



## El arte del emplatado

- El arte del emplatado surgió en Francia a principios del siglo XX
- En el emplatado se deben equilibrar dos elementos: la técnica y el estilo
- Deben respetarse ciertas reglas para lograr que el platillo sea visualmente atractivo

**Ciudad de México a 19 de Mayo de 2020.** De la vista nace el amor, y en el ámbito gastronómico esto es muy cierto. Diversos estudios han demostrado que el antojo por un platillo surge a partir de su apariencia, pues es en este primer acercamiento que el comensal decide que tan apetitosa es una comida. Por ello, uno de los factores que se deben cuidarse en cualquier servicio culinario es el emplatado.

El arte del emplatado tiene su antecedente en la Edad Media, pues en esta época se comenzó a cuidar la presentación y decoración de los alimentos en los banquetes. Pero, el concepto de emplatado como tal surgió a principios del siglo XX en Francia. Su principal promotor fue el crítico gastronómico Grimod de la Reynière, quien solicitaba a los restaurantes parisinos que le llevaran a la mesa los platillos servidos, pues esto le permitía disfrutar más de los sabores y texturas de los alimentos.

Posteriormente, el emplatado se transformó en la década de los 60 con la llegada de la "Nouvelle Cuisine". En el emplatado ya no se buscaba una cuestión meramente estética o una forma de controlar las raciones, sino que comienza a ser considerado como un arte culinario.

De acuerdo con Amanda Puente, directora de Amanda Puente Ronces Consultoría, en el arte del emplatado debe procurarse el balance de dos factores: la técnica y el estilo. La técnica refiere a la forma en la que el comensal va a disfrutar el alimento, en cuanto a sabores y sensaciones. En tanto, el estilo tiene que ver con

lo estético. Aunque se ocupan de cosas distintas, ambos elementos están íntimamente relacionados.

“Existen tres técnicas. La primera es el emplatado lineal, en esta se ordenan los ingredientes en el plato con el objetivo resaltar los sabores y texturas de cada uno. Contrariamente, en la técnica superpuesta se colocan los elementos uno sobre otro con el fin de poder apreciar los sabores de manera conjunta. Finalmente, en la técnica dispersa se sirven platillos en los que hay un elemento principal, acompañado por una guarnición y una salsa, aquí se pueden apreciar los sabores de forma individual o combinados”, explicó la experta.

El estilo es producto de la gastronomía evolutiva que le da más valor a la parte estética y artística que a la apreciación de los sabores. La parte del diseño depende del chef que elabora el platillo y la tendencia imperante. Actualmente, el estilo de emplatado se caracteriza por ser de diseño y deconstruido, pues se busca jugar con contrastes de colores y texturas.

Cabe destacar que para lograr que un platillo sea atractivo visualmente deben seguirse determinadas reglas gastronómicas. “Una de las principales, es la regla de nones, es decir, en el plato siempre se servirán uno, tres o cinco elementos. La finalidad es hacer atractivo el platillo al generar una asimetría que rompe con la simetría del montaje” señaló Amanda Puente.

Aunado a esto se deben tomar en cuenta el tipo de plato sobre el que se servirá el alimento, que puede ser loza clásica o contemporánea. Así mismo se debe cuidar la temperatura y las texturas del platillo. Tampoco hay que olvidar el gramaje, es decir, se deben servir porciones adecuadas para evitar que el comensal termine insatisfecho o haya un desperdicio de alimentos. Por último, se deben procurar emplatados que no sean propensos a arruinarse fácilmente al salir de la cocina.

Del **22 al 24 de octubre** en el WTC, Ciudad de México, se llevará a cabo la **14ª edición de Gourmet Show**. En este evento se darán cita los mejores expositores de aceites y vinagres; vinos, destilados y licores; carnes, pescados y mariscos; quesos; aderezos, salsas, condimentos, especias, conservas, mermeladas y jaleas; pan; chocolate, bombonería, dulces y repostería; café y té; accesorios y utensilios gourmet; recetarios y publicaciones especializadas para celebrar a lo mejor de la gastronomía mexicana.

**Acerca de Gourmet Show**

Gourmet Show es un evento con 14 años de experiencia promoviendo la cultura del buen comer en México. Reúne por tres días consecutivos a todos los actores comprometidos con alimentos, bebida, accesorios de calidad e ingredientes esenciales para la cocina Gourmet. Cuenta con los siguientes pabellones especializados: Wine Room, Agave Fest y Veganautas.

En la exposición podrás encontrar vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, quesos, charcutería, aceites y vinagres, pan artesanal, chocolate, conservas, mermeladas y productos orgánicos, entre otros.

Para mayor informaciónn visita la página: [www.gourmetshow.mx](http://www.gourmetshow.mx)

**Acerca de Tradex Exposiciones**

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor informaciónn visita la página: [www.tradex.mx](http://www.tradex.mx)

**Contacto de prensa**

Claudia Orozco

Relaciones Públicas

Tradex Exposiciones

Tel. 56044900 Ext.159 / Cel.55 48 11 53 22

[corozco@tradex.com.mx](mailto:corozco@tradex.com.mx)