

Cómo tener un restaurante de premio

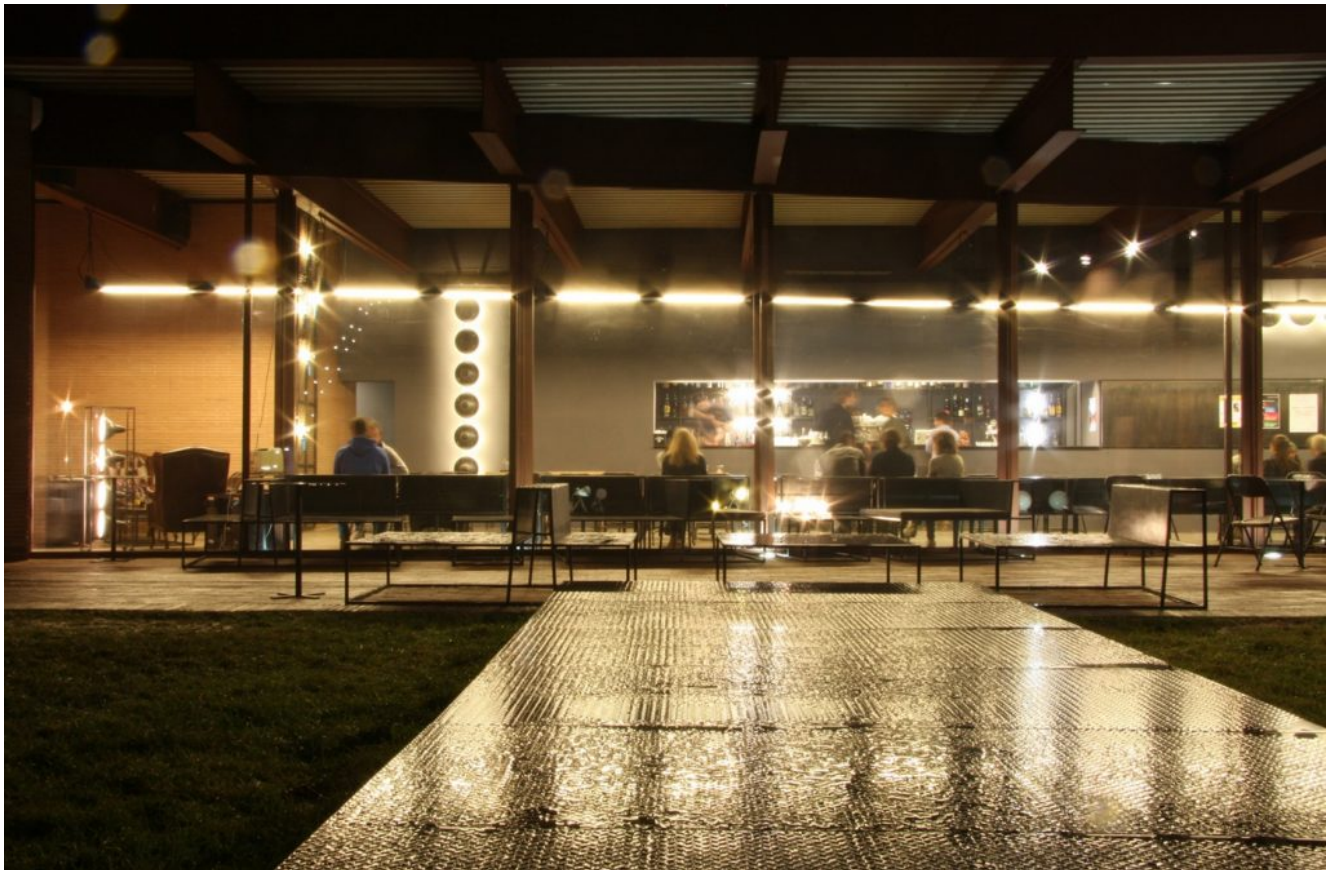
Por: [Eduardo del Toro Doctor Arquitecto](#) // Islas Canarias

De cara a optar por un reconocimiento para un negocio como un **restaurante**, es evidente que la calidad de la comida que se sirve es el aspecto más importante a tener en cuenta, pero es igualmente cierto que existen muchos otros factores que pueden sumar o restar puntos en la evaluación que realiza el crítico o evaluador **gastronómico**, como pueden ser: la calidad y adecuación de los caldos, la profesionalidad del servicio de sala o las características del local.

En relación a este último aspecto, podemos decir que a su vez se subdivide en muchos factores, como el ambiente que genera, la calidad del espacio o las sensaciones que transmite a los comensales.

Restaurante de premio

A la hora de **diseñar** estos espacios, la preocupación habitual suele ser generar un [restaurante bonito](#) -con lo ambiguo que este término resulta- empleando para ello los últimos materiales y las tendencias del momento. Pero detrás de un buen diseño hay mucho más, como son una gran cantidad de cuestiones técnicas que se le escapan a la mayoría de los proyectistas de estos [templos gastronómicos](#).



Cómo tener un restaurante de premio

El correcto proceso de creación de un local de [restauración](#) tiene que contener el sabio [equilibrio](#) entre los aspectos formales **-tales como el tamaño o la proporción-**, los aspectos sensoriales -los colores, sonidos y olores, principalmente- los aspectos técnicos -control de deslumbramientos, reverberación, climatización, etc.- y los aspectos funcionales -recorridos, personas con movilidad reducida, eficiencia energética,...- de tal forma que todos ellos interactúen en armonía transmitiendo el mismo tipo de sensaciones que el chef quiere expresar con su cocina.

Es importante que el **comedor** tenga unas [dimensiones suficientes](#), con unas proporciones largo-ancho-alto controladas, donde se posicione el mobiliario **-marcado por su funcionalidad y, sobre todo, por su comodidad-** con unas apropiadas dimensiones y convenientemente distribuido, tanto en número como en posición, gracias a un proyecto que los organice de forma adecuada para generar espacios acordes al uso.

En este sentido es muy importante **estudiar** los distintos recorridos que se van a producir en el local, tanto del personal como de los diversos tipos de público **-niños, personas con movilidad reducida, con discapacidad visual, etc.-** diseñándose para que se produzcan de la forma más directa posible, evitando que se originen conflictos entre los mismos, para garantizar un óptimo resultado.



Es muy importante estudiar los distintos recorridos que se van a producir en el local

La posibilidad de contar con varios [ambientes da flexibilidad](#) y versatilidad al negocio, dando respuesta a diferentes demandas de servicios, como un lugar para situarnos cuando estamos solos o vamos con prisas, como la [barra](#); un espacio para el tapeo o el **aperitivo**, con **taburetes y mesas altas**.

El [comedor](#) para la comida más convencional; una terraza, que expande el espacio del propio local y se convierte en el sitio ideal donde tomar el café, los postres y la copa; los reservados, lugares de mayor intimidad normalmente para **comidas de negocios** o [celebraciones de eventos](#); o un espacio especialmente adaptado a los infantes, donde se pueda compatibilizar la sobremesa de los padres con el juego de los

hijos, sin entrar en conflicto.

El [espacio](#) debe contar con una iluminación suficiente, que nos permita apreciar el plato, pero controlada y bien distribuida, evitando deslumbramientos y creando ambientes agradables con cierta intimidad.

Por otro lado, tenemos que entender que el [comportamiento acústico](#) de un local es muy frágil. Así que debe estar bien aislado acústicamente, para que los ruidos que se produzcan en el exterior no interfieran en nuestra degustación, y acondicionado, para facilitar el diálogo con el resto de comensales.

Con una música ambiente de una intensidad sonora suficiente para que **-sin entorpecer la conversación-** aumente la sensación de intimidad en un espacio colectivo; algo que hay que reforzar con una música de mayor volumen en aquellos [espacios](#) donde la sensación de intimidad es más importante, como el caso de los aseos. Las condiciones térmicas también tienen gran importancia.



Es importante que el comedor tenga unas dimensiones suficientes, con unas proporciones largo-ancho-alto Para ello, será necesario que el local esté bien diseñado térmicamente -impidiendo que entre un exceso de radiación solar a través de las ventanas en la época estival o que el calor se escape por paredes y techos en invierno- y que cuente con equipos específicos de alta eficiencia energética que terminen de corregir la humedad y temperatura cuando no sea suficiente con el correcto diseño.

Se debe también garantizar una adecuada renovación de aire, que evite los ambientes cargados y los malos olores, ya que la percepción de los sabores se produce no sólo por medio de la sensación del gusto, sino que el sentido del olfato tiene un importante peso en este proceso. Normalmente, las fuentes principales de contaminación olfativa que solemos encontrarnos en los locales de restauración son tres: la polución exterior, los aseos y la propia cocina. El correcto diseño de los sistemas de climatización, extracción y renovación de aire es fundamental en estos casos.



El espacio debe contar con una iluminación suficiente, que nos permita apreciar el plato, pero controlada y bien distribuida, evitando deslumbramientos y creando ambientes agradables con cierta intimidad.

Finalmente, todo este conjunto de condicionantes tienen que combinarse en una decoración cuidada -acorde con el tipo de comida que se sirve- empleando materiales nobles de gran calidad, tanto en el espacio interior como en su fachada, que es la tarjeta de presentación que debe invitar a entrar.

Porque no es sólo importante el plato que se le presenta al comensal, sino que todo el establecimiento ha de participar de la misma armonía.

El restaurante es un espacio donde el diseño está presente en todas las cosas, cualquier elemento que nos encontramos o manipulemos tiene un cuidado proceso creativo que pretende aumentar el placer sensorial que estamos disfrutando, al tiempo que refuerza el ambiente del local. Desde la ropa del personal que nos atiende, a cada uno de los elementos que se emplean, como la **vajilla** sobre la cual se van a servir las creaciones, pasando por una cristalería y una cubertería que esté a su nivel, hasta las mantelerías, los **centros de mesa** o las **cartas**.

Como vemos, y a pesar de que sólo hemos tratado a modo de

rasgos generales los puntos a tener en cuenta, adecuar un local para ser un restaurante de mención no es nada sencillo. Son mucho las cuestiones que tenemos que cuidar para conseguir obtener todos estos objetivos *-igual que en los **fogones** y la sala de un restaurante haría falta contar con un excelente personal comandados por un **Chef** con unos amplios conocimientos de cocina-*

En el diseño de estos espacios necesitaremos un grupo de proyectistas altamente capacitado y cualificado, que sepa conjugar el sacar el mayor provecho posible al local, al tiempo que exprese de forma palpable lo que el restaurante quiere ofrecer con su comida, materializando la manera que se tiene de entender la gastronomía y la restauración desde la empresa.

Por tanto, contar con un equipo técnico de refutada experiencia que sepa prever y solucionar los posibles problemas antes de que se produzcan es la estrategia más fácil y económica, siempre mejor que tener que solventar los problemas a posteriori, siendo más costoso y en algunos casos imposibles de resolver.

Cuando el ruido no nos deja comer

El ruido, es uno de los problemas más frecuentes con los que se encuentra un local de restauración es la alta reverberación, es decir, un exceso de rebotes del sonido en las superficies de la sala

que hace que aquél se amplifique.

Por: Doctor Arquitecto [Eduardo Martín del Toro](#)

Este fenómeno, además, produce un efecto en cascada debido a que los comensales, al oír con dificultad, tienden a subir el volumen de la conversación, lo que provoca que su voz moleste al los clientes de las mesas vecinas, con lo que éstos actuarán de la misma manera, de modo que poco a poco el ruido general del salón va creciendo, llegando a un nivel en que se vuelve insoportable.

Esta situación puede llegar a tal punto que el placer de degustar un estupendo manjar junto con una agradable conversación -lo que todos buscamos cuando salimos a comer- se vuelva una verdadera tortura, habiendo sido la causa del cierre de algún restaurante, a pesar de contar con una excelente cocina.

¿Pero cómo un fenómeno tan molesto para la restauración es al mismo tiempo tan común?

Esto se debe a lo delicado y complejo que es el mundo de la acústica y el poco conocimiento que *-en general-* se tiene de ella. El comportamiento del sonido dentro de un local depende de múltiples aspectos, como la forma y proporciones del mismo, los materiales de acabado de sus paredes, suelo y techo o los elementos -muebles, personas, objetos, etc.- que se encuentren dentro de él. La simple [modificación](#) de alguno de estos factores puede hacer que la sala se vuelva ruidosa.

Como ejemplo de lo expuesto pueden servir intervenciones realizadas en salones que funcionaban perfectamente y que tras leves modificaciones -como el ampliar el espacio eliminando un tabique o cambiado el acabado de las paredes o techos- es decir, simples actuaciones de decoración, pasaron a convertirse en espacios ruidosos.



El comportamiento del sonido dentro de un local depende de múltiples aspectos, como la forma y proporciones del mismo, los materiales de acabado de sus paredes, suelo y techo o los elementos -muebles, personas, objetos, etc.- que se encuentren dentro de él.

Por contra, del mismo modo que una ligera intervención de decoración puede traer consecuencias nefastas en este sentido, una actuación con criterio, puede conseguir que un salón con una alta reverberación se vuelva a comportar acústicamente correcto. Para ello, hay que estudiar las razones que en cada caso están provocando el exceso de ruido, para diseñar la estrategia más adecuada de cara a su subsanación; que en muchas ocasiones radica simplemente en modificar los materiales de acabado en paredes o techos o la sustitución de parte del mobiliario, como pueden ser las sillas.

Como vemos, podemos decir que el sonido se comporta de forma similar al agua, que por muy impermeable que sea el espacio donde se acumule, un mínimo resquicio hace que se pierda, pero con la complicación añadida de que el agua moja y nos muestra por donde se origina la pérdida, mientras que el sonido -

invisible- nos esconde donde se producen los problemas.



Cuando el ruido no nos deja comer

Por tanto, tenemos que entender que el comportamiento acústico de un local es muy frágil y que ciertas actuaciones -por muy leves y sencillas que nos parezcan- pueden interferir de forma notable en su correcto funcionamiento, por lo que es muy recomendable tener el apoyo de un técnico cualificado en este aspecto de cara a realizar cualquier modificación en nuestras salas. Pero, si por desgracia, este asesoramiento no se ha producido y, como resultado de un incorrecto diseño de los espacios o de sus materiales, da lugar a una sala reverberante, donde nuestros comensales no puedan disfrutar de la comida, no está todo perdido: un profesional de la acústica podrá realizar un estudio *in situ* y diagnosticar el problema, proponiendo la mejor solución posible, que en la mayoría de los casos no precisa de la realización de grandes obras.

La Unión sabe a ...'Umami'

Tenerife tiene un nuevo sabor en boca, un ingrediente que siempre estuvo ahí, a la mano, pero que para usarlo se tuvo que tener una meta en común, un objetivo y claro, algo que nos perjudicara a todos por igual y se tuvo 'la injusticia'.

Reconocer los errores es una característica de las más difíciles de encontrar en algunas personas, pero esa característica distingue a unos de otros y, como bien reza el dicho popular: *"Rectificar es de sabios"*.

La soberbia no es una buena consejera, eso se da por sentado, y nunca ha llevado a buen término a lo largo de cualquier capítulo de la historia, solo se aspira, solo queremos, que como ciudadanos de esta parte del planeta, poder sentir que quienes gobiernan el terruño donde vivimos, lo hacen igual para todos.

Esa competencia entre islas se está convirtiendo en tóxica, está ennegreciendo el panorama y hay que pararlo a tiempo, Canarias, las Islas Canarias debe aprender a ser una sola, un destino y un territorio a desarrollar equitativamente en 8 partes, esto se ve y se comenta, pero no se hace nada al respecto.

Por ejemplo, hace poco en Madrid Fusión nos comentaban amigos de península que no entendían porque en los stands de de las Islas Canarias se percibía, no solo la competencia y lucha por ganar la atención del público de uno sobre el otro, sino la separación que hay entre las islas.



Madrid fusión 2021

Es difícil dar una explicación lógica a esa pregunta, el ser humano sigue siendo un universo por explorar, pero lo que sí es cierto es que se debe, se tiene que usar el concepto de usar un buen criterio al momento de tomar decisiones, esto, con el único objetivo de tratar de hacer las cosas bien y no es tan difícil, el criterio no es otra cosa que: *“Regla o norma conforme a la cual se establece un juicio o se toma una determinación”*, pero para esto hay que saber escuchar, detalle primordial.

La unión ha sido siempre una caja de pandora, esto pasa en todos los gremios, países y en casi cualquier congregación que pueda existir, pero es una tarea que debemos ponérsela todos y entenderla, si realmente queremos lograr objetivos positivos y productivos para Canarias.

La unión sabe a Umami

Si algo debemos aprender es a valorar el trabajo de los demás, sea tan bueno o mejor que el de uno, de eso se trata, de aprender de los **maestros**, la falta de experiencia no puede ser una excusa y que sea toda una población quienes paguen los platos rotos. Es claro que redescubrimos que en la unión está la fuerza, ahora seamos severos y estrictos con nuestros derechos, pero hagámoslo de manera sensata, no cometamos el mismo error de otros de no escuchar y no atender a los reclamos, las necesidades, busquemos una media para la situación que vivimos.



Así que, ese sabor tan especial como lo es el **umami** y del que no se puede abusar para lograr la **exquisitez** más allá del **dulce** o **salado**, el **amargo** o el **ácido**, es como debemos manejar el timón para lograr consensos y no abusos, que este esfuerzo de coincidir en un punto de encuentro en el sector gastronómico se convierta en una “máquina de generar bienestar”, que fabrique éxitos que repercutan en la

restauración, para que de una vez por todas, este sector logre consolidarse y sea respetado, como lo que es, un pilar del sector productivo de Canarias.

¡Las ayudas ya!

Es el momento de aportar entre todos, cada situación debe estudiarse, sí, pero con celeridad, porque el **oxígeno** debe darse cuando se necesita, nunca debe llegar tarde, ahora se debe plantear de manera seria y consensuada que lleguen las **ayudas** al **sector** de la **restauración**, porque, quedó demostrado que es una de las partes más importante de este aparato productivo de las islas, quiero pensar que no hay dudas al respecto, con esto no se juega, todo el sector **gastronómico** en sí, es una sociedad productiva que incluye a la **restauración**, la **agricultura**, la **pesca**, la **ganadería**, las **queserías**, al **sector vitivinícola**, etc. Todos estos sectores necesitan ayudas, porque hay que hacer que las ruedas giren, hay que crear una especie de “centrífuga productiva” para todos haciendo que el dinero circule y para eso, se necesita un apoyo cierto, real, para poder seguir impulsando el turismo, y señores recuerden, *“No hay mejor postal de una región, que su **gastronomía**”*

En este, más de un año de pandemia, que ha sido más que duro, podemos decir que más de 85.000 establecimientos en **España** se han visto obligados a cerrar a lo largo del tiempo que llegó el coronavirus, es momento de achicar, el barco que está haciendo **agua** y hay que tomar medidas de manera acelerada, se ha esperado mucho porque lleguen ayudas verdaderas, no promesas y no tantas reuniones **“Técnicas”** para dar ayuda atrasada, dar **créditos** no son ayudas, **créditos** que, con lo que se vive resultan impagables y se convierten en un peso aún más fuerte para los empresarios de la **hostelería**.

Oído Gobernantes ¡el sector ya ha hablado!

La restauración de Tenerife vuelve a ser vulnerada...una vez más

Inadmisible, errático, sin sentido, absurdo, contrasentido, burla; cualquier calificativo en este orden es insuficiente para describir lo que ha significado para el sector restauración, que se vuelva al nivel 3 en **Tenerife**, es cierto que hay que tomar medidas, pero también lo es que este gobierno debe aprender a manejarlas.

Primero que todo hay que llamar a la coherencia y darle **sentido** a los ya famosos niveles con la actualidad, no se puede seguir haciendo que paguen justos por pecadores, estos decretos deben dirigirse y reestructurarse de manera quirúrgica e inteligente, con sensatez, porque se está retorciendo el cuello a la restauración, léase empresario; de manera despiadada y torpe a la vez, no hay que ser ningún erudito en la materia de pandemias para observar que, en el desarrollo del día a día, no es en los restaurantes donde están los focos de **contagio**.

La restauración de Tenerife

¿Qué pasa con los datos que se recogen en los mismos de los **comensales**? ¿alguien los analiza para identificar dónde está el foco de **contagio**?

La restauración debe ser vista, en esta situación anormal que vive el planeta, con otra visión. Ha pasado más de un año y los decretos deben volver analizarse y replantearse hacia dónde y cómo dirigirlos.



La restauración de Tenerife vuelve a ser vulnerada...una vez más

Hace poco viaje a **Madrid** y me causó gracia ver como las sillas de las salas de espera algunas están [clausuradas](#), todo marcado para guardar las distancias por Covid y luego, cuando subes al avión, 180 personas no convivientes (en su mayoría), compartiendo 'coco a codo y de manera ajustada' la cabina del avión (algunos pasajeros dormidos a tu lado con la mascarilla abajo) ¿alguien puede explicarlo?

Subes al metro o a la guagua y te encuentras con el mismo panorama, pero sumando que aquí no encontrarás a un personal **desinfectando** las sillas en cada parada para dar entrada a otra persona que en ella se va a sentar. Entrás a un supermercado, por ejemplo, y es más o menos igual. Caminas e interactúas entre los lineales sin mantener **distancias**, tocas un producto y decides no llevarlo lo vuelves a colocar y nadie lo desinfectará.



En la sala



Abordo

Ahora más absurdo y contradictorio resulta leer en la prensa nacional declaraciones del presidente Sanchez como esta:

Nos vamos acercando cada día a la normalidad a secas. Queremos que se recupere la economía y sea una recuperación justa y duradera", ha dicho el presidente en su intervención

en la reunión del lobby (grupo de presión) económico. España sigue así la senda marcada por Estados como Francia, que desde el pasado jueves ya no obliga a usar el tapabocas en la calle. “Este será el último fin de semana con mascarillas en los espacios al aire libre.

Para luego caer en esto de un nivel tres, golpeando al empresario del sector “pero sin mascarilla” para **Tenerife**. Realmente deben detenerse estas acciones donde claramente se ve que se aplican con “dos gríngolas” bien puestas. Se espera que se recapacite sobre esta medida, esperamos que la lucidez y claridad llegue a quienes tiene que llegar y se revoque semejante error (que no afecta a todos los municipios por igual).

Y en este sentido, tenemos **restaurantes** de municipios con contagio ‘0’ teniendo que volver a cerrar sus puertas iy muchos de ellos con imposibilidad de terraza!, ni siquiera improvisada.



[Don Ángel Víctor Torres Presidente de Canarias.](#)

Si hay que decirlo alto y claro se dice, **TIENEN QUE REFORMAR**

LO ESTIPULADO EN EL NIVEL 3, ya que no existe ningún indicio que sea en los restaurantes los focos de contagio, por el contrario, hoy día, son los oasis públicos que buscamos para sentirnos seguros en este desierto **pandémico**, porque sabemos que cumplen a cabalidad las normas establecidas para poder seguir trabajando... pero se sigue haciendo la vista gorda a reuniones de chavales en plazas públicas, botellones y encuentros clandestinos, por ejemplo.

Si hacemos una encuesta de los **lugares públicos** donde la población se siente segura, es muy probable que un alto porcentaje dirá que en los restaurantes, así que, no se puede tomar este tipo de decisiones sin ver, sin oír y sin hablar con los restauradores, nunca se les ha tomado en cuenta para nada, solo se han dedicado a exigirles cada vez más y más esfuerzo, sin prestarles ningún tipo de ayuda *económica 'real'*; y cuando digo *'real'*, no me refiero a un crédito que luego tienen que pagar, por el contrario, las obligaciones de cada uno de estos empresarios siguen actualizándose mes a mes, lo que hoy día es bastante semejante a una tortura psicológica.

Todos estamos convencidos que tenemos que cumplir con todo lo impuesto para evitar contagios, que no queremos se repita la situación vivida a principios del 2020, pero para que eso no suceda, se debe poner freno y regular los *'verdaderos'* focos de **contagios**... limitemos permanencia en **espacios públicos**, limitemos el aforo en el transporte público, guardemos con tristeza nuestras celebraciones populares hasta que sea seguro retomarlas, seamos severos para que aerolíneas mantengan la distancia durante el viaje, exijamos de forma obligatoria y para todos por igual (**residentes o no residentes**) un **PCR** negativo antes de volver a cualquiera de nuestras hermosas islas... que cuidado, si eres residente y has estado fuera menos de 72 horas, no debes presentar PCR ivenga, en tres días es imposible que te contagies!

Esperamos que estas preguntas tengan respuestas y queremos

tener la firme creencia que la sensatez llegará para dar un poco de **normalidad** a secas, como dijo el presidente Sanchez y se tome en cuenta el papel tan importante que juega la restauración en algo llamado '*economía*'.

¿Cómo se manejarán las terrazas en este verano?

Las terrazas ayudaron a generar mayores ingresos en sus momentos estelares, como siempre, ha sido el verano cuando mayor es la demanda de estos espacios.

Ahora más que nunca y gracias a la **pandemia**, las [terrazas](#) se han convertido en parte esencial de un **restaurante**, tanto así, que muchos **restaurantes** con una larga trayectoria en una ubicación determinada, buscarán cambiar su ubicación para poder contar con este espacio tan demandado y requerido de manera '*casi obligatoria*' hoy día.

Son muchos los aspectos a cuidar que, en condiciones normales, generaba ofrecer servicio en una terraza, aspectos como camareros en **exclusiva** para esta **zona**, lograr un personal **cualificado** para dar la mayor agilidad y apoyo en tiempos correctos a las comandas, todo esto con la finalidad de no perder el flujo con la clientela.

Se acercan los meses calurosos, y la **incertidumbre** entre los **restauradores** es increíble, tanto para los que cuentan con el espacio como para los que no son tan afortunados y es que, todo cambió tan rápido, que fue imposible prever lo que tocaría **vivir** si no tenías un '*al aire libre*'.



¿Cómo se manejarán las terrazas en este verano?

En [España](#) verano es época de comer fuera de los locales, sangrías, cervezas, tapas, ambientes distendidos es lo que el público local o **visitante** suele buscar.

Los nuevos “*espacios reducidos*” de manera drástica, sin duda alguna, verán mermada su productividad habitual y a la vez, de manera contradictoria, un mayor crecimiento en la demanda, pero con menos posibilidades de dar servicio a todos, ¿Qué pasará? ¿Cómo me preparo este verano? ¿más personal? ¿cambio de carta? Son algunas de las preguntas que en estos momentos de **Covid 19** se hacen todos.

Este año tocará hacer un nuevo análisis del funcionamiento de **terrazas**, previsión de personal, una carta fresca, ágil, fácil de manejar, el **mise en place**, montaje y servicio final. Los horarios deberán tomarse en cuenta con suma precisión, los años pasados ya no sirven de referencia, así que, una nueva evaluación se deberá efectuar sobre la marcha, dependiendo de las medidas, esto será el día a día de los **restaurantes**.

*Se acercan los meses calurosos, y la **incertidumbre** entre los **restauradores** es increíble,*

Comanderos móviles serán una buena fórmula para poder reducir el tiempo de la comanda a cocina, evitando trayectos al interior del local y ganado tiempo en la realización del mismo. Hay que tener en cuenta la cantidad de gente que saldrá a reclamar este **servicio** y los espacios que a la final estén permitidos en los mismos, en esta fecha se desconoce.

Lo que en otros tiempos se manejó como una extensión “*no primordial*” del **restaurante**, pero donde había que dar un **buen servicio**, sin lugar a dudas, cambió a ser un punto importantísimo del desenvolvimiento de local en sí y la productividad del día, así que, habrá que darle la mayor atención, nunca dada en otros años.



Este año tocará hacer un nuevo análisis del funcionamiento de terrazas, previsión de personal, una carta fresca, ágil, fácil de manejar, el mise en place, montaje y servicio final.

Siempre se pensó que quien se sentaba en **terraza** debería esperar un poco más que los clientes en la parte interna del **local**, eso ya no puede pasar, no podemos pedirles a los comensales que apuren su **estadía**, pero sí podemos acelerar, sin perder calidad de **servicio**, lo que dará la posibilidad, de que estos clientes se levanten antes y pueda ser la mesa y sillas **desinfectadas** y listas para la nueva ocupación.

Se quiera o no, en época de calor las **terrazas** se convierten en la situación más apetecible para todo público, de cualquier edad, **socializar** en el terraceo forma parte de las **costumbres** de toda **España**, son un atractivo para los turistas, para el local, para todos en esta estación.

Por eso, debemos prepararnos para un año atípico en todo sentido, se tiene que tomar en cuenta que muchos perfiles de costumbres de la clientela, sea ya la habitual o no, cambiaron, se prefiere no estar encerrado y más, si las temperaturas altas nos invitan a no estar entre paredes.

Esperan a los **restauradores** difíciles decisiones en todo el sector, grandes, medianos y pequeños tendrán que tener la suficiente visión e intuición para descifrar las '**mediditas**' de gobernantes que no oyen, no escuchan y no ven, ¿se recuerdan la imagen de los tres monos cada uno con una posición? Pues si hacía falta algo para probar el talante de los **empresarios** y de todo el personal de la restauración, llegó no solo el **covid 19**, sino la disparidad y poca importancia que se le da a un **sector** como el de la **gastronomía** en general por parte de los entes gubernamentales, siguen sin pedir consulta, sin pruebas de que los **restaurantes** son el mayor punto de **contagio** y más.

25 cosas que nunca aprenderás en escuelas de cocina

POR: CRISTIAN CARRERA VILLARREAL

Con el tiempo aprendemos que la única oportunidad que tenemos para triunfar en el campo **gastronómico** es la preparación permanente, es mantener un nivel de aprendizaje tal que inicie desde el día en que decidimos entregar nuestra vida a la **cocina** y termine el día en el que nuestra alma deje de cocinar, porque en un mundo que evoluciona constantemente los **COCINEROS** no podemos permitirnos quedarnos estancados en medio del temido olvido llamado “*conformidad*”.

Y a pesar de que la labor de muchas escuelas de **cocina** da grandes **profesionales**, hay cosas que nunca aprenderemos dentro de una de ellas, debido a que muchas variantes del aprendizaje **culinario** se aprenden únicamente dentro de la mejor universidad del mundo llamada “*vida real dentro de una cocina los 365 días del año*”, por eso podemos decir que una escuela de **cocina** nunca te enseñará:

- **01** A amar la **cocina**, las escuelas te enseñan la técnica, pero si no tienes vocación para cocinar nunca sabrás cómo conquistar el paladar de la humanidad.
- **02** A **cocinar** con el corazón, porque ni el más grande de los maestros podrá enseñarle a tu corazón a palpar si no sientes pasión al **cocinar**.
- **03** A ser **creativo**, la **creatividad** dentro de las escuelas de cocina está opacada por la intensa teoría, por lo cual si quieres ser creativo tendrás que romper las cadenas de la monotonía educativa.
- **04** A soñar con los **pies** sobre la **tierra**, la mayoría te prepara para ser tu propio **jefe** más no para que aprendas desde abajo a cómo ser un gran líder.
- **05** A soportar la presión de esas **largas jornadas** de

trabajo, pues no es lo mismo pasar 5 horas a la semana por una cocina que estar en turnos de 16 horas diarias.



- **06** Al ser humilde, la humildad es un principio con el que naces y está en ti potenciar o enterrar bajo los egos absurdos de la vanidad culinaria.
- **07** A lidiar con la diversidad de **gustos** de tus comensales, eso lo aprenderás cuando aquello que cocines sea evaluado, admirado u odiado por quienes serán tus clientes reales.
- **08** A reconocer tus errores, no es lo mismo una mala nota en un examen que un cliente insatisfecho que no vuelva más a tu restaurante.
- **09** A estudiar la mente de tu equipo de trabajo y a valorar el esfuerzo que cada uno de ellos hace para luchar por un objetivo ajeno a sus verdaderos sueños.
- **10** A reconocer el **talento** de los demás, eso es una virtud que solo los grandes cocineros desarrollan.
- **11** A priorizar tus sentimientos, porque solo la

experiencia te permitirá plasmar sobre un plato la interpretación pura de los sabores de la **gastronomía**.

- **12** A lavar con orgullo miles de **platos**, limpiar pisos con la cabeza en alto y limpiar el desorden del chef principal cuando aún estás en etapa de aprendizaje dentro de un restaurante.



25 cosas que nunca aprenderás en escuelas de cocina

- **13** A escribir absolutamente todo lo que aprendes dentro de una **cocina**, llevar una libreta de apuntes que luego te sirva de **fuentes** para dar forma a tu libreta mental.
- **14** A crear tus propias combinaciones, la mayor parte de la enseñanza se fundamenta en recrear **recetas** famosas de autores clásicos y **vanguardistas**, más no al potenciamiento de la cocina de autor.
- **15** A profundizar en la **investigación gastronómica**, hecho que repercutirá exitosamente en la creación de nuevas tendencias culinarias.
- **16** A marcar el ritmo de tu **aprendizaje**, tu eres el único

que decides que aprender, como hacerlo, para qué hacerlo y cómo aplicarlo.

- **17** A ser éticos en la vida como en la cocina, el poder recae en ti, si eres ético en tus acciones triunfarás como persona y serás reconocido como **profesional**, caso contrario fracasarás.



- **18** A improvisar, debido a que este es un factor que se mide de acuerdo a tus capacidades para adaptarse al cambio y tomar decisiones que mantengan el pie a toda tu **cocina**.
- **19** A ordenar tu mente y optimizar cada recurso que almacenas en ella.
- **20** A superar a tus [maestros](#), debido al temor de que seas mejor cocinero que muchos de ellos, pero recuerda que es más exitoso aquel que no necesita alardear de grandezas para serlo.
- **21** A llevar con **orgullo** el título de **cocinero**, porque

por más estudios que tengas nunca debes olvidar tu origen y esencia.

- **22** A creer y potenciar tus **raíces**, porque pese a los esfuerzos de muchas escuelas en rescatar la **identidad nacional** aún se sigue observando cocineros poco comprometidos con su país.
- **23** A romper las **cadena**s de la **mediocridad**, porque si quieres dejar una huella imborrable en el mundo culinario nunca te debes quedar sentado viendo como los demás avanzan.



- **24** A seleccionar adecuadamente tu estilo **culinario**, área de cocina o labor gastronómica, hay una extensa variedad de cargos y seleccionar uno es muy complicado, la cocina no necesita más todólogos sino especialistas.
- **25** A reconocer que el principal protagonista en un restaurante no eres tú como **cocinero o chef**, no son tus **platos** ni magníficas recetas, no es tu equipo de trabajo, sino es y será siempre tus comensales, a ellos

te debes y para ellos trabajas.

Una maldita HORA...menos

Mi padre, siempre cuando nos tocaba enfrentar alguna situación grave, me decía, *“Toquemos fondo y veamos qué podemos hacer para tomar impulso”*. Si algo está pasando en el mundo, es que no queremos aceptar que el [Coronavirus](#), no se va a ir tan fácil como llegó y estamos tocando fondo, pero no queremos impulsarnos.

Si no tomamos medidas con la premisa que esto, no es un temporal de uno o diez meses, si no aceptamos de una vez que debemos aprender iya! a vivir con esto, no habrá nada que salvar, la miseria y la desesperación de familias enteras se apoderaran de una sociedad que caerá en ruinas, repitiendo una frase tan lapidaria como: *“Tranquilo todo volverá a ser como antes”*.

Pero hablando de nuestro mayor interés, la restauración, tenemos de alguna forma hacer entender que, con que se hagan cierres y restricciones cada vez que viene unas vacaciones, que se reduzca todo en la restauración, no es la solución, o por la sencilla razón que, la restauración no es la culpable.



Una frase tan lapidaria como: *"Tranquilo todo volverá a ser como antes"*.

En el caso de las Islas Canarias, no se puede seguir siendo parte de un paquete que meten en el mismo saco como papas a granel, si en estos momentos estamos viviendo un repunte del virus en el archipiélago, no es culpa de la hostelería, es culpa de la falta de entereza para tomar decisiones acordes con nuestro entorno, la restauración, al cien o ciento; se ha puesto a derecho para cumplir con todas las normas que le han exigido hasta el momento y lo ha logrado.

No hay que ser ningún erudito en la materia para darse cuenta que, en las grandes superficies (espacios cerrados), no vemos a los empleados desinfectando y limpiando cada pieza de ropa que alguien toca, tampoco a los conductores de guaguas cada vez que alguien abandona un asiento. Y muchos menos vemos a empleados especialmente contratados para desinfectar las latas o botellas que alguien toca, porque al final no se llevó el producto, en las tiendas de alimentación.



En el caso de las Islas Canarias, no se puede seguir siendo parte de un paquete que meten en el mismo saco como papas a granel. Foto: Cadena Ser

En contra posición a todo lo descrito antes, en los restaurantes sí vemos (y exigimos) el cuidado y respeto a la situación con la que estamos viviendo y viviremos, no se sabe hasta cuándo. Mesas con la distancia correcta, personal con mascarilla y una limpieza bastante exhaustiva cada vez que alguien abandona el recinto gastronómico, purificador de aire, códigos QR y para de contar. Inversión realizada con esfuerzo para poder permanecer abiertos y naturalmente, generar confianza y tranquilidad a sus clientes.

Una maldita hora...menos

Pero ¿sino podemos cerrar una gran superficie a pesar de ser un espacio cerrado y sin ventilación? ¿por qué arremeter contra los restaurantes específicamente?

Cuando se recorta el horario de la restauración en una hora, eso significa el recorte de todo lo que gira entorno a un horario conformado para que el comensal pueda salir a comer y volver a casa, con cierta holgura dentro de las restricciones

ya establecidas, razón demás para que la gente decida no ir a ningún local, por miedo a no llegar a tiempo a sus hogares.



Una maldita HORA...menos

Una hora menos que está llevando al final de la existencia de muchos locales dedicados a la gastronomía, conduciendo al borde de la desesperación a modestos empresarios, a esos que dan plazas de trabajo a 2 o 3 jóvenes, esos que, a golpes cortos y rápidos, han aprendido a poder seguir adelante con sus diferentes establecimientos.

Una maldita hora menos causa caos, cerrar por completo el aforo de un local puede llevar a situaciones irreparables en muchos de los casos o por lo menos, en su gran mayoría.

Se debe entrar en cordura de una vez por todas y abandonar la práctica de culpar a la restauración de los repuntes y hacerle pagar por las torpezas y malas decisiones de las políticas interpuestas y ejecutadas (con gríngolas), sin analizar, sin criterio y sobre todo, sin consultar a la gente del sector, a los empresarios de la gastronomía de Canarias y claro, de toda España.



Casi 400 mil personas están en el Erte

Las pérdidas son cada vez más grandes, dar una inyección anti quiebra masiva ya tiene carácter de urgencia. No se pueden plantear soluciones endeudando aún más al pequeño y mediano empresario, hay que usar criterios y buenos criterios, no ayudas insustanciales que a la final no aportan NADA. Quieran o no los políticos de turno, la restauración es base de sustento de millones de personas: campo, pesca, turismo son algunos aspectos que tienen que aprender a sopesar, que del buen funcionamiento de estos, depende una gigantesca parte de la producción de España.

Tampoco hablemos de recortes, se necesitan ayudas como las que están brindando otros países de Europa, las ayudas directas que se han dado o propuesto aquí, van muy por debajo de las necesidades reales.

Casi 400 mil personas están en el Erte, ellas dependen que se tomen medidas acordes con la situación que estamos viviendo, además, añádanle a la receta más de cuatrocientos mil empleos que se fueron al garete en el año 2020, con una gran parte en el sector restauración específicamente.

“Toquemos fondo y veamos qué podemos hacer para tomar impulso”

Los bares y cafeterías no se pueden sostener vendiendo unos cuantos cafés al día, los sistemas de Delivery o Take a Way, como los queramos llamar, deben convertirse en parte de una solución y no dejar que se improvise, sin mencionar que se debe aportar una solución laboral para que funcionen de manera clara y efectiva, abriendo nuevas posibilidades a los establecimientos y plazas de empleo emergente.

Restaurantes y bares sin terrazas

Otro aspecto y, este es muy grave, son los locales que no tienen terrazas ni posibilidades de tenerla, este es el caso de [Etéreo Restaurante](#), hoy por hoy uno de los mejores establecimientos gastronómicos de Tenerife, hablamos un poco con el Chef y Propietario Pedro Nel.



El Chef y propietario del restaurante Etéreo en Santa Cruz de Tenerife Pedro Nel

José Garavito: Pedro, ¿Cómo puedes enfrentar un cierre de aforo en la parte interior de los locales si en tu caso, Etéreo no tiene terraza ni posibilidades de tenerlas por la situación del restaurante?

Pedro Nel: Ante todo tengo que decirte que, con una gran tristeza, sin dejar de mencionar la preocupación que te genera saber que tú negocio está y estará cerrado, asumiendo el peso de que los tiempos para los compromisos corren de igual forma, y tenemos que cumplir con pagos este cerrado tu restaurante o no. En nuestro caso, no contamos con terraza y, aunque la hemos solicitado de manera formal hace ya casi un año, este es el tiempo que no hemos tenido respuesta, así que, no toca otra que cerrar.

José Garavito: Descríbenos, a groso modo, lo que pasará este mes en tus cuentas ya que te ves obligado a cerrar por no tener terraza

Pedro Nel: Pasará lo que te dije antes, hay que darles frente a las obligaciones, nómina, seguridad social, entre otras más y no tendremos entradas, eso es lo que nos pasará a todos mis colegas que, como yo, nos vemos obligados a cerrar por completo.



Restaurante Etéreo en Santa Cruz de Tenerife

José Garavito: ¿Cuál es la lógica que tú le encuentras a este tipo de medidas, que parece que son exclusivas para la restauración?

Pedro Nel: Ninguna José, cómo podemos encontrarle lógica a esto, no existen indicios de tales contagios en los interiores de los restaurantes, es una simple medida sin análisis de

ningún tipo, los restaurantes nos hemos preparado para darle cumplimiento a todas las medidas que nos han exigido, cumpliendo una normativa de manera completa y exhaustiva y, sabes algo, lo hacemos por dos razones de mucho peso, la primera y la más importante para nosotros, porque es hacia nuestra clientela, para que se sientan seguros en nuestros locales después por que es una mandato que ha que cumplir si queremos salir algún día de esta situación.

José Garavito: Dinos, como parte afectada, posibles soluciones que le propondrías al ejecutivo de Canarias. Pedro Nel: La solución pasa, primero que nada, por hacer cumplir las normas a todos por igual, por tener la capacidad de discernir entre unos y otros, sin dar palos a ciegas, y por favor desistir del ensañamiento con la hostelería

Sumando voluntades

SOLIDARIDAD... es lo que podemos ofrecer en estos tiempos difíciles desde sector de la comunicación.

A medida que el **Covid-19** 'se apodera' de nuestra restauración, nos recuerda que debemos centrarnos en lo que realmente importa: en tiempos de crisis, necesitamos aunar esfuerzos y voluntades para ayudar a los que -a muchos- nos dan de comer los 365 días del año. Sin un sector 'vivo', no hay empresa de comunicación que realmente tenga valor, ni medios especializados y a ver ¿dónde quedarán los 'críticos' o 'periodistas especializados'?.



Sumando voluntades

La única verdad que prima, se puede ver -y da un poco igual lo que quieras vender en las redes- en: esas salas de los restaurante vacías, las mismas que vimos llenas y vivas. Barras 'huérfanas'. Huérfanas de esos clientes que, sin quererlo, terminaban contándole a quien le atendía, su vida icomo hace falta en este momento en quien ahogar nuestras penas!. Y en general, el ritmo de la gastronomía, en el mundo, esa que, 'sonaba a unísono como una gran orquesta', de un día para otro, simplemente, se ha detenido ...se ha silenciado.

Voluntades

Pero ahora es el momento de mostrar lo sorprendentes que podemos ser y de esa riqueza que nos hace realmente diferentes: 'territorio' (léase agricultura, ganadería, pesca 'sector primario') .

Desde nuestros medios nos esforzaremos -aun con un futuro incierto- por utilizar nuestras herramientas para apoyar y amplificar muchas de las increíbles iniciativas que estamos

viendo 'nacer en tiempos de crisis' en todos los rincones de nuestras islas, y les pedimos (a comunicadores, restauradores, empresarios, cocineros, sector primario...) su voz y, si vale, contribución y apoyo para hacer más llevadero este proceso.



Desde nuestros medios ([digitales y sociales](#)), y en apoyo a los restauradores y productores afectados por el estado de emergencia que, han decidido paliar lo estragos económicos del Covid-19 con servicio a domicilio, envíanos información a redaccion@canariasgourmet.es y te ayudaremos a distribuirlo.

Accede a nuestra sección con toda la información actualizada en: <https://www.canariasgourmet.es/covid-19/>

La cocina perfecta

El chef no es arrogante, simplemente reclama lo que los otros callan.

POR: Cristian Carrera Villarreal ©Maridaje Latitud "0"

La cocina perfecta no llega de la nada, se la construye poco a poco.

La cocina perfecta no es el aprendizaje del error sino la experiencia que te dejan tus aciertos.

La cocina perfecta no se basa en el tiempo que gastas sino en el tiempo que inviertes para mejorar.

La cocina perfecta no la crea un solo corazón sino un conjunto de almas dispuestas a enamorar al mundo.

La cocina perfecta no la crea una idea superficial, sino todas aquellas ideas que en conjunto convierten un espacio simple en un universo.



La Cocina perfecta

La cocina perfecta es el lugar en donde la innovación se apodera de la mente de sus cocineros para transformar los ideales del mundo entero.

La cocina perfecta es un sintagma de la realidad, porque aquel que busca la verdad de la gastronomía solo dentro de ella la podrá encontrar.

Es por eso que dentro de una cocina perfecta:

El chef no se limita, él pone los límites.

El chef nunca se conforma, siempre busca lo mejor.

El chef no es arrogante, simplemente reclama lo que los otros callan.

El chef no es el diablo, pero con su sazón tienta al mundo.

El chef no es Dios, pero con sus creaciones alimenta al cuerpo y al alma.

El cocinero es un chef y el chef es un cocinero, porque cuando hay pasión y persistencia no importa el título sino los hechos.

Por eso la Pasión + la Persistencia + el Equilibrio son iguales al ÉXITO dentro de una cocina y sin duda alguna la cocina perfecta ES AQUELLA QUE SE HACE CON AMOR.

Restaurante Cueva: Un espacio

gastronómico sostenible

Texto: [Eduardo del Toro Doctor Arquitecto](#) // Islas Canarias

Las cuevas, que antaño se encontraban asociadas a las clases económicamente más desfavorecidas, hoy en día se han convertido en un reclamo turístico.

La arquitectura enterrada o troglodita es uno de los primeros refugios que empleó el hombre. Las cuevas naturales que podemos encontrar en los territorios escarpados a lo largo de todo el globo, han sido empleados como vivienda, graneros, establos, enterramientos, etc. y, sin embargo, a pesar de ser un elemento que se remonta al origen del propio ser humano a día de hoy no ha caído en desuso, al contrario, podemos decir que estos elementos orográficos están ahora nuevamente en auge.

[Las cuevas](#), que antaño se encontraban asociadas a las clases económicamente más desfavorecidas, hoy en día se han convertido en un reclamo turístico pasando de sus antiguos usos a otros más modernos como: segundas residencias de la clase acomodada, alojamientos turísticos -casa u hotel rural- o restaurantes, entre otros, donde su relación con el paisaje es completa, quedando éstas totalmente “*integradas*” en el terreno. Podemos decir que su uso ha sido continuo a través de la historia, y aún hoy no es ni mucho menos despreciable el número de cuevas en servicio, muchas veces ocupando las mismas que fueron excavadas hace cientos de años.



Las cuevas, que antaño se encontraban asociadas a las clases económicamente más desfavorecidas, hoy en día se han convertido en un reclamo turístico.

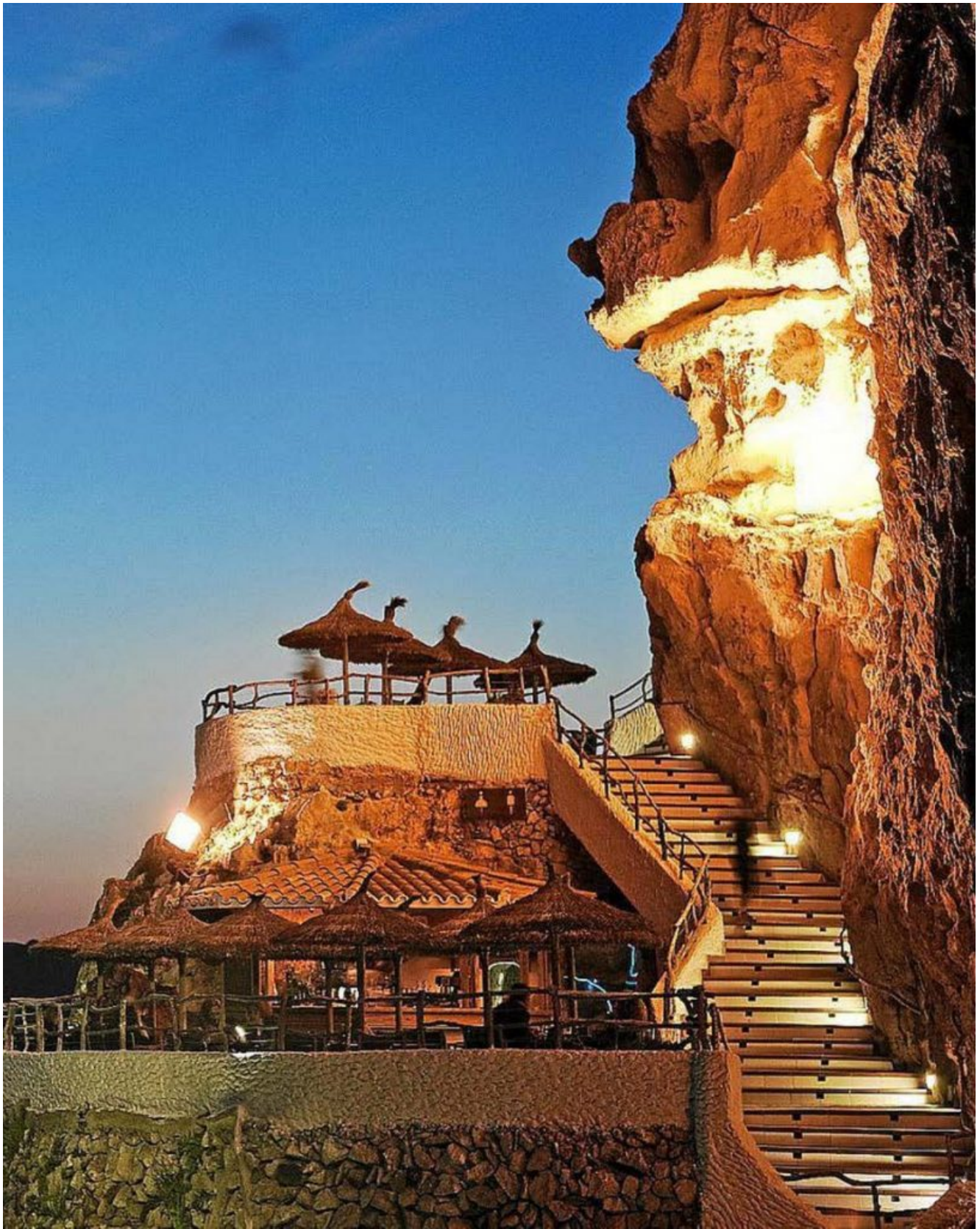
Restaurantes Cuevas

Podemos diferenciar dos tipos de cuevas: La cueva natural, fruto del capricho de su naturaleza geológica, hoy en día poco utilizada posiblemente por su lejanía o por las dificultades de acceso y la cueva excavada por medios mecánicos, normalmente situada en terrenos en los que la excavación no requiere esfuerzo, que sí ha llegado hasta nuestros días.

La rapidez en la construcción, el mínimo uso de herramientas, su fácil mantenimiento o las óptimas condiciones de estabilidad térmica y de humedad interna a lo largo de todo el año, fueron factores fundamentales para atraer a su uso y a que se sigan empleando hoy en día.

La característica más apreciada de las cuevas es su excelente

comportamiento térmico y su práctica independencia frente a las oscilaciones térmicas del ambiente exterior que, se producen de forma tanto anual como diaria; es decir, que permanezcan *“frescas en el verano y calientes en el invierno”* haciendo innecesario el empleo de equipos mecánicos de climatización. Esto se debe a que son el máximo exponente del empleo de la inercia térmica en la arquitectura -o la capacidad de acumulación de energía de un determinado elemento constructivo-, puesto que su envolvente no tiene muchos centímetros, sino muchos metros, siendo éste el mecanismo bioclimático más adecuado para conseguir que dichas oscilaciones sean imperceptibles en el interior, obteniendo la estabilidad térmica.



La rapidez en la construcción, el mínimo uso de herramientas, su fácil mantenimiento o las óptimas condiciones de estabilidad térmica

Pero las cuevas también pueden ser fuentes de problemas si estas

no se encuentran adecuadamente diseñadas o adaptadas a su

nuevo uso. Por ejemplo, dentro de la cueva, la humedad tiende a ser constante y algo superior a la exterior, por lo que la humedad contenida en el terreno y la propia del uso de la edificación junto con las bajas temperaturas en condiciones de invierno provocarían situaciones de malestar al aumentar la sensación térmica de frío con la presencia de humedad. La forma de garantizar la eliminación de esta humedad es la ventilación.

El Restaurante La Gruta está ubicado en el paraje de San José con el río subterráneo más largo de Europa y uno de los atractivos turísticos de la Provincia de Castellón. Se encuentra rodeado de las últimas estribaciones de la Sierra Espadán.

Para impedir este problema, la cueva debe situarse en zonas donde se favorece la ventilación natural, como en los laterales de los barrancos grandes, al tiempo que ha de diseñarse un conjunto de huecos, tanto en fachada como la abertura de pequeños vanos que comunican entre sí las estancias del interior, que a su vez están comunicadas directamente con la fachada exterior, consiguiendo mediante este método que pueda establecerse una corriente de aire a

lo largo de las diferentes recintos; o, como solución alternativa, se perfora el techo de la cueva para realizar chimeneas de ventilación, situándolas en las estancias que se encuentran más en el interior de la cueva, produciendo una mayor ventilación y renovación del aire, obteniendo como resultado la desaparición de la humedad.



La abertura de pequeños vanos que comunican entre sí las estancias del interior

En cuanto a su comportamiento acústico, la gran masa térmica que envuelve el espacio de los comedores en un restaurante-cueva, del mismo modo que la protege de la temperatura ambiente, la hace inmune a los ruidos del exterior, aunque hay que tener cuidado con el efecto de reverberación, es decir el rebote excesivo del sonido en el interior del local, que es causa de grandes molestias y un problema común a muchos restaurantes convencionales, y que ya hemos tratado en

anteriores artículos.

Por otro lado, poder proveer de iluminación natural a un espacio enterrado -y que por tanto en principio carece de ella- es difícil, pero existen algunas estrategias que nos pueden permitir ampliar el número de espacios iluminados naturalmente, como pueden ser: por un lado, buscar el color claro de sus caras internas, ya sea por medio del material propio de la montaña o a través del albeado (acabado de color claro, preferiblemente blanco, para favorecer el reflejo de la radiación luminosa) del interior, practicando ventanillos altos en las fachadas, que suministran una fuente de luz que se difunde por reflexión en las paredes, contar con cuevas que se constituyan a partir de cámaras contiguas que dan directamente al exterior y no tengan grandes profundidades, evitando en la medida de lo posible que se concatenen más de dos estancias en profundidad. Cuando estas condiciones no son posibles, mediante las ya mencionadas chimeneas de ventilación, se puede aportar también iluminación a salones profundas.

Por lo cual, siempre y cuando tengamos en cuenta una serie de previsiones en su diseño y adaptación al uso de la restauración, este tipo de construcciones se adaptan completamente al clima en el que se ubican, minimizando el impacto energético para alcanzar las condiciones de confort, y emplean materiales locales (tanto, que la propia arquitectura se introduce dentro del material), con ciclo de vida cerrado y mano de obra local. Por todo ello, las construcciones subterráneas pueden considerarse sostenibles.