

COCINA

¿Qué novedades gastronómicas traerá el 2018?

Expertos en comunicación gastronómica, cocineros y la Escuela de Cocina TELVA ya lo saben



2017 ha sido el año del poke, de la cocina consciente y responsable, de las aperturas casi imposibles de seguir (¡más de medio centenar solo en Madrid), de la vuelta del vermut (¡qué alegría!)... El nuevo año parece querer sorprendernos aún más: llegarán restaurantes tan esperados como el de Martín Berasategui en Madrid (¿se avecina la novena estrella?), rendiremos el gran homenaje a la cocina de siempre, viajaremos a León (capital española de la gastronomía)... ¿Quiénes más? Los que más saben de gastronomía nos cuentan su visión y nos adelantan las citas gastronómicas a las que debemos seguirles la pista.

¿Qué novedades traerá? Como todos los años, habrá un poco de todo, abrirán nuevos locales, unos más gastro y otros más de postureo. Pero lo más importante será el valor de las cosas, el origen, el trato que se les da... miraremos más al campo.

¿Qué ingredientes y productos se pondrán de moda? Seguimos hablando de superalimentos, sin dejar de lado al [aguacate](#), la quinoa, la chía, el [Kale](#) y las cada vez más accesibles algas, oiremos hablar de cosas como las semillas de cáñamo o el hongo chaga.

¿Qué recetas probaremos? Sencillas y saludables con el producto como protagonista. ¡¡¡Y la sopa de ajo!!!. Para aprender a hacerlas nos vamos a Kitchen Club.

¿Qué cocinas internacionales triunfarán? Hay una vuelta a la cocina china, que llega actualizada a tope y con unos locales preciosos... Nos olvidamos del chino de barrio de dragones, para entrar en locales sofisticados que apuestan por una cocina auténticamente china, sin fusión. Por otro lado, el [Poke](#) seguirá dando mucho que hablar: dejará de ser de salmón y atún, para llevar otro tipo de ingredientes y llegar a más gente. El [ramen](#) también está triunfando y seguirá haciéndolo en 2018. Y por supuesto, la cocina tradicional española, ya muchos chefs están volviendo a la sencillez, a platos de siempre y a la vez tienen bastante peso las parrillas, después de todo, estamos apostando en general por una cocina cada vez más saludable. Por otro lado, últimamente, cada vez que una ciudad española se vuelve capital gastronómica se pone de moda... así que este año, que la elegida es León, ya de por sí un destino más que interesante, sus restaurantes estarán más en auge que nunca, recomendamos hacer una parada en [Delirios](#), del chef Javier Rodríguez, que además acaba de estrenar ubicación y el nuevo local también tiene barra, genial para irse de 'cortos'.



¿Qué nuevos restaurantes abrirán? Shanghai mama tiene previsto abrir unos 5 locales en Madrid. Go Sushing continua con su expansión, en Madrid ya tiene 25 puntos y dos en Barcelona y 1 en Alicante. El grupo Rantanplan abre Pomerania en el local que estaba Café Saigón. A la antigua cafetería la Flecha de Juan Bravo llegará un superproyecto.

¿A qué chefs no perderemos la pista? Iván Sáez, de Desencaja, Manu Urbano, de La Malaje, Luis Arévalo, de Kena ni a los chicos de BACIRA, Samy Alf de La Candela Restó.