

Jerarquía inversa

gastronómica

Invertir la jerarquía gastronómica en favor de las propuestas cuya técnica, se pone al servicio territorio como expresión de la identidad.

Nunca antes en la historia los consumidores hemos tenido acceso a alimentos tan diversos como en el mundo occidental actual.

Los avances realizados por el sector agroalimentario en cuanto a métodos de conservación, envasado y transporte, han reducido considerablemente la presión sobre el nicho ecológico.

Los mercados ya no funcionan a nivel nacional, pues las empresas agroalimentarias transnacionales distribuyen productos a escala mundial: carnes y pescados congelados, conservas, quesos, etc.

Los [alimentos](#) se trasladan de un país a otro y recorren distancias considerables a lo largo de su vida, ya que se desarrollan a partir de las semillas, en el caso de los vegetales; y del nacimiento, en el caso de los animales, para convertirse en alimentos cocinados.

Es habitual encontrar ostras gillardeau francesas y skrei de Noruega en las neveras en pleno verano. El zumo, exprimido de las naranjas de California, llega a Europa como un producto fresco envasado en cartones.

Desconexión de los orígenes

Los alimentos modernos se han deslocalizado, es decir, se han desconectado de sus orígenes geográficos y de las limitaciones climáticas tradicionalmente asociadas a ellos.

En Francia, por ejemplo, una serie de productos que hace treinta años todavía eran desconocidos, como el aguacate, el kiwi o la piña, se han convertido en parte de la dieta cotidiana.

La gran distribución ha desarrollado sus secciones de [alimentos](#) exóticos y el número de productos aumenta constantemente. La salsa de soja, el nuoc mam, el guacamole, los tacos y la taramasalata se encuentran en los supermercados.

En estos fenómenos económicos y sociales subyacen los signos, y a veces los síntomas, de una crisis de identidad que ha cristalizado en el ámbito de los alimentos perjudicados por los procesos industriales.

Invertir la jerarquía gastronómica

Como sociedad, debemos proponernos una retrospección a los valores de la naturaleza como un principio para conectar con las auténticas fuentes de la existencia gastronómica.

Invertir la jerarquía gastronómica en favor de las propuestas cuya técnica, se pone al servicio territorio como expresión de la identidad.

Apostar, como cocineros, por esas recetas que forman parte de nuestras biografías, historias vivas, facetas sólidas y fijas de nuestro pasado, y adaptables, siempre en desarrollo, características del presente y del futuro.

Como editora, es maravilloso ver un renovado interés en la cocina arraigada a un territorio “esa cocina de siempre” que, a su vez, genera una gran creatividad interpretativa... Las historias significan que una receta y su creador, se han archivado en la mente de aquel que las probó.