

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"COCINA FUSIÓN"

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: COCINA MOLECULAR.

SEMESTRE: 7°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 01 DE DICIEMBRE DEL 2021

La cocina fusión, entendida como una manera de elaborar platos a partir de la mezcla de estilos culinarios de diferentes culturas e ingredientes, condimentos y prácticas representativas de otros países, no es una novedad en Francia.

La cocina fusión es un concepto utilizado para definir una mezcla de sabores, condimentos e ingredientes representativos de varias zonas de un país, y sobre todo de diferentes países y culturas. A los sabores, texturas y matices diferentes, hay que unir la técnica. La cocina fusión también engloba formas distintas de preparar y presentar alimentos.

¿Cocina fusión? Dentro del mar de la gastronomía está el arte de **mezclar ingredientes y especias representativas de diversos países del mundo**, a eso le llamamos **cocina fusión**.

Es así como la gastronomía es en sí misma es una forma de expresión artística, en la que el Chef hace las veces de pintor con su brocha y sus recetas como sus obras de arte. Sin embargo, la gastronomía es un universo increíblemente grande en el que la cocina fusión resulta solo una pequeña parte.

La gastronomía ha sido desde tiempos antiguos un elemento de identificación cultural, ya sea por la variedad de ingredientes utilizados, por sus preparaciones específicas o sus platillos tradicionales, es un reflejo de la realidad convertido en arte.

En la actualidad, los procesos de movilidad global, la digitalización de los medios de comunicación y la curiosidad de los amantes de la gastronomía te permiten conocer representaciones culinarias de casi cualquier parte del mundo permitiendo que se conjunten tradiciones culinarias con las últimas modas en un conjunto de expresiones que la gastronomía mundial se encarga de celebrar.

Una de las últimas tendencias es la cocina fusión, que recupera elementos e ingredientes de cocinas tradicionales y los combina para obtener sabores inéditos, texturas extravagantes y atrayentes colores que resultan en nuevas representaciones gastronómicas que festejan la unión y la convivencia entre culturas del mundo.

De esta forma se dio origen a lo que hoy se conoce como **cocina fusión que consiste en la combinación las tradiciones culinarias de dos o más naciones con el propósito de agregarle un factor de innovación a los platillos**.

Actualmente hay en el mundo lugares que utilizan esta práctica culinaria, como es el caso del restaurante gourmet **Luna Bistró en la Ciudad de México**, lugar que con su cocina fusión y espacio clásico/moderno deleitan a miles dentro de un marco enteramente funcional que demuestra cómo **México, siendo un país tan versátil, puede explotar una tendencia como la cocina fusión.**