

## Diccionario del lenguaje #Foodie

*Foodie*, ese vocablo de origen anglosajón que define a los aficionados a la comida y la bebida se está haciendo cada vez más popular en nuestro vocabulario. Lo mismo ocurre con diferentes términos de nueva creación referidos a las artes culinarias, vocablos que con el auge de las RRSS se utilizan cada vez más, pero no todo el mundo conoce su verdadero significado. Sagasta 28 te regala su diccionario #foodie, una recopilación de las gastro - expresiones más populares, para que comiences 2018 desbordante de tendencias y sabiduría. [www.sagasta28bistro.com](http://www.sagasta28bistro.com)



- **Abocado:** Vino con un sabor ligeramente dulce.
- **Afterwork:** Vocablo de origen anglosajón que representa el acto de salir a “tomar algo” después de la jornada laboral.

- **Apple Pie:** Anglicismo que hace referencia a la popular tarta de manzana.
- **Armonizar:** Este término en cocina se suele utilizar para hacer referencia al vino, cuando a una comida se le acompaña con un vino u otro para potenciar el sabor del plato.
- **BaoBun:** Especie de pan muy popular en China cocido al vapor. Su aspecto es blanquecino, su textura tierna y su sabor suave. A la hora de hablar de los ingredientes cabe destacar que se pueden rellenar con lo que uno desee. En China se denominan baozi o bao.
- **Biodinámica.** Proceso basado en los principios del austríaco Rudolf Steiner, haciendo hincapié en la interrelación entre suelos, animales y plantas, luchando por un sistema en equilibrio e intentando evitar siempre las intervenciones externas. En los últimos años este término se ha empleado mucho para hablar del cultivo de los vinos.
- **Bistró ó bistrot:** De origen francés es un término que engloba a los pequeños restaurantes con una carta cuidada y tradicional, además de una buena relación calidad- precio. Es un lugar donde el trato es cercano y familiar y el dueño atiende y recomienda sobre la carta de vino y las especialidades hechas en el día.
- **Brinner:** Desayuno que se toma antes de dormir.
- **Brunch:** Término de origen inglés que significa desayuno tardío o almuerzo temprano.
- **Carne Madurada:** Es aquella carne que ha sido sometida a reposo en condiciones especiales durante un período de entre 18 y 24 días. Su sabor y su textura son muy especiales, por ello la convierten en irresistible.
- **Chateaubriand:** Filete de solomillo grueso, cortado y elaborado a la parrilla.
- **Cold Brew:** De origen estadounidense, este vocablo define al café destilado en frío.
- **Cronut:** De origen estadounidense es un híbrido entre el croissant y el donut, muy de moda en la actualidad. Sabroso y calórico a partes iguales.
- **Crossushi:** Término inventado por una famosa cadena de pastelerías que hace referencia a un alimento que es mitad croissant, mitad sushi.

- **Detox:** Batidos que eliminan las toxinas del cuerpo elaborados a partir de la mezcla de diferentes frutas y verduras.
- **Drunch:** De origen anglosajón alude a lo que en español sería una “merienda-cena”.
- **Flat White:** Es una bebida inventada en Australia que consiste en un café con leche con dos cargas de espresso y una fina capa de leche en la superficie.
- **Flexitariano:** Vocablo que define a un vegetariano que en momentos puntuales degusta alimentos de procedencia animal.
- **Foodporn:** Hashtag utilizado en las RRSS para designar a platos que lucen apetitosos, como ensaladas multicolores, cupcakes, brownies, batidos, hamburguesas...
- **Food Truck:** Es un anglicismo para referirse a un vehículo grande y acondicionado para fabricar y vender comida en la calle.
- **Foraging:** Acción de salir al campo a por plantas silvestres, setas o frutas para posteriormente consumir.
- **Frosting:** Término que hace referencia a recubrir alimentos con una sustancia brillante y, la mayor parte de las veces, dulce. “Glaseado” en castellano.
- **Kilómetro 0:** Los alimentos Kilómetro 0 hacen referencia a aquellos que son locales, cultivados, criados o elaborados en nuestro entorno. Consiste en dejar a un lado la idea de que un ingrediente tenga que viajar miles de kilómetros desde donde se elabora o crece hasta el lugar de consumo.
- **Mealsurfing:** Movimiento surgido en el año 2012 en EE.UU y que pronto se extendió por todo el mundo. Consiste en salir a comer a casas particulares y compartir charlas y experiencias con desconocidos alrededor de una mesa mientras se disfruta de la comida.
- **Mocktails:** Término para describir a los cócteles sin alcohol.
- **Naked Cake:** Anglicismo que alude a las tartas sin ningún tipo de cobertura en las que impera la simplicidad.
- **Neotaberna:** Taberna tradicional pero con más estilo. Mejores vinos, más y mejores cervezas, mejores tapas, etc.

- **Nikkei:** Vocablo para darle nombre a la fusión de las cocinas japonesa y peruana surgida en el siglo XX con la llegada los inmigrantes a Perú para trabajar en las azucareras. En la actualidad está considerada como una de las cocinas más refinadas del mundo.
- **Plancton:** Es un ingrediente que proviene del mar y que no deja a nadie indiferente. La UE ha aprobado su uso como ingrediente alimentario hace poco.
- **Poke Bowl:** Término de origen hawaiano que consta de una ensalada de pescado crudo servida en un bowl, con una base de arroz y diferentes tipos verduras.
- **Rotí:** Se trata de un término francés que proviene del *rôtissage*. El “rôtissage” es un método de cocción en el que se expone el alimento a una fuente fuerte de calor seco, normalmente un horno. Para algunos constituye un buen sinónimo de la carne asada.
- **Scone:** Vocablo de origen anglosajón que hace referencia a un bollo muy típico de su cocina, perfecto a la hora del té y muy de moda en la actualidad.
- **Slow Food:** Movimiento surgido en Italia que promueve la lentitud al comer, la defensa de los productos naturales, de las recetas de siempre, etc. Lo contrario a la tendencia **FastFood**.
- **Speakeasy:** Vocablo que alude a los locales clandestinos en los que se servía alcohol en EE.UU durante la Ley Seca, entre los años 1920 y 1932.
- **Street Food:** Término de vanguardia para hacer referencia a la comida callejera que se sirve en pequeños puestos.
- **Superfood:** Término anglosajón que alude a un “súperalimento”
- **Tortas:** Bocado mexicanos cargados de ingredientes y sabores sabrosos y sorprendentes. No confundir con las “Tortillas” mexicanas, circulares, de harina de trigo o maíz que envuelven los tacos, burritos, enchiladas, etc; ni con las “tortitas”, panqueques o hot cakes.

### **Acerca de Sagasta 28 Bistró**

Situado en pleno barrio de Chamberí, de ambiente desenfadado y cultural, Sagasta 28 Bistró ofrece la mejor cocina autonómica y de producto de la capital, donde el cliente puede disfrutar de la elaboración de los platos paso a paso. Un restaurante donde la Denominación de Origen y la apuesta por el km 0 son la base de todas las recetas de su cocina. Práctico y sofisticado a la vez, Sagasta 28 Bistró se aleja de los tópicos contemporáneos de la capital con una oferta culinaria sencillamente brillante.

Los cocineros Km0 juegan un papel fundamental al poner en valor todo un territorio (en este caso varias comunidades) a través de su creatividad. La colaboración entre Sagasta 28 y los productores propicia la lucha contra el abandono de la cultura tradicional y la devaluación de la comida. Y de ahí nace la idea de *“viajar a lo largo de la geografía española, sin moverse de Sagasta 28 Bistró”*, tal y como Óscar Schouten, propietario del restaurante junto a Fabian y Rodrigo, define el concepto en el que se enmarcan.

C/ Sagasta 28, 28004- Madrid

Teléfono: 91- 082 45 07