



# CAPACITARTE

*Es ser líder de tu vida*



## MÓDULO 1

### Clase 1

#### Banquetes

Según la Real Academia Española un banquete es una comida a la que concurren muchas personas para celebrar algún acontecimiento o una comida espléndida. Diversas fuentes, aseguran que banquete proviene del término francés *banquet*, que a su vez habría sido tomado del italiano *ban-chetto*, refiriéndose a los bancos que rodeaban las largas mesas en los ágapes romanos en los que participaban un gran número de personas.

Se dice que en el **Antiguo Egipto** los banquetes fueron celebraciones familiares para festejar nacimientos, matrimonios y muertes. En el Imperio Nuevo se hicieron más sofisticados y no tan estrictamente familiares, porque se invitaba a personas sin parentesco. En los banquetes de los antiguos egipcios se podía encontrar música, danza, bufones y juegos de azar. En forma previa al comienzo del mismo se agasajaba a los invitados con música y vino. La comida constaba de numerosos platos, en general, buey, cabrito, cabra o gacela, gansos, patos, codornices. Como guarniciones servían lentejas, verduras crudas o cocidas. Entre las frutas, higos, uvas y dátiles. La comida se servía junto con el pan, elaborado con harina de trigo para los ricos, y con harina de centeno para los más pobres.

En la **Antigua Grecia**, el banquete consistía en trozos de carne de vaca, carne de cabra o cerdo, asados, y colocados por los sirvientes en pequeñas mesas. El pan se hacía circular en cestas y al final de la comida se bebía vino mezclado con agua. Se desconocía el uso de cuchillos y tenedores, manteles y servilletas las que se sustituían por una especie de pasta con la que se limpiaban las manos. El arte culinario se puede considerar sencillo ya que consistía en los denominados mazá, pasteles de cebada redondos y planos que aún se comen en Grecia, varias clases de ensaladas, ajo, cebolla y legumbre. Los gustos más refinados se introdujeron en las clases más altas con la incorporación de pescados, mariscos, y verduras. En los primeros tiempos se consideraba el final de la comida tan pronto como habían satisfecho el apetito, pero luego se hizo habitual la práctica de continuar bebiendo hasta emborracharse, siempre animados por conversación, música y representaciones. En el final de la comida se bebía una libación de vino sin mezclar.

(La libación es un ritual religioso o ceremonia de la antigüedad que consistía en la aspersión de una bebida en ofrenda a un dios. Los líquidos ofrecidos en las libaciones eran variados, normalmente de vino sin mezclar,<sup>1</sup> leche, miel, aceite y otros líquidos, incluso agua pura, que se vertían en el suelo.) Fue muy practicada en las religiones de la Antigüedad: griega, romana, judaica.

El postre consistía casi en los mismos bocados que se siguen sirviendo en la actualidad. Pasteles rociados con sal, higos secos, dátiles, almendras y melones

Durante el **Imperio Romano**, bien conocido por sus excesos y excentricidades, comienzan las fiestas Bacanales donde la carne era cocinada por los sacerdotes en presencia de los invitados. Además de los cocineros había personas dedicadas especialmente a la cocción de pescados, salseros e instructores en el arte de decorar alimentos, los cuales eran servidos en porciones pequeñas. En los montajes las personas con mayor rango se sentaban frente a los saleros y se montaba cristalería y vajilla decorada, copas de cristal cortado y cubiertos traídos de la india. Siempre había cantantes, actores, mimos, payasos y todo aquello que brindara entretenimiento a la gente. El banquete tenía una enorme importancia para la vida privada. Al caer la tarde, todos los grupos sociales participaban de esta forma de convivencia. Emperadores, nobles, comerciantes y hasta el pueblo bajo invitaban a cenar a sus amigos o colegas y los agasajaban según sus posibilidades.

El banquete era una pequeña fiesta donde se hacían representaciones. Cada comensal podía asumir una posición sobre un tema (filosófico, político o moral) o representaban a un personaje determinado. Si el señor de la casa tenía a su servicio un filósofo o gramático lo hacía tomar la palabra para entretener a los convidados. Había intermedios musicales con danzas y cantos, ejecutados por profesionales. A su vez, los invitados llevaban sombreros de flores o “coronas” perfumadas como señal festiva.

El banquete era todo un arte. Durante la primera parte de la velada se distribuían la comida, sin bebida. Para la segunda parte se bebía, sin comer. Esta segunda mitad constituía el “banquete” propiamente dicho y era la más importante. Alrededor de la mesa de manjares se colocaban lechos para los comensales que decidieran quedarse a dormir.

Estas fiestas dieron lugar a un género literario, el del “banquete”, en que gente culta, filósofos o eruditos abordaban temas de alta cultura.

Son dos los escritores que más y mejor constancia han dejado de la comida y de las tradiciones culinarias en la época romana. Por orden cronológico, Marco Gavio Apicio (Caius Apicius), nacido hacia el 25 a.C., autor del libro de recetas *De re coquinaria libri decem* (Los diez libros de cocina), constituyó una obligada referencia durante varios siglos. Apicio estuvo considerado como un refinado conoedor y también, como un gran despilfarrador. Se hizo notar por sus extravagancias y por sus gustos caros. Al parecer, inventó un procedimiento para cebar a las truchas con higos secos, con el fin de engordar su hígado; así como unas recetas de lenguas de flamenco o de ruiseñor, de pezones de cerda y de numerosísimos pasteles y salsas. Ateneo relata que fletó un barco para comprobar si las quisquillas de Libia eran tan grandes como se decía. Decepcionado, ni siquiera bajo a tierra. Gastó toda su fortuna en suntuosos banquetes hasta un día en que, al contar lo que le quedaba, prefirió envenenarse a reducir su tren de vida.

El siguiente punto de referencia de la culinaria romana es Petronio, el llamado árbitro de la elegancia en tiempos de Nerón. Su *Satiricón* es la plasmación más objetiva de la vida romana en aquel tiempo. Es la narración, hecha por un hombre disoluto llamado Encolpo, de sus andanzas en compañía de dos hombres tan poco escrupulosos como él. La escena que se nos ha conservado transcurre en varias ciudades de la Italia meridional. El episodio más importante nos describe ampliamente un festín ridículo en casa de un liberto riquísimo, Trimalción. Esta novela ha servido para que sepamos con exactitud cómo se disponía una mesa y cuál era el ritual y las partes de un típico banquete romano. El triclinium o comedor tiene una importancia capital en el *Satiricón*. Era una sala con tres lechos, en torno a una mesa de la que todos se servían. Los comensales se recostaban sobre el brazo izquierdo y comían con los pies descalzos. En cada uno de los lechos se instalaban tres personas en sus respectivos lugares de derecha a izquierda: lecho superior, medio e inferior.

Las casas romanas poseían por lo menos dos triclinium, de verano y de invierno, según la dirección del sol. En la casa de Trimalción hay varios triclinium. La cena de Trimalción pasa por ser un ejemplo de las cenas clásicas romanas. Ocupa en el *Satiricón* una gran extensión. La cena se abre con la ablución de las manos después de haber salido del baño en las termas. Viene a continuación la *gustatio* o entrada de aperitivos. La cena propiamente dicha, *summa cena*, constaba de cuatro platos o servicios, y era regada con vino abundante. Se terminaba con la *secundae mensae* o postre, consistente en manjares condimentados secos para favorecer la bebida, que al final era muy copiosa. Se

ha de advertir que los romanos bebían el vino puro merum, mezclado con agua caliente y especias. El vino puro sin mezcla, lo reservaban para las libaciones religiosas.

El banquete solía comenzar tras la visita vespertina a las termas, hacia las 4 u hora décima. Se dividía en dos partes: durante la primera tenía lugar la “cena” y en la segunda, siguiendo la costumbre griega del simposio, se celebraba la “comissatio”, principal momento de la reunión, dedicado al consumo de los vinos más selectos y a disfrutar de la tertulia y otros entretenimientos. Su duración, que podía alargarse hasta altas horas de la noche, dependía del estatus social del anfitrión y del carácter más o menos festivo de los invitados. A los postres se debatían temas filosóficos o literarios y se recitaban versos. Los invitados se perfumaban y coronaban de flores, y se cantaba.

Estos banquetes a comienzos del siglo I se habían convertido a tal punto en una muestra de estatus social, que algunos hombres de la clase alta preferían morir antes de no poder seguir dándose semejantes festines. Las cenas se servían en cantidades tan abundantes que llevaba a algunos comensales a inducirse el vómito, a través de la conocida pluma de avestruz, para no perderse ningún manjar. Mientras tres cuartas partes de la población del Imperio Romano subsistía a pan, queso y uno que otro tipo de legumbre, el cuarto restante se las arreglaba para gastar gran parte de las riquezas del imperio en fastuosas e impresionantes comilonas. Esta costumbre, fue adoptada por la clase dominante en un grado tal, que hizo que el Emperador Augusto decidiera, a comienzos del siglo I DC, legislar acerca de este tema, estableciendo límites a los gastos y suntuosidades de estos banquetes, antes que se descontrolara los excesos.

Pero a pesar del esfuerzo, la situación se le escapó de las manos y este “culto” llevó a abusos tan memorables dentro de los mismos emperadores que vinieron después de él. Uno de los casos más renombrados de esos tiempos fue el emperador Calígula (37-41DC) que servía en sus banquetes panes hechos con oro, o Claudio (41-54 DC) que invitaba a sus amigos a interminables festines donde se pasaba la noche entera comiendo y bebiendo sin parar. Se decía también que el desquiciado Nerón (54-68 DC) daba comilonas que podían llegar a durar hasta veinte horas y que muchas veces caía inesperadamente a cenar a casa de amigos, dejándolos casi en la quiebra debido a sus excentricidades culinarias. El emperador Maximiano (235-238 DC) fue recordado como uno de los hombres más glotones de sus tiempos, por haber engullido 20 kilos de carne y 34 litros de vino en un solo día. Pero, sin duda, uno de los más renombrado por sus excesos fue el Emperador Heliogábalo (218-222 DC) que se entretenía sirviendo platos donde los pescados y otras carnes eran mezclados con perlas, oro o piedras molidas.



El emperador Claudio Albino (finales del siglo II) comió 500 higos, 100 melocotones, 10 melones, 48 ostras y dos kilos de uva en un lago desayuno. Por su parte, Julio César celebró el mayor banquete de la historia de Roma para conmemorar sus victorias en Oriente: invitó durante varias jornadas a más de 260.000 personas que comieron en 22.000 mesas.

Era tal la ambición de los romanos por probar nuevos y exóticos manjares, que el escritor contemporáneo "Plinio el viejo", daba cifras de lo que perdía Roma cada año en importaciones de lujo desde el oriente. Según el autor, la India, China y la Península Arábiga se llevaban nada más ni nada menos que 100 millones de sestercios al año de las arcas del Imperio. "Tal era la suma a pagar por los placeres de la gula y la lujuria que se permitía la clase alta."

En la **Época Medieval** se daba mucha importancia a los banquetes y fiestas, reyes y nobles hacían muchas celebraciones y sus fiestas eran muy largas, podían durar varios días. En la boda de Juan I de Portugal duraron un año. En estas fiestas los banquetes eran una parte importante, eran fastuosos, se amenizaban con música, bailes y otros juegos. El banquete de la boda del marqués Gian Giacomo Trivulzio de Milán, celebrado a finales de la edad media, en 1488, nos da una idea de esta fastuosidad, se sirvieron exquisiteces como Pastelitos de piñones y de almendra con azúcar, espárragos, salchichas y albóndigas, perdices con salsa, dos cabezas de ternera, una dorada y otra plateada, capones, salchichas, jamón y jabalí servidos con una variedad de potajes delicados, cordero asado con salsa de cerezas amargas, bandejas con diversas aves asadas, pollos guisados con azúcar y agua de rosas, crema perfumada con salvia, membrillos cocidos con piñones, azúcar y canela y confituras. Comer carne era sinónimo de riqueza y poder, siendo este el plato más apreciado para expresarlo.

En el año 1344, en el banquete de la coronación del Papa Clemente VI, celebrado en el palacio papal de Aviñón, en Francia, varios sirvientes sacaron un gran árbol de plata del que colgaba fruta fresca, junto con otro árbol natural del que colgaban frutas confitadas. También los comensales se admiraron de una gran fuente de donde brotaban cinco tipos distintos de vino.

En esta época, los banquetes se celebraban en la sala principal, que era habilitada para el evento, con caballetes y tableros hacían las largas mesas, se cubrían con manteles. Los comensales se sentaban solo a un lado de la mesa, la comida se servía de frente, tal

como se aprecia en la imagen anterior. En cada servicio, se sacaban varios platos a la vez y se depositaban por orden de importancia del comensal, estar situado al lado del anfitrión era importante para poder degustar todos los platos. Las autoridades limitaban o intentaban limitar los excesos con leyes suntuarias, no se podía tirar la comida y si sobraba se regalaba a los pobres o a los sirvientes. Las prescripciones de la Iglesia condicionaban las comidas, había muchos días del calendario que no se podía comer carne y otros de ayuno y abstinencia.

La nobleza, el rey y sus caballeros eran los primeros en entrar y ocupaba los lugares especiales con sillas individuales en la parte más alta del salón, mientras el resto de las mesas se montaban con bancas corridas colocadas en forma de U. Los salones para estos eventos eran cuartos espaciosos con techos elevados y usualmente contaban con balcón o galería donde se colocaban los músicos y en el centro se presentaba el espectáculo. Una de las reglas, era que se sirviera poca cantidad de una gran variedad de alimentos, en vasijas que eran compartidas por dos comensales, utilizaban cuchillo y cuchara, los platillos eran acompañados de cerveza y vino. Dentro del arte culinario se construían figuras con los alimentos tratando de juntar los de colores similares.

En **Inglaterra**, durante el siglo XIV, la mesa más importante fue colocada en una plataforma elevada con mesas largas paralelas a la principal. Al rey se le colocaba una silla con respaldo y descansa brazos y los demás utilizaban bancos, el uso de estos bancos fue el origen del término banquete. Este esplendor llegó al máximo refinamiento en los siglos siguientes en las cortes de las monarquías absolutas.

En **EE.UU.** el origen de los banquetes se remonta a las tribus nativas que realizaban un acto ceremonial denominado potlatch, utilizado para festejar bodas o sucesiones de jefaturas entre los caciques; se utilizaban vajillas de barro.

La cocina tenía su origen en las costumbres inglesas, se consumían jamones, pavos, patos, carne de res, budines de ciruela. Como postre, higos, almendras y pasas.

En este festín se observan las relaciones jerárquicas entre los grupos, que se refuerzan mediante el intercambio de regalos y otras ceremonias. El anfitrión muestra su riqueza e importancia regalando sus posesiones, queriendo dar a entender que tiene tantas que puede permitirse hacer tantos regalos. Por tanto, se puede decir que el potlatch consistía en cambiar regalos por prestigio, que se incrementaba con el valor de los bienes distribuidos.

En **México** se acostumbraba servir guisos de gallinas, gallos de papada, faisanes, perdices, codornices, patos, venados, conejos, fruta y se servían copas de oro fino con bebidas hechas a base de cacao. Con la conquista, México legó al mundo una gran variedad de alimentos como son: maíz, frijol, chile, aguacate, vainilla, cacao, chocolate, tomate, calabaza, chayote, zapote, mamey, papaya, guayaba, nopal, maguey, hule, tabaco, algodón y flor de noche buena. 15 años después de la toma de Tenochtitlán comenzaron a celebrarse grandes banquetes, se colocaban las mesas con dos cabeceras muy largas, en una se sentaba el Marqués y en la otra el Virrey y de pie en cada costado sus pajes. Entre los alimentos que se servían se encontraban: ensaladas, cabrito, pasteles de codornices y palomas, y entre platillo y platillo se colocaban en la mesa diferentes frutas para quitarse el sabor de cada comida. Acompañaban los alimentos escuchando música con instrumentos como arpas, flautas y trompetas. La bebida que se servía era el chocolate junto con vasos de ponche y vinos calientes al finalizar la comida y antes de entregar sus abrigos

De 1823 hasta 1923, la mesa mexicana intentó ser una imitación de la mesa parisina. El comedor mexicano se engalanaba con mobiliario europeo.

## **Gastronomía**

Según el diccionario de la Real Academia, Gastronomía tiene dos acepciones, el “arte de preparar una buena comida” y “Afición a comer regaladamente”.

Según el Diccionario etimológico de la lengua castellana escrito por Pedro Felipe Monlau en la palabra gastronomía encontramos: Gastronomía: Del g. gáster, estómago, bajo vientre, ventrículo, vientre, etc. y de nomos, ley, regla, base. Arte, colección de reglas, para comer bien; afición a los buenos bocados.

Se atribuye al poeta francés Joseph de Berchoux el haber rescatado y hecho famosa la palabra “gastronomía”, gracias a su poema La gastronomie, publicado en Paris en 1801. En él, el autor se refiere a la gastronomía como el “arte de comer” y en sus versos hace mención de platos, cocineros, especias, aves y animales de caza, sopas, postres y buen vino. Es decir, que sin dar propiamente una definición, el poeta está proporcionando los elementos que, a su juicio, forman parte de la gastronomía.



En 1825, el francés Brillat Savarin aseguró que, después de haber buscado en los diccionarios la palabra gastronomía, no quedó satisfecho, pues “se confunden perpetuamente los términos gastronomía y gula, con glotonería y voracidad” por lo que definió a la gastronomía como "el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos”

Podemos determinar que actualmente se define la gastronomía como el arte de combinar sabores, texturas y colores tomando en cuenta los nuevos conceptos de cocina

## **Servicio de catering**

Cuando nos referimos a gastronomía para eventos debemos pensar más allá de la comida y la bebida con lo que inevitablemente tenemos que mencionar que este servicio lo debe suministrar una empresa de catering.

Según el diccionario inglés español, catering puede ser definido como un servicio de comidas, o servicio de banquetes a domicilio

El vocablo catering, proveniente del idioma inglés, hace referencia a la actividad de proveer con un servicio de comida especialmente contratado a clientes en situaciones específicas, tales como eventos de diverso tipo. La palabra catering viene del verbo inglés ‘to cater’, que significa servir, atender. El catering es entonces el servicio que supone la atención y la oferta de un variado conjunto de alimentos en situaciones excepcionales como suelen ser los eventos.

Es importante destacar que el servicio de catering incluye una serie de acciones inherentes al mismo dentro de un proceso de planificación que interactúa entre quien organiza el evento y la empresa proveedora del catering.

Estas acciones se traducen en contar con el asesoramiento en todos los aspectos del menú en concordancia con el concepto del evento, la planificación junto con el organizador del timing adecuando los tiempos de cocina con los diferentes momentos del evento y la dirección en cocina por parte del chef ejecutivo y en salón por parte del maître.

Por otra parte es imprescindible que el servicio de catering efectúe junto con el organizador el relevamiento de la sede para familiarizarse con el espacio donde se desarrollará el evento.

Se ocupará también del montaje previo al servicio, el desmontaje y limpieza posterior del sector donde trabajaron.

Dentro del equipamiento brindará soporte tanto para el desarrollo del servicio en cocina como de los elementos necesarios para la presentación en el salón, entre lo que se cuenta la vajilla, la mantelería y en algunos casos la ambientación.

Todos estos servicios los prestará con personal propio, debidamente habilitado y asegurado y efectuará el traslado en las condiciones legales y sanitarias requeridas.

Por supuesto sin olvidarnos que la esencia del servicio siguen siendo los alimentos y bebidas.

### **Contratación de un servicio**

En el momento de contratación de un servicio de catering tenemos que analizar la cotización desde diferentes variables ya que dos empresas de catering ante un mismo menú pueden variar de precios en función de los ítems que desarrollaremos a continuación:

- Soporte físico: nos referimos al equipamiento, vajilla, uniformes del personal, donde se exigirá modernidad, limpieza, sofisticación y mantenimiento.
- Personal de contacto: para el invitado, el personal de contacto refiere a los mozos y en cuanto al organizador de eventos aludimos al maître, en ambos casos se requerirá proactividad, profesionalismo, eficiencia y buena presencia.
- Tiempos de cocina: hacemos referencia a los intervalos que requiere cada servicio y que deberemos coordinar con el timing general del evento teniendo en cuenta que cualquier imprevisto que surja deberá ser contemplado ya sea adelantando o atrasando acciones.
- Calidad organoléptica: son aquellas descripciones que tienen los alimentos, según las pueden percibir los sentidos, es decir, sabor, textura, olor y color, con lo cual podemos resumir que nos referimos al respeto por la calidad del producto final.

- Variedad de menús: podemos decir que muchos servicios de catering solo se circunscriben a un par de opciones sin posibilidad de variedad, con lo cual debemos buscar aquellos que trabajen con amplitud de criterios en este aspecto.
- Necesidades nutricionales: si bien en un evento no buscamos en el menú satisfacer la pirámide nutricional, será importante reconocer aquellas empresas que nos proporcionen opciones sabrosas al mismo tiempo que saludables

## Elección del servicio gastronómico

Una de los primeros aspectos a tener en cuenta para la elección del servicio gastronómico es el tipo de evento ya que no será el mismo para un social como para un corporativo e incluso dentro de los eventos sociales tendremos que definir el tipo de social ya que nos podremos encontrar con una boda o con un bautismo y dentro de los corporativos habrá que definir por ejemplo, si es una jornada, un congreso con varios servicios gastronómicos o un lanzamiento de producto.

Será muy importante definir con el cliente el concepto del evento para la elección final del menú ya que por ejemplo un evento ambientado en los años 50 podrá ser conceptualizado dentro de una estética glamorosa donde el menú podrá contar con bocados más sofisticados mientras que la presentación de un producto de una empresa tecnológica podrá *customizarse* con una vajilla metálica y con bocados más *trendy*.

Con respecto al cliente será de vital importancia entender y considerar sus preferencias pero sin olvidarnos de los invitados ya que sus gustos tienen que ser tomados en cuenta. En este aspecto sabemos que muchos alimentos son solo aptos para cierto tipo de paladares con lo que si el cliente los desea incluir deberemos sugerirle que lo haga en la recepción y no en el plato principal. Un buen ejemplo de estos casos son los mariscos.

Uno de los condicionantes más significativos con los que nos encontramos en el momento de definir un servicio gastronómico es el espacio donde se realizará el evento para lo cual deberemos efectuar el relevamiento del espacio en sí, así como de la cocina. En muchos casos nos encontramos con cocinas pequeñas o poco funcionales con lo cual deberemos montar un espacio adecuado o bien trabajar en función de los recursos disponibles adaptando el tipo de menú.

Con respecto al equipamiento con el que contamos deberemos ser honestos para evaluar si podremos cumplir satisfactoriamente con los alcances del evento.

Otro ítem a tener en consideración será la fecha del año donde se desarrollará el evento en cuestión para poder establecer inteligentemente la provisión de la materia prima necesaria.

Por otra parte el horario será relevante para definir si vamos a planificar un desayuno o una merienda, un almuerzo, un *brunch* o una comida; servicios de los que nos ocuparemos en el 3º módulo.

Por último, el servicio de catering proveerá del personal tanto de cocina como de salón y será fundamental saber si el requerimiento del servicio gastronómico es acorde a los recursos humanos disponibles.

## Planificación del menú

En la etapa de la creación del menú deberemos tener en cuenta las siguientes variables:

- **Evitar las repeticiones** de ciertos ítems en el desarrollo de los pasos principales de una comida, esto es entrada, plato principal y postre.

Enumeraremos una serie de ejemplos en los que no deberemos incurrir en la confección de un menú:

- Dos platos con el mismo tipo de cocción: tempura de vegetales en la entrada y tournedó de lomo con papas rústicas fritas
- Dos comidas con salsas similares: mayonesa de ave y pescado con salsa holandesa
- Con igual textura: pan de pescado y mousse de coliflor
- De igual color: sopa de zapallo y budín de zanahorias o sopa verde de vegetales, ensalada con ajíes verdes y paltas y gelatina de manzanas con uvas
- Tampoco los mismos ingredientes aunque estén preparados de distinta forma: áspic de pollo y cazuela de pollo
- Si se comienza un menú con fruta (melón, manzana, pomelo) no debe incluirse en la comida otras variedades ni en el postre: pollo con manzana o

naranja y como cierre ensalada de frutas. Sí un postre con chocolate y nueces

- Los dos platos tienen masa: paté de carne, jamón y ciruelas y tarta de verduras o tarta de manzana con helado de postre
- Los dos platos se moldearon con el mismo formato: savarín frío de atún y Babá al rum (\*)



*Babá al rum*

El baba es típico postre europeo. Según el sitio [www.myeuropeancakes.com](http://www.myeuropeancakes.com), érase una vez un rey destronado polaco que tenía una hija llamada Marie la cual fue desposada por Louis XV rey de Francia. Este rey polaco llamado Estanislao I, era muy goloso y un gran amante de los dulces los cuales comía a duras penas debido a la mala calidad de su dentadura, lo que le provocaba grandes dolores y malestares, algo usual en aquella época. Su fiel pastelero, Nicolás Stohrer, creó para él un nuevo postre: un brioche tradicional de su país, que se parecía mucho a un Kouglof, perfumado con azafrán y completamente embebido de un sirope con vino de Málaga, jugoso y esponjoso a su gusto (en aquella época el ron no era más que una bebida con mala reputación únicamente consumida por marineros, piratas y corsarios. El vino de Málaga era un vino mucho más distinguido y muy apreciado por reyes y príncipes). Estanislao I que era un rey muy culto y erudito, adoraba los cuentos e historias de la época, sobre todo las de Ali Babá, y fue así como llamó a este postre (es así como se encuentra reflejado en numerosos libros de cocina de la época: pastel Ali Babá ).

Hoy 280 años más tarde, la casa Stohrer fundada por este mismo pastelero, todavía existe en la calle Montorgueil, está declarada como monumento histórico y hoy en día se puede seguir degustando el pastel Ali Babá original.

El pastel fue rebautizado con el nombre de Savarin en el siglo XIX en honor a Anthème Brillat-Savarin, ilustre autor de la fisiología del gusto. La presentación del Savarin se modificó muy sutilmente con respecto al pastel Ali Babá (Baba como se llama hoy en día en Francia). Aunque existen diferentes presentaciones en las recetas de Babás, Babá con pasas, Babá en forma de corona, Babá individual ó en forma de tapón, las recetas de Savarin son siempre en forma de corona, nunca llevan pasas y puede ser perfumado con Kirsch o Grand Marnier. Pero sea un Babá ó sea un Savarin el principio siempre es el mismo: un brioche tradicional embebido en sirope hasta su máxima saturación. Contrariamente a su apariencia es un postre muy ligero, nada empalagoso ni pesado. Su elaboración es muy simple pero de un gran refinamiento donde se definen fundamentalmente tres sabores: el brioche, el sirope y la crema chantilly.



- **Sin excesos:** Hasta hace unos años los eventos, especialmente los sociales, y puntualmente las bodas y los cumpleaños de 15 se caracterizaban por servir excesivas cantidades de comida. Actualmente esta costumbre está siendo reemplazada por porciones menos generosas y más saludables. En este sentido y teniendo en cuenta que los clientes quieren lucir recepciones muy abundantes y con variedad de estaciones, bandejeo y mesas buffet, la tendencia es servir directamente el plato principal, omitiendo la entrada ya que se comprobó que la gente evita uno de los dos pasos. Por otra parte el auge de las mesas dulces o de los candy bar ha dejado atrás al postre, el que muchas veces carecía de impacto visual y estético dando paso en forma directa a la presentación de espectaculares mesas de postres, muchas veces con la incorporación de barras de helado y cascadas de chocolate.
- **Nominación de los platos:** la modernidad en la cocina hace que los cocineros denominen platos en otros idiomas o aludiendo a alguna salsa o técnica, que resultan desconocidas para el cliente. La tendencia propone que debajo de cada nombre de plato debe indicar su composición; esto ayuda a que la gente identifique rápidamente qué puede consumir en casos de intolerancia o alergias a algunos alimentos.
- **Conocimiento del target:** debemos establecer algunos parámetros para conocer al cliente y en función de este conocimiento definir la creación final del menú.

## Segmentación

Para poder conocer a nuestro cliente lo podemos segmentar según variables de nivel socio- económico, cultura gastronómica, religión o dietas y a nivel actitudinal.

- **Nivel Socio - Económico:** Todo el evento dependerá del presupuesto con el que cuenta el cliente, el que muchas veces conoce de antemano lo que nos facilita la tarea ya que sabremos qué tipo de propuesta ofrecer.
- **Cultura gastronómica:** Refiere a la capacidad de cada individuo a probar algunos alimentos o combinaciones de alimentos, con lo cual denominaremos como cultura gastronómica alta a aquellas personas que consumen todo tipos de pescados, mariscos, carnes de caza, salsas agridulces y en bebidas prioricen los vinos tintos a los blancos y los espumantes secos a los dulces en tanto aquellos sabores son más complejos de entender a boca Por contraposición las personas

con cultura gastronómica baja preferirán comidas más simples con combinaciones más fáciles de entender en boca y en materia de bebidas alcohólicas, tendrán más aceptación los blancos o rosados, tanto en vinos como en espumantes, con la incorporación de cerveza y sidra.

- **Religión y dietas:** Dependiendo de cada religión, las personas creyentes pueden tener prohibido el consumo de ciertos alimentos, incluso en determinadas fechas.

En general todas las religiones permiten el consumo de frutas, verduras, legumbres y cereales, ya que suelen ser la base de la dieta.

Los católicos romanos pueden tomar todos los alimentos, aunque se abstienen de comer carne en determinadas fechas.

Los musulmanes no comen cerdo ni sus derivados y no pueden beber alcohol. Además, tienen prohibido comer todo animal que no haya sido sacrificado con arreglo a la ley islámica. Durante el Ramadán no se puede tomar ningún alimento, ni tan siquiera agua, durante las horas de sol.

La religión judía, durante la festividad de Pesaj, no permite comer pan con levadura. Tampoco pueden tomar alimentos impuros como pescados sin escamas ni aletas, mariscos, crustáceos, cerdo, liebre o conejo. La carne de ternera no se puede tomar con queso ni leche y los más estrictos utilizan diferentes utensilios para preparar y comer estos alimentos por separado. Además la carne tiene que estar muy hecha porque no pueden comer sangre, lo que sucede también en la religión musulmana.

En la religión hindú podemos ver su influencia en la medicina ayurvédica. El hinduismo no permite comer carne de vaca, ya que la consideran un animal sagrado. Tampoco comen buey ni queso. Muchos no comen huevos porque lo consideran una vida.

Los budistas tienen prohibido el alcohol y otros productos como el tabaco y el café porque afectan a su estado mental y crean dependencia. Además muchos no comen carne, aunque no todos los budistas son vegetarianos.

Con respecto a las dietas la Unión Vegetariana Argentina indica que la palabra vegetariano fue acuñada por los fundadores de la Asociación Vegetariana Británica en el año 1842, y deriva de la palabra latina vegetus, que significa "completo, sano, fresco o vivaz".

El significado original de esta palabra implica un equilibrado sentido filosófico y moral de la vida, que va mucho más lejos de una mera dieta de verduras y frutas.

El vegetarianismo es un paso esencial en pos de una sociedad mejor y se refiere a la práctica alimentaria que evita la ingestión de todo tipo de carnes de origen animal.

Es interesante conocer las diferentes variantes que esta filosofía y estilo de vida abarca y que las clasifica del siguiente modo:

- vegetariano: es el término que se refiere a las personas que no comen carne de ningún tipo, ni derivados de animal, como lácteos, huevos y miel. También se lo conoce como “vegetariano estricto”.
- vegetariano vegano: es quien sigue una dieta exclusivamente basada en alimentos de origen vegetal, sin excepciones de ningún tipo. Pero además amplía su compromiso con la ética rechazando el uso de animales para cualquier fin. Excluyendo en todo el ámbito de su vida el uso de derivados de animales o de productos que hayan implicado para su fabricación o producción la explotación y/o el sufrimiento de algún animal. No utiliza los derivados de la matanza y/o explotación de animales, como cuero, lana, seda, cosméticos, etc., oponiéndose también a todo experimento y/o testeo sobre animales, rechazando además la utilización de animales para entretenimiento (zoo, circos, acuarios, rodeos, carreras, corridas de toros, etc.), dándole de este modo una especial importancia a la ética.
- crudívoro vegetariano: es aquel que come todo crudo, frutas, verduras, nueces, semillas, legumbres, cereales, brotes, etc. El crudívoro no cocina las comidas, prefiere ingerir todo en su estado natural crudo, no cocina, a lo sumo calienta hasta los 40°, conservando de este modo los más valiosos atributos y propiedades que poseen, cualquiera de las modalidades vegetarianas puede ser crudívora.
- crudívoro vegano: ídem al anterior, pero extiende su compromiso ético y rechaza por completo el uso de animales para cualquier fin. También se conoce como “crudivvegano”.
- Frugívoro: se alimenta exclusivamente de frutos, generalmente crudos y de época. Esta es la forma de alimentación que más se acerca a la perfección alimenticia del ser humano, tanto por su calidad energética como por la no obstaculización de la ley de evolución.
- frugívoro vegano: ídem al anterior, pero extiende su compromiso ético y rechaza por completo el uso de animales para cualquier fin. También se denomina como “frugivevegano”.

- También existen algunas variantes de transición, éstas se refieren a las personas que son vegetarianas pero incluyen en su dieta alimentos derivados de animal, como lácteos, huevos y miel:
- api-ovo-lacto-vegetariano: además de alimentos de origen vegetal también incluye en su dieta, derivados de animal, como miel, huevos y lácteos.
- ovo-vegetariano: incluye solo huevos.
- lacto-vegetariano: incluye solo lácteos de origen animal.
- API: incluye miel y se puede referir indistintamente a cualquiera de las variantes ya explicadas más arriba, o sea que, podría ser -api-ovo-lacto-vegetariano- o api-ovo-vegetariano o -api-lacto-vegetariano o simplemente -api-vegetariano-.

Otras dietas a tener en cuenta son para personas celiacas, hipertensas y diabéticas entre otros.

- **Actitudinal:** Cuando el cliente efectúa la reserva de la fecha, el servicio de catering ofrece en la mayoría de los casos una degustación donde convoca al cliente con un entorno de 2 a 3 personas más a probar los pasos principales del menú seleccionado, esto es por ejemplo en el caso de una comida formal, la entrada, plato principal y postre.  
La degustación se denomina interactiva porque supone el análisis en cocina del plato probado por el cliente donde su actitud (de aquí la designación de segmentación actitudinal) queda demostrada en lo que comió y en aquello que no. El chef manifiesta que el plato “habla” en cocina y a partir de esta observación se definirá finalmente el plato a servir en el evento.