

CON NOMBRE PROPIO

# INTERÉS RELATIVO



:: FOTOGRAFÍA HENAR SASTRE

**C**omo licenciada en Ciencias Gastronómicas y nacida en plena Generación Z, me sorprende que, a pesar de que cada día millones de personas en todo el mundo suben sus almuerzos en diferentes plataformas digitales, la web está invadida de creaciones deliciosas y las antiguas tiendas de ultramarinos van abriendo el paso a auténticas boutiques, el interés por el arte culinario parece ser cuanto menos relativo.

Estamos en la década de los 'foodies', la de esos jóvenes que recorren los mejores restaurantes en busca de aquellos platos, en su mayoría fotografiados, para com-

partirlos en las redes sociales. Estamos en la época en la que no solo vale con contar la hazaña entre familiares y allegados y recomendar cierto rincón, sino en la que la experiencia gastronómica no se da por culminada sino existe interacción con los 'followers' y su comunidad no saborea el homenaje gastronómico en cuestión a base de

'likes'. Me atrevería a decir que, en determinados casos, para algunos sin fotos no tendría sentido la visita.

Esto, en cierta parte, tiene un componente positivo muy claro; el mundo 2.0 está lleno de contenido culinario. ¿La paradoja? El contenido es vacío. La juventud cada vez cocina menos y muestra menos interés por aquello que intro-

duce en su nevera. Salvando las excepciones, pocos son los que se preocupan por el origen de los productos, el método de elaboración o la técnica culinaria empleada en los platos que llegan a la mesa.

También para mi sorpresa, en este caso de forma positiva, en cada una de mis visitas a Castilla y León, y en particular a Valladolid con motivo de la cita anual que supone el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, observo que, en esta zona de la meseta, los jóvenes, quizás por cercanía al productor, por la cultura gastronómica que se respira en la ciudad o por la calidad de productos enogastronómicos que encuentran a su alrededor, tienen una inquietud fuera de la media, muy similar a la que se puede encontrar en zonas como el Piamonte italiano, donde

disfruté cinco años de mi vida del periodo universitario y que dista del grandonismo, o comer por la cantidad y no la calidad, que aun siguiendo presente, disminuye poco a poco en Asturias.

Si tuviera que dar un consejo a mis coetáneos –perdónese mi atrevimiento–, les diría que se olviden de la cámara de fotos y escuchen, que se empapen de la sabiduría de todo el que trabaja en el campo, que aprendan de quien con mimo lo transforma en su cocina. En la era de la información, parece que los móviles limitan que nos comuniquemos, que los datos sean efímeros y nada se quede en nuestra retina demasiado tiempo. Por eso, a veces, es mejor dar apagado y fuera de cobertura, y encender los cinco sentidos. Visita, saborea, digiere.

**Carmen Ordiz**

Licenciada en Ciencias Gastronómicas