

El concepto de gastronomía se emplea con referencia a la destreza y los conocimientos para preparar los alimentos. El término puede aludir al arte consistente en la elaboración de la comida, al conjunto de las tradiciones culinarias y las recetas de un lugar o al apego para el buen comer.

Gastronomía

Por ejemplo: “A mí me gusta mucho la gastronomía, siempre estoy buscando nuevas recetas para prepararle a mi familia”, “La gastronomía mexicana se caracteriza por el uso de ingredientes picantes”, “Gasto buena parte de mi dinero en gastronomía y en viajes”.

Es importante mencionar, por lo tanto, que la noción de gastronomía tiene una acepción muy amplia. A nivel general, se la vincula a la relación entre las personas y su alimentación. Por eso la palabra se asocia a la preparación de la comida, al modo en que se sirve y a su relevancia cultural, entre otras cuestiones.

Ante esta amplitud de significados, es posible clasificar a la gastronomía de múltiples formas. Muchas veces se apela a esta idea para nombrar a los platos típicos de un país o de una región: gastronomía alemana, gastronomía japonesa, gastronomía andina, etc.

Según la clase de ingredientes utilizados, por otra parte, puede distinguirse entre gastronomía vegana, gastronomía vegetariana y gastronomía frugívora, por citar algunas posibilidades. En cuanto al modo de preparar los alimentos, es posible diferenciar entre la gastronomía molecular, la gastronomía industrial y otras.

Existen muchos profesionales que se especializan en alguna faceta de la gastronomía. A quien resulta experto en distintas aristas de este arte se lo conoce como gastrónomo.