

TENDENCIAS EN GASTRONOMÍA PARA EVENTOS

Graciela Hisa

El catering ha superado su mero papel de ser un servicio de comida bebidas y para convertirse en un perfecto aliado de los eventos o constituir por sí mismo el contenido total de un acto. La cuidada puesta en escena (tanto gastronómica, como escenográfica y decorativamente y su ambientación, la innovación y creatividad y las exigencias de personalización del servicio, unida a una buena calidad y presentación de los alimentos han dado una nueva dimensión al catering.

Al igual que en el sector de eventos, se requiere que las empresa de catering ofrezcan soluciones, aporten una gran creatividad tanto en los alimentos y su presentación como en la puesta en escena, o bien sean flexibles y se adapten perfectamente a los contenidos del acto.

El público actual no se conforma con que le den de comer: quiere calidad y desea disfrutar. Mantener la excelencia en grandes banquetes es un reto complejo, puesto que hay que superar tanto el examen gastronómico, su acierto y calidad, y el examen de operativa y gestión logística, algo que requiere una perfecta organización y clarividencia de ideas. Mantener los mismos niveles en pequeñas acciones también puede convertirse en una gran hazaña, puesto que todo queda a l descubierto

(cada uno de los detalles) y, por tanto, estamos expuestos al máximo juicio crítico.

¿Qué es una tendencia?

“Las tendencias son la aparición de un nuevo producto o servicio que genera una necesidad de consumo y deseo”.

La comida es, sin duda, algo esencial y en el caso de los eventos, el catering ofrece una experiencia cada vez más sofisticada y exige un nivel de creatividad y originalidad mayor tanto en su elaboración como en su presentación.

Tendencias

Creatividad, innovación y diferenciación se convierten en elementos clave para el éxito de un servicio de catering. Creatividad en la puesta en escena y en los alimentos que se ofrecen, nuevos productos o los ya tradicionales en presentaciones insólitas o servidas en un menaje surgente y acorde con el estilo del evento.

Creatividad también en los alimentos a ofrecer, desde cocina desestructurada, vanguardias de la mano de grandes autores, fusión, a los tradicionales alimentos, porque todo cabe con un toque esencial más acordes a los nuevos gustos culinarios y a la armonía visual en su presentación.

Nuevas exigencias

Desde hace ya tiempo, el catering ha dejado de ser simplemente un servicio de comida y bebida para empezar a incluir otros elementos, como decoración, ambientación, contratación de personal, e incluso animación. Esto se debe a que las expectativas de los clientes van más allá

de un menú completo. A la hora de contratar un catering, se valoran factores como “la garantía de un servicio con la seguridad, la constante innovación tanto a nivel gastronómico como en la puesta de escena y decoración del evento”.

Como en todo nuestro sector, se espera que el catering provea soluciones, flexibilidad, adaptación, más que sea un simple proveedor de servicios. “Los clientes buscan un catering en el que confiar pero sobretodo que les ayude en las mil ocasiones en las cuales tienen un apuro, ya sea un coffee inesperado, el cumpleaños del jefe que se les ha pasado...”. Y es que hay empresas de catering que ya van mucho, mucho más allá de su principal misión. “una empresa de catering asume la responsabilidad de coordinar y supervisar los diferentes aspectos de una gestión global”.

Cocina de Autor

Cocina de autor, del laboratorio creativo y alta cocina al pret-a-porter, universalizando los nuevos manjares, presentaciones que llegan a nuestros invitados en mini-formato, lleno de variedades y sabores nuevos, presentaciones que llaman la atención.

La tendencia actual de los nuevos sabores, servir combinaciones inimaginables de alimentos de diseño en mini-contenedores (que debemos interpretar que exigen un nuevo tipo de servicio)

Diseño de menú

Se entiende por menú la lista de platos que componen una comida o que pueden servirse en una carta. La planificación de menús está en

función del evento o ceremonia para la que se diseña. Sus criterios son amplios y diversos, pero las costumbre deben tenerse en cuenta.

Entre los factores determinantes para la confección de un menú:

- La estación del año: Menú de primavera, verano, otoño, etc.
- Almuerzo, cena, cocktail.
- A base de platos tradicionales o regionales.
- Innovación y creatividad.
- Instalaciones y material disponible para el evento.

Cocina Km 0

Ya sea por motivos éticos, moda o sostenibilidad, la cocina Km 0 está totalmente en alza. Los pequeños productores y el producto artesanal y local han pasado a tener una gran relevancia en el panorama gastronómico. Se valora mucho más un producto fresco que no sea a priori tan apreciado como otro que sí lo es y que está congelado o procesado. Aparte de la conciencia social, el contar con productos locales es un distintivo de calidad y un matiz exclusivo que te puede ayudar a atraer clientes a tu restaurante.

Cocina orgánica y saludable

También unido a los productores locales y en contra de las normas impuestas por las grandes superficies surge la cocina orgánica y saludable. El crecimiento de la obesidad, la contaminación del planeta y algunos informes sobre la calidad de los productos que consumimos, están haciendo que la gente comience a preocuparse muy seriamente por la calidad que come. Esto ha supuesto un gran auge de los restaurantes y tiendas con productos orgánicos os ecológicos. Las verduras están

cobrando un gran papel conforme a tiempos anteriores, por lo que puedes intentar innovar con tus guarniciones y tus clientes probablemente te lo agradecerán y volverán.

Comida más sana

Primera tendencia: cada vez la gente es más consciente de la importancia de tener una dieta equilibrada, y lógicamente los catering se han adaptado a ello. “Tener una digestión fácil y rápida durante los eventos es muy importante,” “almuerzos de trabajo o refrigerios en general basados en alimentos sanos, poco salseados y con ausencia de alcohol en los menús.”

“menús variados a base de ensaladas ligeras con un buen aceite de oliva, pescados y carnes a la plancha con verduras al vapor, y postres bajos en calorías”. La búsqueda de equilibrio entre lo innovador y lo saludable. Paralelamente, han creado productos En esta línea, una nueva tendencia de menús son los basados en productos biológicos, respondiendo a una emergente inquietud social a este respecto. ¿Cuándo veremos “Omega3” en los menús para eventos?

Cocina honesta, fresca y auténtica

Tanta fiebre de cocina creativa ha pasado factura. Lo importante es que des a tus comensales la sensación de que tu cocina es fresca y auténtica, sin importar lo simple que sea el plato o el nombre, sino el sabor del resultado final. Si hay pasión y honestidad en lo que haces, tus clientes se darán cuenta y volverán.

Diseño y atención especializada

Atención a las minorías: celíacos, niños, vegetarianos...



Dirigidos exclusivamente a segmentos que denotan unas necesidades específicas: menús para vegetarianos, celíacos, diabéticos, etc.

Todos ellos necesitan espacios donde comer, y si se les presenta una oferta atractiva y elaborada, mejor que mejor. Piensa en estos colectivos y no sólo te los habrás ganado a ellos, sino a las personas de su entorno y a todos aquellos que observan que tienes conciencia con respecto a la diversidad y a las intolerancias.

Fusión de aromas y sabores

El estímulo no sólo surge al mirar lo que sabemos que es sabroso, sino de los irresistibles aromas que acarician nuestro olfato.

El gusto y el olfato parecen ser los sentidos protagónicos cuando de comida se trata. Sin embargo, la vista lleva el mejor papel y los colores predisponen a la experiencia culinaria más que el sabor.

¿Se buscan sabores nuevos o no?

Si bien la demanda de novedad implica una mayor exigencia de sabores nuevos o exóticos, algunos profesionales recuerdan que los sabores tradicionales siguen siendo esenciales. “Cada vez más se tiende a tematizar los eventos, consecuentemente a nivel gastronómico se amplía el abanico de posibilidades incluyendo cocinas de diferentes nacionalidades y continentes.

Prevalece la predilección por la comida sana, la dieta mediterránea, la cocina asiática y, en mayor medida, la experimental o cocina de autor, y es lógico puesto que siempre resulta complicado acertar con los gustos de una mayoría y no mucha gente se atreve a experimentar.”

No hay que reinventar la rueda: “Se mantiene el gusto por la cocina de mercado, se ve una tendencia a recuperar platos de nuestra cocina tradicional y contemporizarla a las exigencias actuales”.

Nuevas texturas, colores y Creatividad

La importancia de los colores de la comida y en general de las texturas en la cocina a la hora de cocinar un plato creativo es de vital importancia a la hora de la creación de platos.

“La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, magia, humor, provocación y cultura”.

Forma, textura, iluminación y color son los cuatro pilares en los que descansa el lenguaje visual, un complejo sistema comunicativo que utiliza a las imágenes como medio de expresión y que transmite mensajes que influyen, según su uso y entorno, en tres procesos analíticos del ser humano: información, interpretación y estética (o en otras palabras: didáctica, mercadotecnia y arte), tres enfoques muy presentes en la cocina. La comida como un objeto vinculado a la memoria, a las emociones y a los gustos, es por sí misma sumamente sensorial y comunica, a través del olfato y el gusto principalmente, pero primero por la vista. El color es el elemento visual más democrático en la comida, puede decidirse a comer algo o no por mero diagnóstico colorimétrico. Así de simple.

Maridaje

En los últimos años la gastronomía ha experimentado una profunda evolución, abriéndose a nuevas tendencias, estilos y culturas, y



dando lugar a un amplio abanico de posibilidades para el comensal: hay cocina de vanguardia, clásica y tradicional de autor, en la cual se da la fusión de alimentos y bebidas para lograr excelentes platos.

Go mini

Otra tendencia: se tiende a ofrecer raciones más pequeñas. Comida presentada en tamaño “mini”, todo en raciones más reducidas. ¿Por qué? Además de la tendencia hacia lo saludable (que incluye comer menos), esta opción da a los invitados la oportunidad de degustar una selección más extensa.

Las empresas de catering se han vuelto más creativas en la presentación, utilizando nuevos contenedores como vasos de Martini, tubos de ensayo, pequeñas cucharas ya preparadas para un bocado, “bento box” al estilo japonés, o contenedores de comida china.

Atracción visual

Atracción visual, olfativa y gustativa

La presentación de la comida es importante y el placer de comer empieza al ver un plato agradable, elegante, y bien presentado. “Lo importante es que sorprenda, que no vayas a una inauguración para probar unos canapés, sino que puedas disfrutar visual y gustativamente de cosas diferentes y nuevas”. No olvidemos la importancia de la calidad gastronómica: volvemos a valorarla tras un periodo en el cual la estética parecía primar. “Entendemos que se está superando una etapa en la que se valoraba más el ‘diseño’ de los platos que el propio producto”.



Cuidada puesta en escena

Ya no vale solo lo que se sirve y como se sirve: hay que cuidar el espacio, sus detalles, su sincronía con la que vamos a degustar, el estilo.....

Elementos de diseño

Los elementos de la mesa son variados e incluso de distintos estilos. Las vajillas tradicionales dejan espacio a nuevas formas geométricas y volúmenes de todo tipo, los colores se entremezclan en los platos o tienen un perfecto mono-cromático en el que predomina el blanco, que se integra con el resto de la decoración.

El espacio

Se trata de crear espacios singulares, grandes o más íntimos, pero que inviten a la comunicación entre los invitados.

En definitiva, toda la ambientación que va a sumergir invitando en una experiencia inolvidable donde una vez más debemos favorecer la percepción con los cinco sentidos y crear emociones en nuestros invitados.

También tenemos que tener en cuenta que, pese a una buena decoración y ambiente pueden convertirlo en una experiencia gastronómica única. Cuida detalles como el hilo musical, las mesas o la atención a la llegada y a la salida son pequeñas cosas que marcan la diferencia.

Informalidad

Un espacio informal que tenga personalidad, que invite a pasarlo bien y una cocina ligera pensada para degustarla mientras se disfruta de una distendida conversación pueden ser algunas de las claves.



La decoración

Espacios decorados cuidando el detalle en combinación con elementos de vanguardia. El minimalismo sigue siendo el estilo perfecto y preferido en la puesta en escena, buscar la belleza en la mínima expresión.

Los elementos de la mesa y el menaje

Los elementos de la mesa son variados e incluso de distintos estilos. Las vajillas tradicionales dejan espacio a nuevas formas geométricas y volúmenes de todo tipo, los colores se entremezclan en los platos o tienen un perfecto mono-cromático en el que predomina el blanco, que se integra con el resto de la decoración.

¿Qué nuevas tendencias en materia de servicio gastronómico han surgido en los últimos años en eventos sociales y corporativos?

El servicio gastronómico de los eventos fue cambiando como cambiaron las cartas de los restaurantes. Los eventos siempre reflejan lo que pasa en la sociedad. Las tendencias en moda, ambientación o catering están copiadas de la realidad de cada época.

Los platos de hoy son más sencillos que los de hace 10 años. Tienen menos ingredientes pero más nobles, más gourmet, y preparados con diferentes texturas: espumas, crocantes, etc.

La presentación dejó de ser barroca y la creatividad de cada chef le permite jugar con un estilo más simple y ligero.

La comida regional, acompañando la temática del evento o en alguna isla en la recepción o en cocktails, confiere un toque que aunque surgió ya hace varios años sigue impactando a los invitados. El peligro con las islas es el abuso. A veces se tientan con demasiados kioscos temáticos

y perjudican la integración de la gente, que queda dedicada a esperar su plato.

Cocina como actividad en los eventos

Cuando la cocina se transforma en experiencia. Nos recuerdan el potencial del Show Cooking o catering-espectáculo, un tipo de catering en el cual la comida se prepara en directo ante los ojos de los asistentes antes de servirse directamente en los platos. Una manera de ofrecer una experiencia distinta en los eventos.

Eventos sociales y corporativos

La creatividad, ese gran desconocido que aparece en nuestras vidas con la intención de darle un giro de tuerca a lo que nos rodea y que consigue cambiar el significado y el recuerdo de los eventos con solo un poco de su esencia.

Los pequeños detalles, es lo que harán a un evento diferente, y si la creatividad quien marca el rumbo, conseguiremos que su recuerdo perdure en el tiempo.

El hacer de los elementos que componen un evento parte importante para diferenciarlos y hacerlos exclusivos, nos da como resultado un festejo temático genuino. La escenografía, colores utilizados, comida típica de lugares al otro lado del mundo etc., hace que sus asistentes disfruten de una velada única y propia.

Los pequeños detalles, es lo que harán a un evento diferente, y si la creatividad quien marca el rumbo, conseguiremos que su recuerdo perdure en el tiempo.

A tener en cuenta... ¿Por qué motivos puede fallar un servicio de catering en un evento? ¿Cómo se pueden prevenir estos errores?

Un error frecuente es disponer de poca cantidad de mozos. Esta carencia demora el servicio más esperado por los invitados.

La cantidad debe ser proporcional al público tanto en un cocktail como en una comida. En el primer caso, tiene que circular suficiente personal para que todos reciban bebidas y sean retiradas las copas vacías. Cuando los comensales están sentados, deben estar servidos todos en el mismo lapso de tiempo.

Los salones suelen incluir 1 mozo cada 10 personas y en realidad lo ideal es contar con 1 cada 6 u 8 como máximo.

El servicio de catering ocupa un lugar central en la organización de eventos ya que el éxito del evento gran medida depende de la creatividad y eficiencia con que se despliegue el servicio gastronómico a lo largo de la jornada.

¿Cuáles son las claves del éxito del catering dentro de un evento?

El catering tiene que ayudar a concretar el objetivo. Si es un almuerzo dentro de un congreso, por ejemplo, debe estar diseñado para que permita seguir trabajando sin sueño y tiene que estar listo en el horario fijado en el timing para no demorar la dinámica del evento.

Otra clave, adaptarse al público. Todo en un evento debe estar pensado en función del gusto o las necesidades de los invitados, audiencia, etc.

FRASE FINAL

“El catering ocupa un lugar central en la organización de eventos... el éxito depende de la calidad, excelencia, creatividad y eficiencia de todos los elementos...”

Chef Graciela Josefina Hisa
Directora de Área Aregala Argentina
Agosto 2021

