

LES NOUVELLES TENANCES GASTRONOMIQUES

TENDINȚE GASTRONOMICE NOI

COJOCARU Mariana, studentă, Specialitatea: TAP

Academia de Studii Economice din Moldova

Republica Moldova, Chișinău, str. Bănulescu-Bodoni 61, www.ase.md

e-mail autor: cojocarum1999@gmail.com

Abstract. *L'actualité du sujet de recherche tient à l'intérêt croissant de la population pour le domaine gastronomique et à sa volonté de changer son alimentation, d'essayer de nouveaux produits. La gastronomie est un domaine qui a toujours tendance à s'améliorer avec les technologies contemporaines – générant de nouveaux produits avec des caractéristiques psychosensorielles et nutritionnelles différentes des produits existants. Le but de la recherche est d'identifier les tendances gastronomiques qui existent ainsi que les perspectives. Les méthodes de recherche reposaient sur l'étude de sources bibliographiques, principalement électroniques. Suite à la recherche, de nouvelles méthodes et techniques de traitement des aliments et certains types de nouveaux produits gastronomiques ont été identifiés, il a été analysé dans quels pays ces technologies sont déjà mises en œuvre et quel est l'avis des spécialistes dans ce domaine.*

Key words: *Gastronomie, cuisine moléculaire, tendances, imprimante 3D, steak végétal, viande artificielle, laboratoire.*

JEL CLASSIFICATION : O32, Q18

Gastronomia reprezintă studiul relației dintre cultură și alimentație. Această ramură tinde mereu să se extindă, apar tehnologii noi, cresc cererile pe piața produselor alimentare care duc la îmbunătățirea calității și valorii nutritive a preparatelor culinare. Astfel, apar noi produse pe piață care sunt surse indispensabile de substanțe nutritive, precum vitamine, proteine, fibre alimentare, probiotice etc.

Datorită cererii consumatorilor apar noi tehnici de prelucrare și obținere a preparatelor culinare, spre exemplu: gastronomia moleculară, mâncarea printată 3d, mâncarea crescută în laborator, etc.. De asemenea ia amploare și bucătăria FUSHION care ajută la crearea de noi gusturi și arome care fac ca clienții și gurmanzii să fie plăcut surprinși cu arome inedite și cu o gamă coloristică care cresc apetitul clienților.

Termenul de „gastronomie moleculară” a fost inventat în anul 1988 de fizicianul maghiar Nicholas Kurti și chimistul francez Herve This . Unii bucătari au respins această denumire, preferând alte denumiri, precum: gătitul senzorial, bucătăria modernizată, fizica culinară sau bucătăria experimentală.

Rolul bucătăriei moleculare este de a investiga și explica transformările ce au loc în structura ingredientelor din punct de vedere chimic și în același timp pune accent pe componente sociale, artistice, tehnice ale fenomenelor gastronomice.

Bucătăria moleculară este interzisă în Italia. Firește, există și păreri contra produselor gastronomice moleculare. Potrivit unui articol publicat pe pagina electronică SlashFood, în Italia au fost interzise, în luna martie a acestui an, ingredientele pentru producerea substanțelor folosite în bucătăria moleculară, numite și „prafuri”. Deși mulți oameni de știință sunt de părere că „prafurile” nu sunt dăunătoare pentru sănătate, în Italia au fost scoase în afara legii pentru un an.

Aria de răspândire a bucătăriei moleculare depinde de gradul de dezvoltare a țărilor. Unele dintre avantajele și dezavantajele pe care le posedă bucătăria moleculară sunt reprezentate în tabelul 1.

Tabelul 1. Avantajele și dezavantajele bucătăriei moleculare

Dezavantaje	Avantaje
Necesită timp, răbdare, cunoștințe, iscusință, etc..	Se reinterpretează formele și texturile ingredientelor
Uneori necesită dispozitive speciale: evaporator rotativ, aparat de gătit pentru sous vide, etc.	Se transformă preparatele culinare într-o experiență complexă

Trebuie să existe personal care să știe a asocia gama coloristică și gusturile, pentru a obține un preparat pe măsura așteptărilor	Se folosesc ingrediente și tehnici noi pentru a obține preparate cu forme inedite și combinații originale de arome
Se folosesc aditivii alimentari care în caz de nerespectare a cantității prescrise duc la efecte negative asupra sănătății	Se dezvoltă imaginația bucătarilor
Sunt necesare cunoștințe ample în fizică, chimie, biochimie, microbiologie, etc..	Gustul rămâne intact, însă modul în care sunt prezentate mâncărurile este unul spectaculos
Unele materii prime auxiliare sunt costisitoare	Sunt inofensive pentru sănătate, deoarece cantitățile de azot lichid și alte substanțe sunt foarte mici, în deplină conformitate cu standardele UE
Produsele moleculare sunt produse care expiră foarte repede. Unele produse expiră în 2 minute (își pierd calitățile).	Bucătăria moleculară modifică gustul felurilor de mâncare fără folosirea substanțelor de ameliorare a aromei și a aromelor artificiale

Sursa: *elaborat de autor în baza surselor [1, 2, 8]*

Părerile experților despre bucătăria moleculară sunt diverse, de altfel ca și gusturile. Deci mai jos sunt expuse părerile unor specialiști în domeniu.

Alexandru Comerzan bucătar șef, și totodată cel care a introdus cultul bucătăriei moleculare în Moldova consideră că : „ - Bucătăria moleculară se axează pe transformarea moleculelor unui produs alimentar și restructurarea acestuia în alt mod, formă. Îmi place să combin bucătăria moleculară cu cea tradițională. Pot să gătesc o focaccia de măr cu o înghețată și icre de măr. Cred că nu poate exista doar bucătăria moleculară, ea trebuie să fie îmbinată și cu ceva elemente din bucătăria tradițională. De asemenea, în ultimul timp, practic o nouă metodă de a prepara răciturile, în sferificație. Dar sunt încă în proces, și sper că rezultatul va fi unul de succes.”

Răzvan Alexandru singurul bucătar român care a lucrat cu părintele gastronomiei moleculare, Ferran Adria, la faimosul restaurant El Bulli consideră că :, Sunt pasionat de bucătăria moleculară și sunt un adept al acesteia. Cea mai simplă definiție a bucătăriei moleculare este schimbarea structurii alimentelor. Adică dintr-un aliment pe care de regulă omul îl bea tu îl faci să îl mănânce sau invers.” Restaurante din România și Republica Moldova care practică bucătăria moleculară :

1. Restaurantul The Artist, București, olandezul Paul Oppenkamp,
2. Restaurantul Mi Place, Chișinău, omul de afaceri Ceslav Ciuhrii

Tendențele gastronomice care apar în ultima perioadă sunt din ce în ce mai inovative și interesante, ceea ce face să dezvolte imaginația și creativitatea bucătarilor iscusiți prin crearea unor delicii care sunt atrăgătoare și inofensive pentru consumator. Particularitățile tendințelor noi sunt prezente în tabelul 2.

Tabelul 2. Particularitățile tendințelor noi

Tendențe	Materii prime	Particularitățile
Vin organic	Portocale	Fără pesticide sau substanțe chimice
Lapte vegetal	Nuca de cocos, orez, cânepă, ovăz	Se va obține și înghețată vegetală
Cocktail pe bază de cafea	Cafea	Fără alcool
Alimente funcționale	Chefir, spirulina, pâine	Conțin substanțe biologic active, sau sunt excluse unele ca glucoză, alergeni, etc..
Paste proaspete	Faina de grâu durum	Conțin fibre alimentare, sunt dietetice
Înlocuitor pentru făina de grâu	Banane verzi, conopida	Conțin mai puține calorii

Unt de semințe	Semințe de floarea soarelui, de dovleac, de susan, de cânepă, de pepene	Se recomandă pentru alimentația vegană
Zahăr de cocos	Lapte de cocos, apă	Are calități nutritive, mai multe vitamine, calorii și carbohidrați
Snacks-uri din ficat de vită deshidratat	Ficat de vita, sare, condimente	Ca alternativă la snacks-urile tradiționale
Usturoi negru	Usturoi	Pierde gustul și mirosul. Are proprietăți antibacteriene, antioxidante, anticancerigene.
Semințe de cânepă	Semințe de cânepă	Are capacitatea de a vindeca

Sursa: *elaborat de autor în baza surselor [3, 7]*

Alimentele care sunt din ce în ce mai mult căutate în rândul consumatorilor sunt: preparate din cerneală, preparate din conopidă, CBD canabidiol, etc. Din cauza pandemiei de coronavirus de asemenea a crescut numărul persoanelor care caută alimente care susțin sistemul imunitar cum ar fi alimentele funcționale, alimente îmbogățite cu probiotice, vitamina C, melatonină, diferite tipuri de ciuperci sau adaptogene, care conferă o stare psihică de bine.

Ia avânt combinația dintre gustul dulce cu umani, cel de-al cincilea gust. Exemple de astfel de preparate pot fi orez crocant cu sos de pește și caramel, carne tocată de porc cu alge sau cu zahăr de palmier.

Conform unu studiu recent [3], 31% din chefi susțin că nu mai este suficient ca meniul unui restaurant să includă preparate vegetariene sau fără gluten, dar ar trebui adaptate la diverse diete speciale.

A fost implementat un proiect ce îi aparține inginerului Anjan Contractor și care presupune crearea unui anumit tip de alimente care să fie folosite în timpul misiunilor spațiale de lungă durată, precum cea spre Marte. Mai exact, Contractor își imaginează că va veni o zi în care fiecare bucătărie va dispune de imprimantă 3d, astfel încât populația să consume alimente printate din pulberi și uleiuri, dar cu un aport nutrițional sănătos. Deci presupunerea lui Contractor va fi realizabilă la sfârșitul erei, când oamenii ar pune accent pe astfel de mâncare, se presupune că cartușile imprimantei vor conține zaharuri, carbohidrați complecși, proteine sau alte substanțe organice esențiale.

Există versiunea 2.0 a fripturi bazate pe plante. Este făcută cu o imprimantă, astfel încât să se obțină în același timp aspectul și textura unei fripturi tradiționale. Se folosește o nouă formulă pe bază de plante, care este compusă din extracte de proteine din mazăre și orez, în jur de 20% și în mare parte grăsimi din fibră de rapiță și alge.

O altă tendință gastronomică este carnea făcută în laborator, care deja a ajuns pe piață. Prima țară din lume care aprobă friptura din eprubetă este Singapore. Statul asiatic permite start-up-ului american Eat Just să vândă carne de pui crescută artificial. Totul începe de la câteva celule luate de la o găină, care sunt apoi crescute artificial. Carnea va fi disponibilă întâi într-un restaurant din Singapore. Va fi oferită sub formă de nuggets.

CONCLUZII

1. Populația a conștientizat că alimentația are un rol important în viață, deoarece de ea depinde imunitatea, metabolismul și stare fizică și psihică a organismului. Majoritatea oamenilor încearcă să se alimenteze conform necesităților proprii în funcție de activitate, sex, metabolism, probleme de sănătate sau predispunere din punct de vedere genetic. Dar totodată oamenii sunt dornici de a schimba ceva și în modul de a se alimenta, de a savura senzații culinare deosebite, acest lucru a contribuit pe de o parte la apariția unor noi produse culinare precum cele moleculare, printate, etc.

2. Pe de altă parte unele tendințe gastronomice noi, ca: mâncarea printată pe bază de plante, mâncarea crescută în laborator au apărut din necesitatea de a rezolva problema globală a resurselor alimentare.

3. Noile tendințe duc la schimbarea modului de nutriție a populației, astfel fiecare în parte este în drept să aleagă ce mănâncă, cum mănâncă, ce cantitate consumă, procesul de tratare termic la care sunt supuse produsele. Chiar dacă tendințele se schimbă, sănătatea rămâne primordială.

BIBLIOGRAFIE :

1. <https://ziare.com/viata-sanatoasa/retete-dietetice/bucataria-moleculara-sau-stiinta-cratitei-video-1018569>
 2. <https://diez.md/2018/05/29/foto-bucatarul-alexandru-comerzan-despre-extravaganta-bucatariei-moleculare-si-cum-sarmalele-pot-fi-reinventate/>
 3. <https://www.restograf.ro/top-10-food-trends-ce-se-va-manca-in-2020/>
 4. <https://www.descopera.ro/dnews10894648-ce-vom-manca-in-viitor-alimente-printate-3d-din-prafuri-si-uleiuri-ce-va-salva-milioane-de-oameni-video>
 5. <https://www.digi24.ro/stiri/sci-tech/descoperiru/imprimanta-loc-de-frigider-carnea-viitorului-tot-mai-aproape-de-realitate-1266699>
 6. <https://alephnews.ro/economie/carnea-facuta-in-laborator-ajunge-oficial-pe-piata-prima-tara-din-lume-care-aproba-friptura-din-eprubeta/>
 7. <https://www.revistabiz.ro/care-sunt-tebdintele-gastronomice-ale-anului-2020/>
 8. <https://www.restograf.ro/gastronomie-moleculara-un-trend-in-crestere-in-restaurante/>
-

Coordonator științific: TABUNȘCIC Olga, dr., lector univ.
Academia de Studii Economice din Moldova
Republica Moldova, Chișinău, str. Bănulescu-Bodoni 61, www.ase.md
e - mail: tabunscic.olga@ase.md