

Otras ediciones: [English](#)

13-11-2014

[Noticias Gourmet](#) [Tastevin](#) [Valoraciones](#) [Cocteles y Bebidas](#) [Curiosidades](#) [Eventos](#) [Recetas de Cocina](#) [Salud](#) [Misceláneas](#)

¿Vajillas en la era de la libertad culinaria?

17-07-2014

 Imprimir (<http://www.excelenciasgourmet.com/print/6648>)


Cada plato pudiera ser considerado una página en blanco donde cada chef o profesional de la cocina moldea, a su conveniencia y, sobre todo, en función del más exigente gusto del cliente, los alimentos de mayor aceptación y complacencia posibles, siempre que respeten las condiciones elementales y regulaciones preestablecidas en esta materia.

Así reflexionó Eric García, de Alianza and Companies, durante su conferencia sobre las nuevas tendencias en la vajilla, al subrayar que no hay nada mejor para un buen vino que un recipiente de cristal que por la belleza de su diseño, resistencia y utilidad, realmente lo merezca.

Señaló que las nuevas tendencias y las posibilidades de las modernas tecnologías no pueden estar reñidas con la llamada era de la libertad culinaria pues lo más significativo es hacer que los otros disfruten de las creaciones que se presentan en la mesa.

Puntualizó que estar en la era de la libertad culinaria en la que se entrecruzan las diferentes culturas y los formatos de consumo de la gastronomía son cada vez más diversos.

De ahí que sea más conveniente hablar a veces de soportes más que de vajilla, pues cada día aparecen nuevos recipientes de comida, que solo deben cumplir su primera función: servir alimentos de la manera más confortable y estimulante para el comensal pero también más eficiente y sostenible para el servicio.

Explicó que lo que comercializan en Cuba a través de la firma se caracterizan por ser novedosos diseños, con una magnífica relación calidad-precio, productos de un material seguro, de durabilidad y resistencia probadas.

"No olvidemos- indicó- que aunque el auténtico protagonista debería ser el contenido de lo servido, si este es presentado en el soporte adecuado, independientemente de la categoría del servicio, ello realmente completa y equilibra el acto placentero del buen comer."

Citó a Sylvie Amar, diseñadora especializada en hotelería y restauración, quien afirmó: "Objeto cotidiano por excelencia, el plato constituye para el diseñador, y evidentemente para el cocinero, un territorio de expresión privilegiado. Es una página en blanco que cada uno llena, construye, pinta o moldea a su manera. Pero éste responde a un fin de condicionantes para que pueda cumplir con su primera función: servir alimentos".

Abundó en que hoy los colores neutros como el blanco y las formas geométricas sobrias continúan marcando la pauta a la hora de montar la mesa. "La vajilla - aseguró el experto- es el soporte donde el chef elabora su arte, por ello una buena vajilla realza el valor de la comida que se va a degustar y el vino se saborea mejor servido en la copa adecuada.

Argumentó que las últimas tendencias, en cuanto a vajillas, dejan por sentado que no existen normas estrictas, las grandes marcas se interesan por crear modas, a veces tendenciosas, atribuyendo a esta un gran porcentaje de protagonismo a la hora de presentar una mesa convenientemente servida.

"De las fabricas de vajillas más conocidas en el mundo -precisó- podemos decir que hay algunas que poseen siglos de tradición, y otras, como Arc International, fundada en 1925 y líder reconocido de las artes de la mesa, cuentan con altos niveles de tecnología que les permite utilizar e investigar nuevos materiales, en aras de lograr productos menos costosos que sean cada vez más resistentes, más livianos y cuyo diseño sea cada vez más atractivo y utilitario."

(http://twitter.com/intent/tweet?original_referer=http://www.excelenciasgourmet.com/node/6648&text=%C2%BFVajillas+en+la+era+de+la+libertad+culinaria%3F&url=http://www.excelenciasgourmet.com/node/6648&via=excelen_gourmet%20%20%23gourmet)

la+libertad+culinaria%3F&url=http://www.excelenciasgourmet.com/node/6648&via=excelen_gourmet

(<http://www.facebook.com/sharer.php?u=http://www.excelenciasgourmet.com/noticia/%C2%BFVajillas-en-la-era-de-la-libertad-culinaria>)

CAPTCHA

Esta pregunta es para probar si usted es un visitante humano y para evitar el spam automatizado.



¿Cuál es el código de la imagen?: *

Introduzca los caracteres que aparecen en la imagen.

[Guardar](#) [Vista previa](#)