

Farm-to-Table

La nueva tendencia
que está cambiando la manera
de ser restaurantero



ANFORA

Farm-to-Table


conoce la tendencia que está cambiando la manera de ser restaurantero



No es novedad que con todo lo que pasa hoy en día a nuestro alrededor, las personas están cada vez más preocupadas por su salud y el entorno que les rodea. Con el cambio de siglo han llegado nuevas tendencias en los hábitos de las personas; nuevas conciencias sobre lo que consumen, cómo se alimentan y se ejercitan. Se involucran mucho más con el medio ambiente y dejan atrás conceptos futuristas de industrialización desbordada para regresar a las bondades de la naturaleza.

Eso significa que cuando eligen dónde comer, su decisión la tomarán pensando en lo que les va a servir y en la ambientación de tu restaurante. Si quieren algo sano, van a buscar un lugar que les transmita un ambiente natural, refrescante y saludable.

¿Estás preparado para poder ofrecerle a tus consumidores lo que quieren?



¿Qué es *Farm-to-Table?*

A partir de esta renovada ilusión por reconectarnos con el medio ambiente y protegerlo, nace una tendencia de consumo que hoy en día está marcando la pauta en la industria culinaria y restaurantera. Se trata del concepto Farm-To-Table, que como su nombre lo dice, impulsa una corriente alimenticia más sana, con platillos elaborados a partir de insumos orgánicos y naturales que no pasen por demasiados procesos de elaboración, empaque, distribución, etc.

Esta tendencia, a la que llamaremos F2T, se basa principalmente en cocinar con ingredientes sustentables y cocinar de acuerdo con la temporada de los alimentos, garantizando así su frescura y pureza. Es también una combinación de colores, olores y sensaciones que crean nuevas experiencias para acaparar nuestros cinco sentidos.

La clave está en la simplicidad

Más que una tendencia, F2T es un movimiento social que promueve el consumo de alimentos de origen local, más naturales y libres de conservadores, transgénicos y químicos. Platillos que llegan directamente del productor a la mesa, manipulados únicamente por las manos del artista que los prepara. Nada de intermediarios.

Muchos como tú ya están conectados con este trend y sus negocios son un punto de encuentro para quienes siguen esta línea de consumo. Por eso, queremos platicarte un poco sobre cómo es que los mejores chefs del mundo y algunos de los restaurantes más reconocidos han logrado posicionarse siguiendo una simple idea: en la medida en que sus platillos sean lo más orgánico posibles, el sabor natural de sus ingredientes resaltarán aún más, creando una experiencia culinaria integral.



¿Qué elementos debo contemplar para que mi restaurante sea considerado F2T?

La experiencia F2T para el comensal no quedará únicamente en los platillos que ordene del menú. Ésta debe estar complementada perfectamente con el ambiente del lugar. Toma por ejemplo el restaurante Chez Pannisé, en Berkeley, California, el cual es uno de los pioneros en la corriente Farm To Table. Desde la entrada al lugar se percibe un entorno de contacto con la naturaleza: mucha vegetación y decorados rústicos que transmiten confort y relajan al comensal. Así como este existen miles de ejemplos, pero lo importante es rescatar las características que ofrecen estos lugares: naturaleza, confort, armonía; un estilo campirano que empata de manera correcta el concepto de que tu cocina está preparada con productos naturales, directamente del campo a la mesa.

Debes buscar que cuando tus clientes ingresen al lugar perciban inmediatamente una conexión con el entorno; esa es la intención del decorado. Considera mesas de madera rectangulares -en vez de cuadradas- en tonos naturales que empaten preferentemente con los pisos y/o las paredes y columnas del



Chez Pannisé, Berkeley, CA.



Chez Pannisé, Berkeley, CA.

espacio. Ten en cuenta la vegetación, colocando macetas colgantes con hiedras y arbustos posicionados en diferentes zonas que darán ese toque orgánico que estamos buscando. También, considera que haya mucha luz natural durante el día y la noche. Procura mantener la iluminación artificial al mínimo posible y en tonos blancos. Busca sillas con acabados simples y rústicos. Los acabados de color que idealmente se recomiendan deben ser fríos.

Puedes lograr muchas combinaciones de diseño para dar a tu local el toque FT2 que estás buscando. Lo importante es recordar que siempre querrás alinearte a elementos orgánicos, simples y preferentemente de temporada, que puedas ir cambiando para mantener ese ambiente natural.

¿Cómo presentar mis platillos de manera adecuada?



Un elemento fundamental, quizá el más importante y al que los mejores chefs del mundo prestan especial atención, es la manera en la que presentan sus platos. La clave está en la simplicidad de su presentación, convirtiendo la comida apelativa al paladar desde nuestro primer contacto visual con ella. En cada cocina, será el chef quien le dé su toque personal a la comida y la manera en que la presente servirá para plasmar su firma. Lo que podemos decirte es que encontrarás poco condimento y complemento pues es el producto natural en sí, su carta de presentación.

Como ya dijimos, el ambiente rústico, verde, con madera natural y en tonos opacos, dan un toque toscano a tu local que lo acercan a lo que el movimiento F2T pretende. Falta, sin embargo, un elemento clave.

Naturalmente, no existe platillo sin plato en que se sirva y la vajilla que elijas para la presentación de tu oferta en el menú es pieza clave para lograr amarrar perfectamente el concepto natural de la corriente Farm-To-Table. Busca consolidar en un pequeño espacio de aproximadamente 20 cm de diámetro todas las características que ya contemplaste para crear el ambiente perfecto en tu restaurante y que servirá para exaltar lo que has preparado. El plato en el que sirves la comida debe ser, metafóricamente hablando, el sustento sobre el cual descansa tu mensaje orgánico.



Tela. The Alma Collection by Anfora

Y, ¿cómo elegir la vajilla?

Hoy en día han quedado atrás los platos blancos para dar paso a diseños con tonalidades más terrenales, de cerámica simple/retro con texturas un tanto más ásperas e imperfecciones que recrean la originalidad en la elaboración de la vajilla. Todo para llevar a conectar a tus comensales más con la naturaleza, alejados de procesos industriales. Así, tu vajilla podrá reflejar el toque artesanal que siempre denotará una mayor calidad y dedicación en su elaboración.

Se están utilizando más los platos en colores azules, verdes y café opacos, ya sea claros u oscuros y generalmente circulares para la presentación de los platillos. Muchas veces estas vajillas presentarán texturas más ásperas y robustas, con tonos rústicos y orgánicos. Si buscas blanco, procura que sea opaco, mate y que tenga detalles de colores como por ejemplo con los bordes oxidados o con pinceladas a mano del mismo tono. Esto dará un toque artesanal en la cerámica de la vajilla, convirtiendo cada pieza en una obra única.

Como te habrás dado cuenta, la corriente F2T no debe ser tomada a la ligera e implica un gran esfuerzo para reflejarse fielmente en tu restaurante, en tus platillos y en tu vajilla. En Anfora podemos aconsejarte de la mejor manera para que elijas la opción ideal que mejor se adapte al diseño de tu restaurante.

Te invitamos a conocer nuestra colección Alma, en la cual encontrarás cuatro propuestas de diseño perfectamente alineadas al estilo F2T y que aterrizan muy bien en sus diseños el mensaje orgánico que buscas en cada platillo: Tacana, La Tierra, La Paz y Tela. También te recomendamos nuestras líneas Artisan y Chena, con colores rústicos y un elegante toque de color.

Ponte en contacto con nuestro equipo de ventas para que te asesoren con mayor profundidad y te ayuden a encontrar exactamente lo que necesitas. Los mejores chefs F2T de México confían en nosotros para vestir sus creaciones.



 AnforaMexico

 ventas@anfora.com

 (771) 716 3100
Planta Pachuca

 (55) 8503 8250
Oficinas CDMX



Chena by Anfora



¡Contáctanos!



AnforaMexico



ventas@anfora.com



www.anfora.com

ANFORA