



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Lic. Gastronomía

Chef: Andrea Del Rosario Henning Fonseca

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: Cocina Fusión

Tema: Fusión

Grado: 7o cuatrimestre

Grupo: ``único``

Fecha: 03/12/2021

Villa flores, Chiapas

La cocina fusión es una tendencia que, en los últimos tiempos, está en auge en todo el mundo, y aún más especialmente en Occidente. La combinación de sabores, ingredientes y técnicas abre un mundo de posibilidades para la experimentación culinaria. En este post profundizaremos en la historia de la cocina fusión, sus características y las tendencias más destacadas actualmente. Así que, si te pica la curiosidad, ¡este post te fascinará

¿Qué es la cocina fusión?

La cocina fusión es el arte de combinar las gastronomías de los diferentes países y culturas. Consiste en crear una cocina completamente nueva utilizando elementos gastronómicos tradicionales. Con la adecuada habilidad, el resultado es sorprendente y delicioso. La mezcla va más allá de los ingredientes. También envuelve estilos culinarios, formas de preparación, presentación, condimentos, especias y todo lo que componga las cocinas en cuestión. Generalmente, aunque la idea fundamental sea fusionar dos gastronomías muy distintas, la definición usual incluye la combinación de una cocina occidental y otra oriental.

Orígenes de la cocina fusión

Actualmente, la cocina fusión está en ocasiones muy personalizada, ligada a la investigación de grandes chefs, escuelas y restaurantes. Esto se debe al nivel de sofisticación y fama que ha alcanzado. Sin embargo, la mezcla gastronómica entre culturas tiene siglos. Fueron las migraciones y la cercanía geográfica de culturas muy distintas las que originaron este tipo de cocina. También dieron paso a las mezclas culinarias, adoptando las tradiciones nativas a las propias.

Aun así, el concepto contemporáneo de cocina fusión como tal, nació en Estados Unidos en los años 70. Este país cuenta con una diversidad cultural y étnica impresionante. Al mismo tiempo, la cocina gozaba de cada vez más prestigio, por lo que por lo que los chefs de la época comenzaron a introducir este concepto y a experimentar con él. Empezaron a crear platos inspirados por el contraste entre la cocina de occidente y oriente. Utilizaban ingredientes locales y de importación que transmitieran modernidad desde la tradición. La comunidad japonesa en Perú, la coreana en Estados Unidos, la senegalesa en Francia... El mundo presenta más que nunca un panorama de interconexión entre culturas de la que se nutre ampliamente este arte.