

plementos como decoración, velas o *cake toppers*. La gente está invirtiendo en tartas más especiales”, asegura Paula Babiano, creadora de la tienda *online* de tartas artesanales Balbisiana.

Los excesos han dejado de ser excepciones para convertirse en la norma. “Hace poco, en una cena celebrada en Doha organizada por Naomi Campbell y en la que gestionábamos 180 comensales, el chef que trajimos de Londres hizo una compra de 22.000 € en caviar”, comenta Cayetano Lopez Llobet, CEO de Mondolirondo. “La gente acabó cansada de restricciones y de no poder llevar una vida como la de antes. Cuando se le prohíbe al ser humano hacer algo, en el momento que le vuelves a dar libertad, regresa con el doble de ilusión y ganas. Tampoco podemos olvidar que hay quienes han ahorrado mucho en estos meses tan horribles... Y también está el empresario privado que tiene ganas de celebrar”.

El informe de futuras tendencias de Pinterest confirma que las fiestas van a ser cada vez más llamativas y constantes. “El cambio de rumbo pide fiesta. *Millennials*, generación X y *boomers* lo saben. En 2022, acontecimientos que van desde la adopción hasta el nido vacío adquieren protagonismo. ¿Ruptura difícil? Se festeja. La celebración marca nuevos comienzos con fiestas dignas de quedar en la memoria”, expli-



Arriba, fotograma de la serie *El día después* (Apple TV+), creada por Christopher Miller. Dcha., el libro *El arte de reunirse*, de Priya Parker. Minivestido metalizado de Alexandre Vauthier, bolso de Black & Brown y salón de Jimmy Choo.



“Nos hemos acostumbrado a dar a los eventos especiales una narrativa pensada para la dimensión virtual”.

can. “Todos tenemos ganas de salir, y aquí hemos visto un ambiente que ni en los mejores momentos... Hay quienes piden las mejores botellas de vino sin mirar la cuenta”, comenta Inés Miró-Sans, cofundadora de Casa Bonay.

Este fenómeno responde también al hartazgo de las celebraciones sin alma, a las que hace alusión Priya Parker en *El arte de reunirse* (Tendencias), un libro en el que la autora asegura que las reuniones que organizamos son aburridas e improductivas



FOTOS: LISE-ANNE MARSAL / TRUNK ARCHIVE. D.R.

porque confiamos demasiado en la rutina y en las convenciones establecidas, cuando deberíamos centrarnos en su carácter distintivo y en las personas implicadas. Por eso ahora no se limitan a ofrecer bandejas de caviar, sino que sorprenden con las deliciosas hamburguesas gourmet de Vicio, del chef Aleix Puig, destinadas a cambiar las normas y aplicar una inyección de innovación en las celebraciones. “Hemos servido hamburguesas y alitas en bandejas de plata por guapísimos camareeros con guantes y chaquetas blancas. He encargado 30 cajas de champagne para una fiesta de 100 personas. Incluso una cliente, en Halloween, me encargó 10 kilos de caviar para una reunión de 70 amigos”, comenta Agulló. Por su parte Almudena Alberca, enóloga de Entrecanales Domecq e Hijos, explica el porqué de esta oda al disfrute gourmet “Nos hemos vuelto más conscientes sobre cada momento que vivimos. La gente fomenta experiencias aún más hedonistas, especialmente comer y beber”, concluye. ●