquido tiene la característica de cocinar en frío a una temperatura de 55°C en la parte interna del producto y al exterior se obtiene una capa crujiente y fría. La cocina en frío es un método que acelera la cocción del alimento y elimina procesos bacterianos, que se puedan formar y evita la reducción o desaparición de sus propiedades organolépticas.

Una técnica más y que tiene mayor similitud a la cocina fría es la denominada emulsificantes, ésta consiste en la unión de dos objetos líquidos que son imposibles de mezclar, sin embargo, se pueden obtener las "espumas o aires", las cuales tienen una textura suave y tersa, pero lo que más las caracteriza es la airosidad que se producen al realizarlas y colocarlas en un plato. La deconstrucción es una técnica más utilizada que consiste en separar los ingredientes que lleva una preparación para transformarlos en nuevas texturas, formas, diferentes temperaturas, sin modificar los sabores tradicionales y la historia que lleva la preparación.

El valor del manejo de estas técnicas y aplicarlas en la gastronomía ecuatoriana, resulta importante, puesto que se ofrece una preparación tradicional, con nuevas formas de presentación, sin olvidar el verdadero sabor del Ecuador y sus habitantes.

Figura 1

Deconstrucción del encebollado



Fuente: El encebollado se convierte en un plato patrimonial de la alta cocina ecuatoriana.

Para el plato de entrada, que será un encebollado se efectuará la descomposición del encebollado y se requieren diversos utensilios. Al encebollado se lo pasa por el sifón mediante una cápsula de nitrato hasta obtener espuma. A continuación, se realiza el procedimiento que consiste en conseguir pequeñas esterificaciones, hasta lograr como resultado el sabor del encebollado, adicionalmente con la yuca se obtienen chifles de yuca para la decoración respectiva de este sabroso marisco.

Figura 2

Emulsificación del curtido de camarón



Fuente: En Zero Lab se investigan, experimentan y producen sabores con productos ecuatorianos.

El plato fuerte consiste en el camarón y su sabroso curtido se requiere el hidrógeno y se procede a pasar por el sifón hasta obtener la espuma. Al final del proceso se utilizan camarones rostizados y la cebolla se coloca en la parte posterior, y con el chifle se obtiene un papel de plátano para la decoración.

Figura 3

Terrificación y esponja de higos con queso



Fuente: Deconstrucción de un postre ecuatoriano: higos con queso

Para el postre se requieren los productos: higos, miel y queso se obtienen diferentes químicos para obtener espuma o formas esponjosas del higo (brevas maduras), siendo necesario al final una decoración con una cocina minimalista. Se aplica la técnica similar a los casos anteriores, que se relaciona a la descomposición de la cocina molecular.

DISCUSIÓN

El impacto que generó el más reciente estilo de la gastronomía de carácter mundial en la ecuatoriana está condicionado a varios factores, entre ellos la cocina fusión. La alta demanda de la cocina fusión se debe a la combinación perfecta de la gastronomía de una determinada región con otra, esta composición permite demostrar no solo originalidad, sino innovación en el arte culinario. Su comienzo está marcado por el aporte de Estados Unidos, cuya mezcla entre occidente y oriente -durante la década del 70- marcó sin duda la diferencia con la cocina italiana y china (Asociación Gastronómica y Hotelera del Estado de La Guaira, 2019).

Un estudio similar coincide en cuanto a la cocina ecuatoriana y su destacada presentación en el contexto mundial. Tal característica está marcada por el sabor, diversidad y tradición. La cocina nacional aspira ampliar su cobertura y a la vez representa un elemento transformador de la economía, lo que tácitamente involucra la promoción del quehacer turístico por las implicaciones que esto genera dentro del territorio nacional.

Una muestra representa el libro Sopas, la identidad del Ecuador de la autoría del investigador lojano Édgar León. En su obra refiere 4.754 sopas registradas en el país, tal cifra solo la rebasa China puesto que su variedad extensa de sopas supone aproximadamente 8.000. Por ello resulta prioritario aprovechar al máximo el acervo de la cocina nacional, debido a un reconocido ingreso de la misma dentro de las listas referentes de la gastronomía internacional (Loja, 2022).

El presente artículo refleja que, si hay un impacto de las tendencias de la gastronomía internacional del Siglo XXI en la ecuatoriana sobre todo por la cocina fusión, siendo las cualidades: mestizaje, diversidad, tradición y profesionalización las que han incidido para que la cocina ecuatoriana supere la expectativa y representa una notoriedad en el ámbito mundial.

CONCLUSIONES

Las nuevas técnicas gastronómicas implementadas en la cocina ecuatoriana han permitido que la historia sea transmitida mediante estas tendencias, manteniendo el verdadero sabor tradicional del país y por tanto lograr un alto nivel turístico y culinario a escala nacional e internacional.

A pesar que estas nuevas tendencias empezaron en continentes como Europa y Asia, han logrado su propagación con mayor rapidez al resto de continentes, entre ellos Norteamérica y América del Sur, incluyendo al Ecuador.

En el país, la aplicación de las nuevas tendencias comienza a trascender, que propende un impulso a los avances de la ciencia y la tecnología, con una sensación a corto plazo, orientada a conseguir que la gastronomía ecuatoriana sea protagonista y genere una repercusión mundial.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Achatz, G. (2021). Alinea Restaurant. Recuperado el 04 de julio de 2021, de Alinea Restaurant: <https://www.alinearestaurant.com/>

Aduriz, A. L. (2020). Mugaritz. Obtenido de Mugaritz: <https://www.mugaritz.com/es/andoni-luis-aduriz/co-1276143453/>

Andrés, J. (2020). minibar. Recuperado el 04 de Julio de 2021, de minibar: <https://www.minibarbyjoseandres.com/minibar/>

Arzak, J. M. (2021). Restaurante ARZAK. Recuperado el 04 de Julio de 2021, de Restaurante ARZAK: <https://www.arzak.es/>

Asociación Gastronómica y Hotelera del Estado de La Guaira. (07 de Febrero de 2019). Asociación Gastronómica y Hotelera del Estado de La Guaira. Recuperado el 24,25,26 de Junio de 2021, de Asociación Gastronómica y Hotelera del Estado de La Guaira: <https://pomazono.jimdofree.com/diplomado-gastron%C3%B3mico/uc23-gastronom%C3%ADa-molecular/>

Blumenthal, H. (2021). The Fat Duck. Recuperado el 04 de julio de 2021, de The Fat Duck: <https://thefatduck.co.uk/>

Ferrán, A. (enero de 2006). elbulli. Recuperado el 04 de julio de 2021, de elbulli: <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=7>

Ferrán, A. (05 de Mayo de 2018). La gastronomía molecular. La Mañana. (E. Ribera, Entrevistador) Catalán, Catalán, España. Recuperado el 25 de Junio de 2021, de <https://www.nuestroturismo.com/archivo-historico/index.php/component/k2/item/629-ferran-adria>

Fuentes, C. (2022). ndavalos.wixsite. Obtenido de ndavalos.wixsite: <https://ndavalos.wixsite.com/turismogastronomico/alta-cocina-en-ecuador>

Gallardo, S. (21 de julio de 2022). El Universo. Obtenido de El Universo: <https://www.eluniverso.com/noticias/ecuador/quito-estrena-un-laboratorio-de-sabores-espacio-en-el-que-se-degustan-platos-de-alta-cocina-y-se-hace-investigacion-gastronomica-nota/>

Investigación Científica. (Agosto de 2020). Investigación Científica. Recuperado el 04 de Julio de 2021, de Investigación Científica: <https://investigacioncientifica.org/que-es-la-investigacion-documental-definicion-y-objetivos/>

Jaramillo, C. (Diciembre de 2021). Cocina molecular una innovación de vanguardia en la gastronomía internacional y en el Ecuador. (P. Navarrete, Ed.) Un Espacio para la Ciencia, IV(1), 11-22.

Joan, J. y. (2020). Celler de Can Roca. Recuperado el 04 de Julio de 2021, de Celler de Can Roca: <https://cellercanroca.com/>

Keller, T. (27 de Octubre de 2020). Thomas Keller Per Se. Recuperado el 04 de Julio de 2021, de Thomas Keller Per Se: <https://www.thomaskeller.com/new-york-new-york/per-se/restaurant>

Loja, U. T. (20 de Mayo de 2022). <https://noticias.utpl.edu.ec/>. Obtenido de <https://noticias.utpl.edu.ec/ecuador-un-territorio-de-gastronomia-unica>

Lozano, A. (Diciembre de 2009). Las nuevas tendencias de la gastronomía: la cocina molecular. Tesis, Universidad del Istmo- Campus IFES Escuela de Administración de Instituciones Hoteleras, Guatemala. Recuperado el 01 de Julio de 2021, de <http://glifos.unis.edu.gt/digital/tesis/2009/25267.pdf>

Mejía, S. (12 de Enero de 2016). Flickr. Obtenido de Flickr: <https://www.flickr.com/photos/131988717@N06/24220382912>

Pierre Gagnaire. (27 de Diciembre de 2015). Pierre Gagnaire. Recuperado el 04 de Julio de 2021, de Pierre Gagnaire: https://pierregagnaire.com/lettre_archives

Redzepi, R. (2020). Noma. Recuperado el 04 de julio de 2021, de Noma: <https://noma.dk/>

Turismo, M. d. (Julio de 2015). Ministerio de Turismo. Obtenido de Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/el-encebollado-se-convierte-en-un-plato-patrimonial-de-la-alta-cocina-ecuatoriana/>

Wakuda, T. (2020). Tetsuya. Recuperado el 04 de julio de 2021, de Tetsuya: <https://www.tetsuyas.com/waku-ghin>

Zambrano, A. H. (24 de abril de 2019). Gestiopolis. Obtenido de Gestiopolis: <https://www.gestiopolis.com/historia-de-la-cocina-molecular/>

Todo el contenido de **LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades**, publicados en este sitio está disponibles bajo Licencia Creative Commons 