

Emoción + Sabor: la magia de la bistronomía

Nadie va a un restaurante solo a comer, van por la experiencia. Y pocas son como la [bistronomía](#): alta cocina para el pueblo.

En su forma más básica, la [bistronomía](#) es la comida sin la pompa y circunstancia. Es una cultura en crecimiento que celebra la integridad, la simplicidad y la democracia en la mesa. En lugar de una versión distorsionada de las tendencias gastronómicas y sus líderes, es una filosofía basada en construir una relación directa entre el producto de cercanía, la cocina y el comensal, con un verdadero sentido de lugar, producto y el vino que podría acompañarlo. Es una combinación de **bistró** (un guiño a los platos tradicionales que forman el punto de partida de muchos chefs de bistronomía) y gastronomía (una referencia a las técnicas de alta cocina usadas para actualizarlos).

La **bistronomía** es un estilo de comer escurridizo: el tipo de experiencia relajada que ofrece el nirvana gustativo sin el sufrimiento del precio que te vacía la cartera. Una vibra sin adornos, con los codos sobre la mesa, con una cocina increíblemente ingeniosa impulsada por jóvenes chefs innovadores decididos a agitar el *statu quo*, desechando las viejas ceremonias pero manteniendo la fe en lo esencial. El objetivo es sobresalir en la comida, el vino y la generosidad. En este mundo, el interés está en ti, el comensal, en lugar del ángulo de los cubiertos en la mesa, y la hospitalidad, es más que un eslogan, es una forma de vida. Es el tipo de frescura gastronómica sin esfuerzo que requiere mucho, mucho trabajo.

¿De dónde viene la bistronomía? ¿Emergió esta fusión de comida de alta gama con un entorno de bistró simplificado porque

nuestros gustos gastronómicos han cambiado? ¿Apareció porque los chefs, después de años de estar atrapados por las estrictas reglas y el dictado de las cocinas francesas y los estilos europeos, lanzaron sus toallas al fuego y dijeron basta? ¿Surgió porque la economía se desplomó y los restaurantes tuvieron que ser inteligentes para seguir abiertos? Sin duda, es una combinación de todas estas cosas. Es una mezcla de personalidades, economía, sincronización y una tendencia general hacia una cultura gastronómica joven, original e increíblemente democrática, donde la pureza de lo que está en el plato supera los adornos.

Un estilo en evolución



Definir la **bistronomía** mediante una 'fórmula de restaurante' sería miope. No se trata de definirla, de dar una medalla de honor a sus embajadores gastronómicos ni de discutir quién acuñó el término. Porque la **bistronomía** no es diseñada por un comité. Está construida sobre una pasión impresionante y desnuda todas las contradicciones, la audacia culinaria y el sentido de aventura que vienen con ella.

La **bistronomía** es más una entidad fluida, una ética basada en los principios de libertad, espíritu, convivencia y corazón. No se trata solo de la manera en que el chef de **bistronomía** prepara la comida lo que lo distingue del resto de la humanidad; es la forma en que piensa y habla sobre la comida. Estos restaurantes y chefs han sido un referente de comida asequible, creativa y vanguardista mucho antes de que alguien hablara de vinos naturales, y sigue siendo, más fuerte que nunca, mucho después de que los chefs españoles pasaron el testigo a sus sucesores nórdicos barbudos y en busca de ingredientes.

La experiencia **bistronómica** es simultáneamente creativa y completamente cerebral. Nada se considera un pecado contra la convención. No es rígida. Es natural, un dialecto gastronómico casi instintivo lleno de técnica informada y pasión. Es una forma de **parkour gustativo** -esa tendencia francesa salvaje de trepar paredes, bajantes y otras infraestructuras- pero, esta vez, son chefs inventivos, liberados de las rigurosas cocinas tradicionales francesas y del regionalismo crónico, creando un perfecto caos con nuestras mentes, estómagos y sentidos. Y como buenos chefs, siempre hay vino.

El arte y la técnica



Los detractores de la **bistronomía** afirman que no es nada nuevo ni especial, que es solo una extensión de la tendencia global hacia entornos de comida más relajados y cocinas dictadas por

economías muy heridas. Pero con la **bistronomía**, lo casual y lo simple no vienen a costa de una formidable técnica. Aunque no se trata de la amenaza de las tres estrellas **Michelin**, hay un serio reconocimiento.

Los restaurantes de alta cocina mantienen estándares y son los campos de entrenamiento de muchas futuras generaciones de chefs. La tradición es la base de una buena cocina. La improvisación, el estilo y la creatividad son fundamentales, pero sin una base de técnica clásica y un entendimiento de los ingredientes y los sabores logrado a través de la repetición y el estudio, la cocina nunca puede llegar a ser excelente.

Los chefs de **bistronomía** conocen las reglas antes de romperlas. Tal vez no quieran dirigir ese tipo de establecimiento clásico de **Michelin**, pero dependen de ello para encontrar cocineros lo suficientemente dedicados para preparar comida que articule estas técnicas, aunque se sirva en un entorno mucho más casual. No se puede negar el oficio del cocinero y esto es lo que realmente distingue a la **bistronomía**.

Técnica y respeto por los ingredientes



Pueden estar tirando el manual en cuanto a qué, cuándo y cómo sirven, pero esto no es a costa de la habilidad; de platos que requieren que los chefs sepan cómo emulsionar, gelificar,

rellenar y glasear. Han mantenido todos los elementos esenciales para preservar el oficio de la cocina. Esto, junto con su infinito respeto por los ingredientes y las materias primas, es lo más importante.

Existe un verdadero peligro en el coro continuo del grupo **‘lo simple es lo mejor’** al aplanar la profundidad culinaria de la industria restaurantera. Para dar algunos ejemplos, la cocina de Andrés Madrigal o Dani García no es en absoluto simple. Es un ejercicio cuidadosamente pensado en la yuxtaposición de texturas y sabores complicados, siempre con el máximo respeto por los productos.

Sin lugar a dudas, hay un artista en acción, uno que equilibra finamente la simplicidad, la destreza y el toque de gracia. Hoy en día, la sensación en boca de reducciones, emulsiones y salsas que han sido refinadas laboriosamente en la cocina a través de un cuidadoso desespumado y colado es un lujo debido a la economía. Pero aquí, en estos espacios, están disponibles a precios accesibles, donde la supervivencia del restaurante es un testamento no solo a las habilidades del chef en la cocina, sino también a su capacidad para equilibrar las cuentas.

La trampa del ‘Territorio’ y ‘Locavore’



Cada década, el concepto '**territorio**' o '**terroir**' y todo lo que conlleva, resurgen como una tendencia gastronómica. Se convierte en el lenguaje de marketing de rigor en cocinas de todo el mundo, y la conexión sencilla y lógica entre la localidad, las estaciones y la frescura termina siendo trivializada, desgastada y comercializada. De pronto, pescar, cazar, recolectar y comprometerse con los alimentos -ser estacional- se transforma en una fanfarria oportunista para adornar un menú o el sitio web de un restaurante.

Las descripciones de los menús proclaman un compromiso desenfrenado con la causa **locavore**, con chefs que alimentan sus cocinas con el viento de sus propios discursos, usando palabras como 'sostenibilidad', 'identidad' o 'localidad' para reforzar sus credenciales gastronómicas.

Sin embargo, en el contexto de la **bistronomía**, el sentido del territorio no es solo una estrategia publicitaria vacía; es una autenticidad palpable. Los chefs de **bistronomía** no solo juegan con la idea de ser 'locales' o 'sostenibles'. La conexión con el producto, con la estación y el territorio, es

una parte fundamental de la experiencia. Es una integración verdadera, no una moda que se pasea por los menús solo para impresionar. Es la manera en que el chef, no solo se compromete con su entorno, sino que lo respeta, lo conoce y lo lleva a su máxima expresión en cada plato. La bistronomía se aleja de la superficialidad, revalorizando el territorio no como un eslogan, sino como una esencia que impregna todo el proceso de creación.

El futuro de la bistronomía



En nuestro intento por entender la **bistronomía**, nos apresuramos a definirla, a darle reglas y forma, mientras que los chefs que viven y respiran esta cocina, huyen de cualquier tipo de restricción; las reglas son que no hay reglas. Lo que podemos decir con certeza es que la **bistronomía** encapsula lo mejor de un movimiento o estilo culinario, '**impulsado por la integridad, la simplicidad y la democratización de nuestra**

experiencia gastronómica'. Su tipo, a nivel global, representa un **caballo de Troya culinario** que elimina convenciones agotadas, respetando otras, pero más ampliamente ayudando a evolucionar la gastronomía desde adentro hacia afuera para que sea **lo mejor del viejo y el nuevo mundo**. Me atrevería a decir que todavía queda mucho por venir en la historia de la **bistronomía**...