

Tendencias alimentarias para 2010

Esta especialista en alimentación, que publicó recientemente el libro "What (not) to eat 2010" (qué (no) comer 2010), pronostica la vuelta de antiguas recetas y platos de toda la vida.

Marja Ippel, en colaboración con algunos expertos en tendencias alimentarias, elaboró un listado de materias y productos para alimentarse de forma sana en 2010:

- Las legumbres saldrán del olvido y formarán parte de recetas de grandes Chefs.
- La patata será ingrediente principal de una cocina simple que favorecerá la reaparición de platos tradicionales y recetas familiares.
- La alimentación se convertirá en una moda. Lo que comemos o dejamos de comer definirá lo que somos (o no somos). Por ejemplo: comer sushi elaborado con atún rojo, en peligro de extinción, es y será un gesto políticamente incorrecto.
- La carne seguirá en lo más alto, pero cuidadosamente escogida: la carne sostenible proveniente de un ganado respetado, bien alimentado y sin sufrimiento. No se comerá carne a diario, y no debe ser nada excepcional comerla sólo una vez a la semana.
- La ética adquiere una importancia mayor en nuestra alimentación: se estudiará el origen de los alimentos, se comprarán cada vez más productos provenientes del comercio justo y se prestará especial atención a la salud. Fabricarse su propio pan se convertirá en un gesto cotidiano.
- El color verde irá tomando los supermercados, que ofrecerán cada vez una mayor variedad de productos ecológicos de calidad. Estos productos aportarán un signo positivo y de compromiso a la imagen del establecimiento.
- Los restaurantes de comida para llevar, los charcuteros y los carniceros de calidad ganarán prestigio entre el consumidor.
- Una nueva ola de servicios de comida rápida de calidad comenzará a ocupar cada vez mayor espacio en el mercado debido a que el consumidor seguirá careciendo de tiempo.

Fuente

Marja Ippel Talkin'Food

Compartir

(fin del artículo)