

La gastronomía, fuente de inspiración para innovar en la industria alimentaria

La influencia de las últimas tendencias culinarias mundiales en las empresas de alimentación y bebidas se debatirá por primera vez en el foro Food Gastronomy de Food 4 Future 2022

Prestigiosos chefs de renombre como Diego Guerrero, del restaurante DSTAGE, Eneko Atxa, del restaurante Azurmendi, y Andoni Luis Aduriz, del restaurante Mugaritz, explicarán las principales novedades que inspirarán al sector en los próximos años

Madrid, 03 de mayo de 2022 – La industria alimentaria es una de las que está en plena transformación a causa de la revolución digital y de hábitos que vivimos. Las nuevas tecnologías 4.0, como la Inteligencia Artificial, el IoT o la realidad aumentada, el auge de las proteínas alternativas o la preocupación por la sostenibilidad, responsabilidad social y la salud son solo algunas de las disrupciones que están cambiando el mercado y la manera de ver el futuro del sector agroalimentario. Sin embargo, otro elemento que también está propiciando una transición en el mundo de la alimentación y las bebidas es la gastronomía. Y es que arte está encabezando las últimas creatividades y novedades con las que se pueden guiar los profesionales de toda la cadena de valor.

Las cocinas, los restaurantes y los chefs son hoy en día elementos indispensables de nuestra idiosincrasia y, por consiguiente, son fuente de influencia en materia social, económica pero también en la misma industria alimentaria. Un ejemplo de ello es la chef Carme Ruscalleda, reconocida por la revista Forbes como una de las 50 mujeres mayores de 50 años más influyentes de Europa, Oriente Medio y África en 2021 por su trayectoria e innovación en técnicas de vanguardia. Otro indicio que corrobora el impacto de la restauración es el estudio realizado por Mastercard el año pasado, en el que se destaca que casi un 70% de la población española dedica más tiempo en actividades vinculadas a la cocina a causa de la pandemia.

Con este contexto, [Food 4 Future - Expo Foodtech](#), el evento tecnológico para los profesionales de toda la cadena de valor del sector alimentario que se celebrará en el **BEC de Bilbao los próximos 17, 18 y 19 de mayo**, analizará por primera vez en el foro **Food Gastronomy** la fuerte incidencia que tiene actualmente la gastronomía en la industria alimentaria.

Métodos culinarios como base de los procesos industriales

La falta de materias primas, la necesidad de relocalización, la importancia del producto de kilómetro 0 y la proximidad con el cliente han sido algunas de las causas que han provocado que las grandes empresas se vuelvan a fijar en las prácticas más caseras, cuidadas y sostenibles que se suceden en la gastronomía. Así, todo se encamina en que los procesos industriales se enfoquen a técnicas tradicionales sin perder la tecnología y las grandes cantidades de alimentos con los que se maneja. En este sentido, expertos como **Jaume Betrian**, COO & Managing Director de Flax & Kale; **Laura Vázquez-Araújo**, Research Coordinator de BCC Innovation; y **Antonio**



López-Esparza García, Executive Advisor, Retail & Foodservice Expert, Startups Mentor & Investor de Antonio López-Esparza, tratarán en el congreso **Food 4 Future World Summit**, que se organiza en el marco de F4F2022, cómo los métodos sostenibles de la gastronomía pueden mejorar los procesos y transformar las cadenas de suministro de las compañías alimenticias.

Nuevos productos sustentados en las creatividades gastronómicas

Igualmente, las tendencias gastronómicas son las que marcan los pasos a seguir en cuanto a novedades de producto y posibles necesidades a identificar por parte de las empresas del sector. Así, los vínculos entre lo que pasa en el mundo de las cocinas y la industria alimentaria se estremecen con el propósito de diseñar ofertas que no se habían visto hasta el momento. En el marco del foro Food Gastronomy, la consultora Lantern dará a conocer las siete próximas tendencias gastronómicas más relevantes obtenidas a partir de platos y restaurantes de todo el mundo pensados para inspirar y traer innovación a la industria. Los prestigiosos chefs galardonados con estrellas Michelin, **Diego Guerrero**, del restaurante DSTAGE; **Eneko Atxa**, del restaurante Azurmendi; y **Andoni Luis Aduriz**, del restaurante Mugaritz; junto con **David Lacasa**, socio de Lantern, darán las claves para saber hacia dónde va la gastronomía y conocer de primera mano las principales corrientes que inspirarán a las compañías de alimentación y bebidas.

Por su parte, **John Regefalk**, Head of Culinary Innovation del Basque Culinary Center; **Zineb Hattab**, Chef Owner del Restaurant KLE; **Julián Otero**, R&D de Mugaritz; y **Cristina Andrés Urarte**, Head of marketing and market research del Basque Country Technology Parks, explicarán la manera de utilizar la innovación culinaria para crear nuevos alimentos.