

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.

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.

Tipos de cocina fusión

Cocina Mediterráneo – Asiática

En nuestro país, la comida asiática tiene una gran aceptación, y cada vez es más diversa. A la popularidad de la comida china, se han sumado con los años la japonesa, la vietnamita y la coreana. Por eso, muchos restaurantes están apostando ya por la fusión culinaria de éstas con nuestra reputada cocina típica. El resultado presenta una perfecta sintonía. Como, por ejemplo, los langostinos envueltos en gyoza, con wasabi y salsa de ostras, o los nigiris de lubina a la bilbaína.

Cocina Chino –Peruana

Otra de las tendencias actuales de la cocina fusión, es la chino-peruana, o también llamada Chifa. Consiste en la fusión de típicos platos chinos con la gastronomía local de Perú. No es algo novedoso, ya que surgió en Lima en los años 30, no ha sido hasta ahora que ha empezado a llamar la atención del panorama gastronómico. Además, está gozando de mucha popularidad. Algunos de los platos más famosos de la cocina chifa son el arroz chaufa: arroz frito con verdura, carne, tortilla y salsa de soja. El tallarín salteado, que son fideos de trigo con verduras y carne al wok, o el aeropuerto, que consiste en arroz chaufa, tallarín salteado y frijol chino.

Cocina Cajún

La cocina cajún es una de las más conocidas y populares en Estados Unidos. Nació en Louisiana con la fusión de la cocina criolla. Tiene influencia caribeña, británica y africana. Con semejante background, sus recetas están basadas en la confluencia de todo tipo de especias y condimentos. Se caracterizan por intensos aromas, colores rojizos y picantes. Sin embargo, de base son platos sencillos como, por ejemplo, los calamares al estilo cajún, o el tradicional arroz con aderezo cajún y salchicha ahumada.

Cocina fusión y cocina de autor

Cabe destacar, también, la importancia que está adquiriendo la cocina de autor. Cada vez son más los chefs que transforman platos tradicionales en un concepto innovador mediante la fusión. Porque lo antiguo, lo que nos recuerda a nuestra infancia, a nuestro país de origen, a los fogones de nuestras abuelas... nos aporta una experiencia entrañable y placentera, mientras que la cocina fusión, con su carácter exótico, nos traslada a cualquier rincón del mundo...