



EL PALADAR

de un mundo postconfinado

La pandemia profundizó el anhelo por sabores reconfortantes, saludables, aventureros y nostálgicos. Aquí anticipamos lo que llenará nuestros paladares a la largo de 2021.

Por: **Joan H. Bocanegra G.**
Editor revista IAlimentos

Ahora, más que nunca, las personas se centran en cultivar el bienestar integral, incluido la salud física, mental y emocional. De hecho, una investigación adelantada por ADM Outside Voice reveló que el 84 % de los consumidores consultados consideran la salud mental tan importante como el bienestar físico.

Esta preocupación por el bienestar es denominada por Bell Flavors & Fragrances como *Well Balanced*, donde sabores como jengibre, cúrcuma, yerbabuena y arándanos. "Hemos visto que por la pandemia nuestro sistema digestivo se ha afectado por eso vemos más lanzamientos con probióticos/prebióticos y algunas frutas relacionadas como papaya o pitaya", afirmaron representantes de la compañía en entrevista con IAlimentos.

Según Mintel, el 71 % de los consumidores disfrutan de cosas que les recuerdan su infancia, ya que los sabores nostálgicos han ganado una inmensa popularidad en una variedad de aplicaciones.

Y es que el contexto vivido en el 2020 y durante el inicio del presente año, ha llevado a los consumidores a un mayor nivel de estrés, anhelando otros días, por lo cual sabores que sirvan como vehículos al pasado también están encontrando un lugar destacado en los anaqueles.

Según Mintel, el 71 % de los consumidores disfrutan de cosas que les recuerdan su infancia, ya que los sabores nostálgicos han ganado una inmensa popularidad en una variedad de aplicaciones. Varias marcas están relanzando explosiones del pasado y renovando su cartera actual para brindar familiaridad a los consumidores.

“Esta tendencia por el regreso a las tradiciones y la nostalgia, que hemos definido como *Silver Linings*, impulsará sabores de frutas locales, como uchuvas, tamarindo, maracuyá; sabores tradicionales en postres como tres leches con versiones para cada país de nuestra región. A esto se suman notas ahumadas o leña, la panela (rapadura), y sabores que nos inspiren nuestros productos de panadería como mantecada, pao de queijo, en Brasil, o queques en Costa Rica. También dentro de esta misma tendencia encontraremos sabores que nos inspiren a “darnos indulgencia en casa”, como masmelos, brownies, churros, tiramisú y cheesecake”, resaltó Bell Flavors & Fragrances.

Las medidas de confinamiento, el cierre de aeropuertos y las restricciones al turismo también han calado en la psique y en el paladar de los consumidores, quienes están buscando sabores que les inyecten de la aventura aún soñada.

Los consumidores están en la búsqueda de sabores que nos recuerden lo rico que es viajar, sin poder hacerlo.

Según la compañía ADM, los consumidores están buscando nuevas experiencias y sus paladares ahora están despertando a perfiles de sabor más aventureros, por lo cual esperan que durante el 2021, las personas busquen ingredientes más globales, como kumquat, cardamomo, cúrcuma, garam masala, amba y curry de todos los niveles de especias.

“Los consumidores están en la búsqueda de sabores que nos recuerden lo rico que es viajar, sin poder hacerlo, a través de sabores mediterráneos como naranja sanguínea o cherry griotte, o el continente asiático con el yuzu”, reveló Bell Flavors & Fragrances.

El compromiso por la sostenibilidad también está teniendo un efecto en los consumidores a juicio de esta casa de sabores, quien prevé un boom en la búsqueda de sabores amazónicos, incluidos el camu camu y el aguaje.

Los viejos favoritos también seguirán siendo populares. Los sabores dulces que agregan notas cálidas a los productos, como el arce, el café y el caramelo están mostrando un crecimiento en la actividad de lanzamiento según la Base de datos global de nuevos productos (GNPD) de Mintel. La vainilla también continuará siendo tendencia, con un crecimiento del 9% en lanzamientos, de productos con este sabor, en el último año. 🍷

¿Cuáles serán los sabores más interesantes en las siguientes categorías?:



HERBALES:

Manzanilla, moringa, maca, guayusa, matcha y cáñamo.



ESPECIAS:

Jengibre, cúrcuma y cardamomo.



PICANTES:

Curry



FRUTALES:

Saúco, arándanos, cranberry, uchuvas/ aguaymanto y acai.



OTRAS:

Garbanzos, arveja y champiñones