## LA NACION [Sábado](http://www.lanacion.com.ar/edicion-impresa/suplementos/sabado)

Sábado 06 de octubre de 2012 | **Publicado en edición impresa**

El escenario

**Pastas que rockean y el placer de reunirse**

Por [**Guillermo Oliveto**](http://www.lanacion.com.ar/autor/guillermo-oliveto-1010)  | Para LA NACION

Somos latinos. Nos gusta comer y disfrutar lo que comemos. Está en nuestra sangre. Forma parte de nuestra historia y de nuestra cultura. Al igual que para los italianos, los españoles o los franceses; para los argentinos, la comida es rito que a veces se vuelve mito. Aquel asado con amigos y buen vino, el olorcito a las salsas de la abuela, los fideos del domingo con la familia unida, la pizza del sábado a la noche, las empanadas con recetas ancestrales.

El mundo actual impone el vértigo y la aceleración constante. La tecnología es la que marca el ritmo de la época. En una lectura apresurada, muchos dieron por muerta a la mesa. Todo sería *on the go* . De parado, en el auto, en el subte, por la calle, caminando, con el paso apurado. La comida quedaría reducida apenas a una recarga de energía.

Algo de esto finalmente sucedió. Se lo puede ver especialmente en las grandes ciudades como Nueva York, Londres o Buenos Aires. Fundamentalmente, durante la semana, en el frenético horario laboral. Sin embargo, la mesa no sólo sigue gozando de buena salud, sino que crece, se amplía, gana en sofisticación, en nuevos sabores, sorprende. Aquí y en el mundo. ¿Por qué? Porque ante el vértigo, más necesidad de pausa. A mayor virtualidad, fluye el deseo por la conexión real. Ante tanta exigencia y presión, crecen las ansias por el placer y el goce. Y la mesa para nosotros es eso. "Re-unión", diálogo, escucha, anécdotas, recuerdos.

Hoy conviven en la nueva mesa argentina la tradición y la innovación. Lo que es parte de nuestra identidad, con lo que fuimos incorporando en los últimos 20 años de globalización y fusión cultural. La parrilla con el sushi, la pasta con los tacos y fajitas, las milanesas con el cordero patagónico -un redescubrimiento autóctono-.

Las escuelas de gastronomía viven un boom. La cocina tiene más de una señal de cable y uno de los *trendsetters* globales es el gran chef argentino de clase mundial Francis Mallmann. Muchos de sus alumnos son también profesionales de elite. Los hombres descubrieron que cocinar no era sólo terapéutico, sino también muy seductor. Las mujeres exploran las múltiples formas de combinar practicidad y sabor, sin perder de vista lo saludable. En las góndolas compiten "los maestros queseros" con "las recetas de la abuela" y la nueva mamá que se volvió *celebrity.* En la TV se amontonan, la pasta que se volvió rockera, el vino que une, Diana Arroz, y los *Cocineros Argentinos* .

La nueva mesa de los argentinos está servida. Y, por cierto, luce muy bien. No sólo nos invita a comer. Sino, fundamentalmente, a disfrutar de las "pequeñas grandes" cosas de la vida. Quizás allí radique el gran secreto de su renovada vigencia..