

Tendencias gastronómicas que deberían desaparecer en 2011 (pero que seguirán)

¿Cómo podríamos comer mejor el año que viene? ¿Qué debería desaparecer de la faz de las mesas para que fuéramos más felices? Siendo sincero, no puedo responder a estas preguntas: cada persona es un mundo, y más aún en lo que se refiere a la comida. Lo que sí puedo contar en el último post del año es la lista de cosas que a mí, personalmente, me gustaría eliminar de mi vida alimentaria en 2011. Doy por hecho que seguirán ahí el próximo 31 de diciembre, pero bueno, por pedir que no quede...

1. Los restaurantes-caja de resonancia

En los últimos años han proliferado los restaurantes bien decorados pero muy mal sonorizados. Uno de mis más firmes propósitos para el año que viene es no acudir nunca más a locales en los que las voces de la gente resuenan en las paredes y en los techos, el nivel de ruido aumenta, la gente sube el volumen y el ruido aumenta más todavía. Por si fuera poco, la falta de acondicionamiento sonoro es el mejor compañero del carácter vocinglero de los españoles, ese pueblo incapaz de pasárselo bien sin chillar ni molestar al vecino.

2. La desinformación sobre lo que comemos

En buena parte del mundo civilizado muchos consumidores piden saber de dónde viene y en qué condiciones se ha producido la comida que compran. España sigue retrasada al respecto: no tengo la sensación de que el público exija demasiadas explicaciones sobre el origen y trazabilidad de los alimentos, y en consecuencia, vendedores de comida y restaurantes se esfuerzan bastante poco en dar detalles. De todas formas, el creciente interés por los productos locales, ecológicos y éticos anima al optimismo en este terreno.

3. Las espumas

Por "espumas" entiendo todas las tonterías que se hacen con la comida en los restaurantes que intentan imitar las genialidades de los grandes cocineros. Me declaro a favor de la innovación y de la creatividad cuando son genuinas y tienen un sentido, pero no de las majaderías rebuscadas y pretenciosas que campan por la supuesta "alta cocina". Lo siento, pero estoy harto de aires, nidos, perlas, mares y demás cursiladas en los menús.

4. Las webs que roban recetas

Lo saben [muchos blogueros gastronómicos](#): tarde o temprano tus recetas, con foto incluida, empiezan a aparecer en [webs chorizas de cocina](#) que se aprovechan de tu trabajo sin citarte y, por supuesto, sin remunerar tu esfuerzo. Creo que a la mayoría nos encanta que cualquiera pueda hacer una receta nuestra y sacarla en su página contando por qué le gustó, los cambios que ha introducido y cómo le ha salido. Otra es que una empresa anónima, cutre y fea gane dinero pirateando tus contenidos sin permiso.

5. El queso y el chocolate como tapaderas

Me encanta el queso, pero me aburre que se use por sistema como potenciador del sabor o como enmascarador de la pobreza de otros ingredientes. Esto ocurre especialmente en las ensaladas, los platos de verduras y los de pasta, en las que el lácteo se usa a tutiplén en demasiadas casas y restaurantes. Tres cuartos de lo mismo ocurre con el chocolate en la repostería: con él todo sabe bien... e igual.

6. La música

En la antigüedad, Dios mandó siete plagas a los egipcios, pero se reservó una octava para el presente: la música alta en los restaurantes. No sé vosotros, pero yo cuando voy a comer fuera me gusta comunicarme con tranquilidad con mis compañeros de mesa, no cimbrear al ritmo de David Guetta y Rihanna. La máxima ridiculez al respecto son los *disc-jockeys* en los restaurantes, una moda que por fortuna parece haber remitido salvo en Ibiza y sitios así.

7. Las entrevistas rutinarias a los superchefs

El mérito que tienen los grandes cocineros españoles es enorme, porque con su ingenio y su sabiduría han situado a la cocina española en la vanguardia mundial. ¿Pero de verdad necesitamos leer 25 entrevistas anuales a Ferrán Adrià? ¿Es imprescindible estar atentos cada vez que Arzak se pone a batir un huevo? La sobredosis informativa lleva a la saturación y el desinterés, y hay decenas de chefs jóvenes que también merecen apoyo y atención.

8. Las tapas y pinchos a millón

Una de las peores consecuencias de *boom* de la cocina en España ha sido la espectacular subida de precio de las tapas y los pinchos. A veces, cuando el micro-plato está trabajado y los ingredientes son de primera, el aumento de precio está justificado. Otras veces, demasiadas, por cualquier birria te clavan un pastón.

9. Los alimentos sin sabor

Hablo de la lechuga iceberg, el tomate de poliespán, la pechuga de pollo hormonado y encerrado, el pan industrial de goma y tantos y tantos alimentos insípidos con los que nos deleitan los supermercados. Y no, no soy ningún nostálgico de los de "toda comida pasada fue mejor": la tecnología, utilizada con responsabilidad, debería ayudar a producir alimentos más sabrosos, sanos y respetuosos con el medio ambiente.

10. El humo mientras comes

Que me disculpen los fumadores, pero no hay nada peor que estar disfrutando de una comida en un restaurante y que te esté atufando el humo de un cigarrillo -y no digamos de un puro- ajeno. Aunque [algo me dice](#) que esto sí se va a acabar en 2011...

Por: **Mikel López Iturriaga**

<http://blogs.elpais.com/el-comidista/2010/12/tendencias-gastron%C3%B3micas-que-deber%C3%ADan-desaparecer-en-2011-pero-que-no-lo-har%C3%A1n.html>