

# El móvil: un plato que se sirve caliente

NIDAL BARAKE ■ Director de Tedexis

HACE ALGUNAS SEMANAS se celebró en Ciudad de México el encuentro Mesamérica, con el reconocido cocinero mexicano Enrique Olvera como abanderado. En él se dieron cita los más galardonados y reconocidos cocineros de todo el mundo y, durante tres días, desfilaron por un escenario frente a más de 2.000 asistentes, y muchos más seguidores por *video streaming*, para compartir vivencias, visiones y conocimientos.

Atrás quedaron los días en que uno de esos cocineros, detrás de los fogones dispuestos en la tarima y con una pantalla gigante a sus espaldas, preparaba algún plato emblemático de su restaurante, y abandonaba el escenario tras una

## El mundo de la gastronomía se ha visto impactado por el auge de las redes sociales, la penetración de los móviles y los nuevos patrones de generación e intercambio de información

ovación y muchos aplausos. En Mesamérica, ayudados por el auge de las redes sociales y con celular en mano, los asistentes podían, en tiempo real, contestar encuestas por Twitter, hacer preguntas a los presentadores con diferentes etiquetas, aun sin estar presentes en el auditorio, e incluso «subir» fotos del evento a Instagram y optar por ganar algún libro autografiado. El encuentro resultó ser interactivo, vivencial, participativo, y el protagonismo se desbordó desde el escenario hasta miles de asientos en el auditorio y miles de hogares en todo el mundo, en vivo.

Este acontecimiento no es un hecho aislado, ni mucho menos una curiosidad. Al igual que muchos ámbitos y disciplinas de la cotidianidad actual, el mundo de la gastronomía se ha visto impactado por el auge de las redes sociales, la penetración de los móviles y los nuevos patrones de generación e intercambio de información. La interactividad de los presentadores y su audiencia es solo un pequeño ejemplo de lo que ocurre en el mundo culinario; por ejemplo, en la red social de fotos Instagram, la palabra *Food* (comida) es una de las etiquetas más utilizadas, con más de diez millones de fotografías de usuarios que comparten lo que están a punto de comer. Muchos cocineros y *celebrity chefs* han desarrollado aplicaciones para celulares y tabletas, con el fin de compartir sus conocimientos, y para los comensales existe un gran número de guías digitales de restaurantes donde pueden, desde su celular, ver lo que otros usuarios dicen de cada restaurante, ver la carta (también fotos de sus platos), reservar e incluso cómo llegar.

En las diferentes tiendas de aplicaciones para teléfonos inteligentes son ya miles las opciones para descargar que proveen recetas, consejos, herramientas de medidas, guías de productos y cualquier otra información necesaria para hacerse un buen plato de comida. Los fabricantes de tabletas y accesorios han pensado en esto y empresas como Belkin han desarrollado una base especial para poner en la cocina, y un *stylus* especial que evita tocar la pantalla con los dedos grasosos. La empresa Archos ha introducido al mercado una tableta con sistema Android, especial para la cocina, con

diversas aplicaciones precargadas y un protector de silicón capaz de proteger el dispositivo de líquidos; así, no hay que preocuparse si derrama una copa de vino sobre ella mientras rectifica la sal de su salsa boloñesa.

Las grandes personalidades del mundo de la cocina no están de espaldas a esta tendencia ni han tardado en publicar sus aplicaciones. El súpermediático cocinero británico Jamie Oliver tiene diversas aplicaciones en el mercado, gracias a las cuales comparte sus recetas simples. En *Jamie's Italy* comparte sus vivencias y exploraciones gastronómicas a lo largo y ancho de Italia, y en otra aplicación deja conocer sus sitios favoritos para comer en Inglaterra. Mario Batali, chef norteamericano de origen italiano, tiene una de las guías más completas para conocer a fondo la gastronomía de su país de origen; y recientemente introdujo la aplicación México en tu mesa, una guía interactiva con productos, recetas y todo lo necesario para entender la diversa gastronomía de ese país. Hasta a la desaparecida Julia Child le han dado un espacio en este mundo, al llevar su clásico libro *Mastering the art of French cooking* al mundo digital.

Cuando no se tienen ganas de cocinar, y se prefiere salir a comer a algún restaurante, no faltan las herramientas para ayudar a seleccionar la mejor opción. Prácticamente todas las guías importantes de restaurantes en las principales ciudades del mundo están disponibles en formatos digitales para móviles o tabletas. Si alguien dudaba de esta tendencia, Google dio un golpe a la mesa al adquirir la empresa de guías de restaurantes Zagat por cerca de 150 millones de dólares, en un esfuerzo por proveer contenido local en sus mapas y demás formas de distribuir contenido. De este modo, al buscar alguna dirección en Google Maps, no solo se puede ver cómo llegar al destino, sino también saber dónde parar a comer una rica hamburguesa en el camino.

Hoy los usuarios pueden ver cuáles sitios tienen a su alrededor, qué opinan otros comensales de esos sitios, cuáles platos ordenar y cuáles evitar, e incluso cuánto costarán. Por ejemplo, aparte del blog «Yo Culinario», donde comparto experiencias de viajes gastronómicos, he publicado especialmente para el móvil recomendaciones de cerca de 200 restaurantes en todo el mundo, porque el contexto en el cual se consume contenido con el móvil es diferente, las necesidades de información son otras y el canal debe ser visto según sus atributos específicos. Mesa Servida, una de las guías de restaurantes de Caracas, también ofrece contenido especial para el celular.

Las posibilidades que ofrece el canal móvil son infinitas y van más allá de la imaginación. Tener un dispositivo a la mano, siempre encendido, siempre conectado, con mapas y geolocalización, capaz de tomar fotos y videos para compartirlos en tiempo real en diversas redes sociales, abre muchísimas posibilidades. La capacidad de tomar decisiones en tiempo real, basadas en las opiniones de expertos o simples usuarios, ofrece un poder sin precedentes. La manera de compartir y consumir información con el móvil está dándole forma a un nuevo futuro, muy cercano, casi presente. El móvil es definitivamente parte de la dieta diaria, es un plato que se consume día a día y está más caliente que nunca. ¡Buen provecho! 🍴