



“Y POR LA FORMA DE COCINAR, COMER Y DISFRUTAR DE LA COMIDA:
SE CONOCE AL QUE SABE DE PLACER”

Rafael Pérez Vázquez

México fue invadido por una nueva ola de ferias, mercados y tianguis: espacios que se promueven como orgánicos, libres de químicos y que apuestan por un consumidor que busca tener una reconexión con la comida más allá de una sana alimentación.

Es en estos territorios de consumo donde surge una nueva microtendencia, los Taste Seekers: personas que no sólo buscan alimentos 100% orgánicos sino también 100% mexicanos (100 X 100) que les permitan revivir sabores locales auténticos.

LOS TASTE SEEKERS

SON ADULTOS JÓVENES (20-30 AÑOS) QUE BUSCAN VIVIR UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DE REENCUENTRO CON SABORES LOCALES EN ESPACIOS 100 X 100. (100% ORGÁNICOS / 100% MEXICANOS)



“YO CREO QUE ES CUESTIÓN DE SABORES, SALUD BUENO... PUES ESTÁ EL GIMNASIO. DE ALGUNA MANERA TE CUIDAS, DE ALGUNA MANERA TRATAS DE COMER BIEN; PERO SI PUEDES COMER ORGÁNICO, O NO SÉ, SI PUEDO DE REPENTE COMPLEMENTAR CON ALGO QUE SEA ORGÁNICO, SABE MEJOR”

- Taste Seeker de 22 años.

La experiencia que demandan estos nuevos consumidores excede los límites de “ser saludable”, pensar en cosas como: **cuántos omegas tiene o qué porcentaje de hierro y vitamina C obtendrán al comerlo, no son su prioridad.**

Para un Taste Seeker hablar de comida no es planear y controlar las calorías en cada mordida; comer es hablar de experiencias, sabores y olores locales, de capas y variedad de ingredientes; de cuentos e historias que comienzan con la vista y terminan en el paladar.



LAS MARCAS QUE BUSCAN JUGAR EN EL TERRENO 100 X 100, NECESITAN CONSIDERARSE MÁS ALLÁ DEL CAMPO SALUDABLE Y EMPEZAR A JUGAR EN EL TERRENO DE LAS HISTORIAS, EL SAZÓN Y EL SABOR.



EL 21%



DE LOS MEXICANOS CREE QUE EL “COMER BIEN” RADICA EN UNA COMIDA CON VARIEDAD DE INGREDIENTES.

[dIR, Manifiesto Mexicano de la comida, 2014.]



Los Taste Seekers tienen una relación íntima con la comida y demandan sitios renovados: los territorios 100 x 100, espacios de comercio y consumo donde pequeños productores locales ofrecen desde **mermeladas, aderezos, sazónadores y galletas para los menos aventureros; hasta chinicuiles, ahuate (huevos de mosca) o tarántulas fritas para los más arriesgados.**

ES AQUÍ, EN MEDIO DE COMALES, CACAO, MIEL Y CHAPULINES DONDE PUEDEN OBSERVARSE LOS TASTE SEEKERS, **RETOMANDO LAS BONDADES DE LOS PRODUCTOS NACIONALES.**



EN 2004 SE CREÓ LA RED MEXICANA DE TIANGUIS Y MERCADOS ORGÁNICOS (REDAC) PARA MEJORAR EL MEDIO AMBIENTE, ASEGURAR UN COMERCIO JUSTO Y VINCULAR DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR CON PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES.

Lejos de considerarse sólo como zonas de compra-venta, los espacios 100 X 100 son vistos por este nuevo consumidor como sitios que invitan a la convivencia; **y es que un Taste Seeker no experimenta solo, asiste con su familia, amigos o pareja, cómplices que son testigos y partícipes de su experiencia.**

Los Taste Seekers también pueden ser influenciadores, no sólo de sus pares sino de otros más jóvenes y más viejos. Como Adultos Jóvenes, son un gran referente cuando de experimentar se trata, de todas las etapas de vida (Grey Market, hombres y mujeres adultas, teens, niños) son ellos quienes buscan una mayor variedad de aventuras, incluso a la hora de comer.



"VINE CON MIS AMIGOS Y MI NOVIA, LES AVISÉ POR FACE Y VENIMOS POR CURIOSIDAD, COMO PARA EXPERIMENTAR LOS SABORES Y ECHAMOS AQUÍ UNA VUELTECITA"


- Taste Seeker de 30 años.



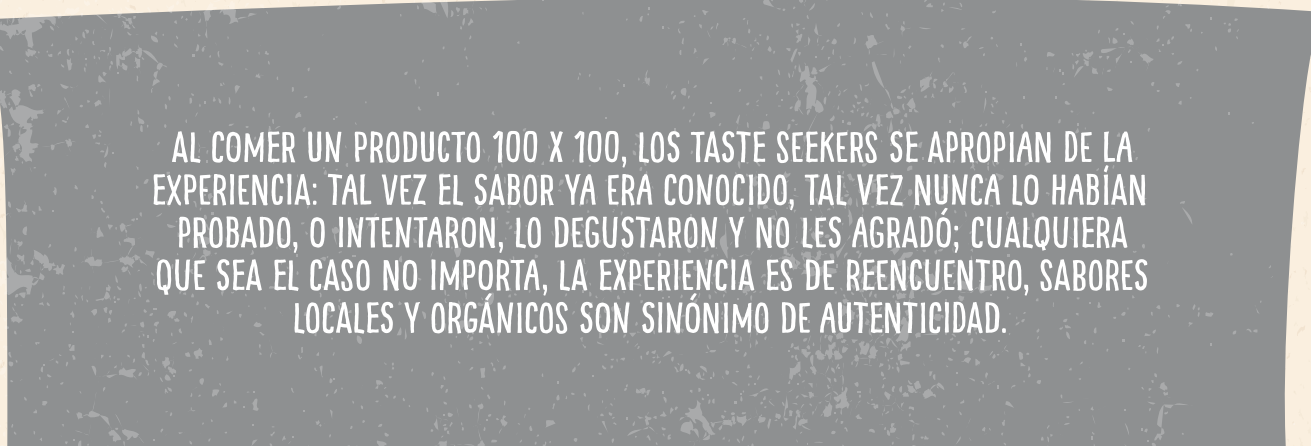
La sed de ensayo del Taste Seeker se contagia, su degustación puede desanimar o alentar la experiencia gastronómica de otros a su alrededor: De entrada, tacos de chinicuiles con salsa de xoconostle, "pollo a la basura" de plato fuerte y para pasar el bocado, agua de cacao helada.

LOS MÁS ARRIESGADOS SE IRÁN HACIA EL PRODUCTOR QUE SIRVE TARÁNTULAS Y ALACRANES.



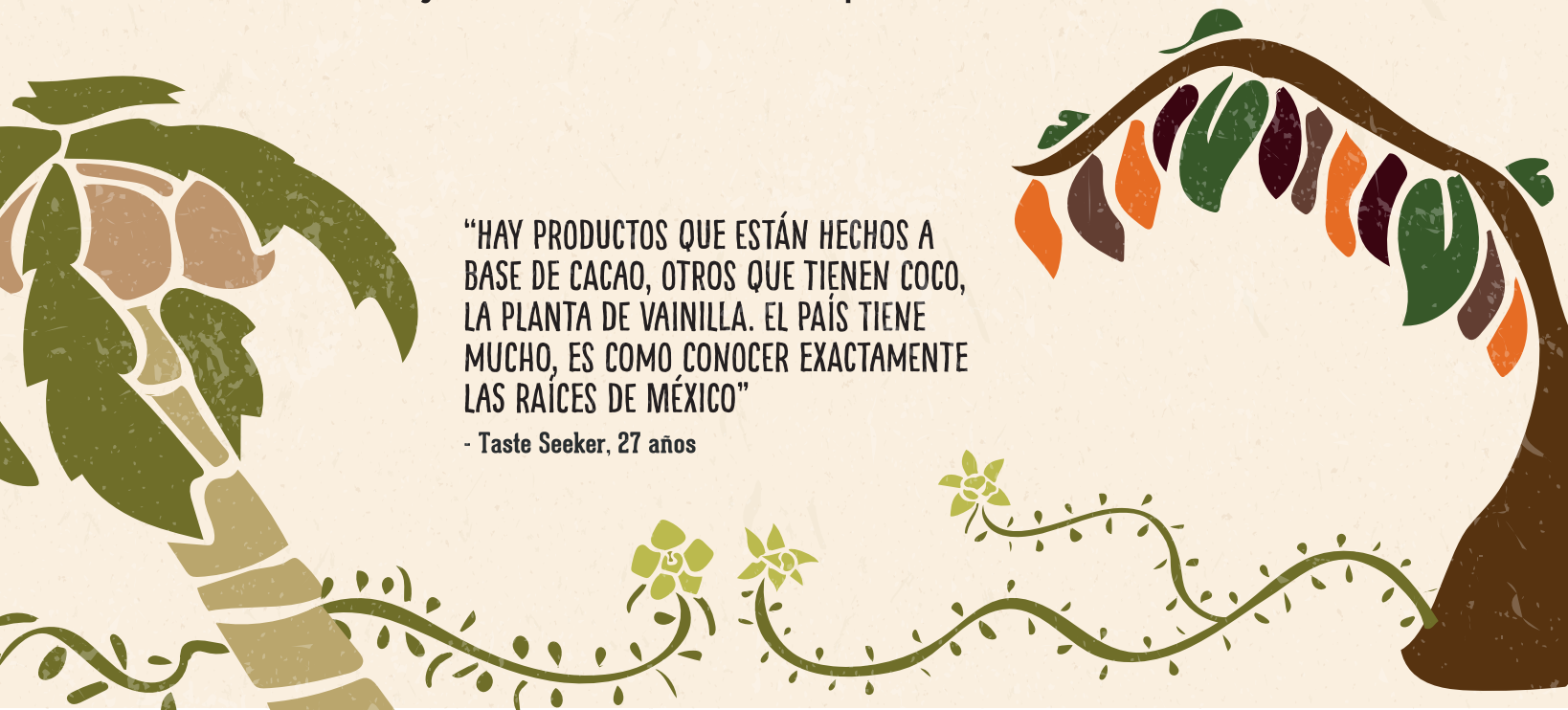


Además, algo tan conocido como el pollo con vegetales cocido al vapor puede convertirse en toda una explosión de sensaciones al estar en contacto con las personas que lo crearon de principio a fin, **los Taste Seekers no sólo cazan productos, también buscan procesos genuinos de elaboración.**



AL COMER UN PRODUCTO 100 X 100, LOS TASTE SEEKERS SE APROPIAN DE LA EXPERIENCIA: TAL VEZ EL SABOR YA ERA CONOCIDO, TAL VEZ NUNCA LO HABÍAN PROBADO, O INTENTARON, LO DEGUSTARON Y NO LES AGRADÓ; CUALQUIERA QUE SEA EL CASO NO IMPORTA, LA EXPERIENCIA ES DE REENCUENTRO, SABORES LOCALES Y ORGÁNICOS SON SINÓNIMO DE AUTENTICIDAD.

El contacto directo entre productor y consumidor, sin intermediarios, es fundamental para un Taste Seeker, **conocer tanto los procesos como los actores que intervienen en el artículo final es clave en su decisión de consumo y fortalece la confianza en los productos.**



“HAY PRODUCTOS QUE ESTÁN HECHOS A BASE DE CACAO, OTROS QUE TIENEN COCO, LA PLANTA DE VAINILLA. EL PAÍS TIENE MUCHO, ES COMO CONOCER EXACTAMENTE LAS RAÍCES DE MÉXICO”

- Taste Seeker, 27 años



Sin importar lo que decidan probar o el grado de aventura en su experimentación, lo que tienen en común los Taste Seekers es que buscan productos que cuenten historias: que hablen acerca de su origen local y dibujen en su mente imágenes de territorios coloridos e historias de vida conocidas.

Escenarios reconfigurados con productos donde tanto la materia prima (carne, mermelada, aderezo, mezcal, cacao...) como su preparación les brinde una experiencia gastronómica completa de resignificación.



“TORTILLAS HECHAS A MANO DE DIFERENTES TIPOS DE MAÍZ, NO NADA MÁS EL MAÍZ TRADICIONAL, SINO EL MAÍZ AZUL, EL MAÍZ ROJO, CON UNA SALSA BORRACHA, COMERLO EN LO QUE PLATICÁBAMOS CON LA SEÑORA, Y EL MEZCAL... ESO, ESO ES LO QUE HACE FALTA”

- Taste Seeker, 22 años



Así que si quieres entrarle al territorio 100 X 100, considera resaltar algo más que ser saludable, muestra cada una de las capas que componen tu producto, recuerda que por más sano que pueda ser, si no logra transmitir una historia auténtica seguramente pasará desapercibido para el Taste Seeker y, en consecuencia, para todos aquellos dentro de su gran círculo de influencia.

MENÚ TASTE SEEKERS

EN TODO HAY NIVELES, DENTRO DE LOS TASTE SEKERS TAMBIÉN, ALGUNOS MÁS ARRIESGADOS QUE OTROS.
ELIGE TUS OPCIONES PARA EXPERIMENTAR UNA AUTÉNTICA COMIDA 100 X 100.



TLAYUDA HECHA A MANO
CON TASAJO



AGUA DE CACAO



POLLO A LA
BASURA



HELADO DE MIEL
DE MAGUEY



MEZCAL CON GUSANO



TACOS DE ACOCILES



TAMAL DE IGUANA



MOLE AMARILLO
CON IGUANA



ALACRANES FRITOS CON
SALSA BORRACHA



CHAPULINES CUBIERTOS
DE CHOCOLATE



CHINICUILES CON
GUACAMOLE



PULQUE



ESCALA DE AVENTURA:



Nivel 1

“A MÍ ME TRAJERON”



Nivel 2

“SOY CURIOSO PERO NO TANTO”



Nivel 3

“¡MIENTRAS MÁS RARO MEJOR!”