

25 cosas que nunca aprenderás en una escuela 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.



13 A escribir absolutamente todo lo que aprendes dentro de una cocina, llevar una libreta de apuntes que luego te sirva de fuente 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 cadenas 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.

Espacios del Sabor en un Restaurante

Arquitectura & Gastronomía

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

Es evidente que el primer ingrediente que debe de tener un restaurante para que atraiga nuestra mirada es una comida exquisita, pero no es el único.

En un restaurante, muchos son los **factores** que influyen para que el placer de la comida sea agradable o se convierta en un tremendo fracaso, como el trato amable y profesional por **parte del servicio** o estar en un ambiente adecuado que nos permita disfrutar lo que estamos degustando.

Precisamente, de este último punto voy a tratar en este artículo: las condiciones ambientales que han de darse en un **local destinado** para el disfrute de los sentidos -el gusto, el olfato, la vista, – para que un placer como el de comer no se convierta en una auténtica tortura.

Dado que cuando degustamos un plato empleamos todos los sentidos, a la hora de diseñar un comedor, también tenemos que tenerlos en cuenta para que ningún aspecto exterior nos distraiga de lo que verdaderamente nos ha llevado hasta allí, el completo disfrute de los manjares.

Un buen comedor debe estar bien aislado y acondicionado

Dependiendo del tipo de comida, del tipo de ambiente que se quiera conseguir, etc. primaran unas características u otras, pero hay una serie de aspectos generales que deben darse para cualquier tipo de **restaurante**.



En primer lugar, el espacio debe contar con una iluminación suficiente que nos permita apreciar el plato -sus colores, su composición, sus texturas- pero controlada y bien distribuida,

evitando deslumbramientos y creando [ambientes agradables](#) con cierta intimidad, ya que en muchos momentos desearemos olvidarnos que estamos en un lugar público, imaginado que nos encontramos a solas con la comida.

Otro aspecto fundamental, y por desgracia poco tenido en cuenta en muchos locales, es el sonido o, mejor dicho, su hermano molesto: el ruido.

Un buen comedor debe estar bien aislado y acondicionado. Lo primero nos garantiza que los ruidos que se produzcan en el exterior del local no interferirá en nuestra degustación, lo segundo nos va a generar una mejora de la inteligibilidad de la palabra (se entenderá con mayor claridad al interlocutor al disminuir los tiempos de reverberación), mejorará la calidad de la música ambiente y disminuirá el nivel de emisión en el interior de la sala (al no tener la necesidad de hablar muy alto para que nos oigan).



Hay una serie de aspectos generales que deben darse para cualquier tipo de restaurante.

Las condiciones térmicas también tienen gran importancia. Un calor excesivo o un frío insoportable pueden aguar el mejor de los manjares.

Para ello, será necesario que el local esté bien diseñado térmicamente, con un buen aislamiento y un correcto [número de huecos](#), bien orientados, que permitan captar energía solar en los momentos de bajas temperaturas o evitarla cuando el calor es excesivo.

Completamos este diseño con equipos específicos que termine de corregir la temperatura cuando no sea suficiente con el correcto diseño, como los aparatos de aire-acondicionado o de calefacción.

Es muy importante que estos equipos se encuentren bien mantenidos, ya que su mal estado puede ser causante de ruidos y de transmisión de partículas de polvo y de olores desagradables.

Junto con la climatización, es muy importante la calidad del aire. Se debe garantizar una adecuada renovación de aire, que evite los “ambientes cargados” y los malos olores.

Los olores de los demás comensales no deben interferir en nuestro plato, además de que es muy desagradable que al salir de un local terminemos apestando a comida.



Por último, pero de gran importancia, es el espacio en sí. Que el comedor tenga unas dimensiones suficientes, con un techo no demasiado bajo que nos dé sensación de ahogamiento; la distancias entre mesas holgadas para que no tengamos la impresión de que el señor de la mesa de al lado está comiendo con nosotros; un mobiliario cómodo que no se asemejen a sillas de tortura; una ligera música rosa y una decoración cuidada acordes con el tipo de comida que se sirve; un nivel de limpieza propio de un quirófano y un cuidado y un mimo en los detalles que nos haga sentir más a gusto allí que en nuestra propia casa.

Como pueden comprobar, adecuar un local que va a ser usado como comedor, no es para nada sencillo. Y es que en un espacio donde queremos agasajar a todos nuestros sentidos debe estar cuidado hasta el más mínimo detalle.

De ahí que en este tipo de espacios sea donde la necesidad de la figura de un profesional con experiencia es imprescindible, ya que trágico sería el fracaso de la puesta en marcha de un restaurante con una magnífica carta y un excelente personal,

pero que no contará con un ambiente que invite a disfrutarlo.

Y más de un local conozco que ha caído en ese error, y siempre son las mismas consecuencias. Ahora que lo sabe, no se permita ese fracaso.

Comer con apagón en Tenerife y no morir en el intento...

Si algo está a favor de Endesa y el apagón del día 29 de septiembre en Tenerife, es el buen humor de los locales de esta hermosa isla. Nosotros, como periódico especializado en gastronomía nos centraremos en las diferentes opiniones que hemos podido recoger hasta el momento de lo que significó este apagón de 10 horas para la restauración en general y, además, brindaremos un pequeño análisis de lo comentado por cada uno de los que tuvieron a bien de participar en este artículo.



Foto: diariodeavisos.elespanol.com

Comenzaremos por decir que, si quiere saber la historia de los apagones más famosos de la historia desde que se descubrió este rayo que,

sin él ya no concebimos la vida diaria en nuestros días, deben entrar a la

página de endesa, les dejo el enlace

<https://www.endesaclientes.com/blog/grandes-apagones-historia>

Me imagino que, para actualizarla, se incluirá este apagón que será notorio para todos lo que convivimos en la isla de Tenerife.

Pero entremos en materia y dejemos que sean los protagonistas, esos héroes de la restauración que les tocó lidiar con su local abierto al público dominical (en una hora pico), sin luz por más de 9 horas, y así atender a esos comensales que se niegan a cocinar el día domingo o que sus cocinas no funcionaban y salieron a buscar las excelentes propuestas gastronómicas con que se cuenta en la isla.



Chef Jorge Bosch

Comencemos con el Chef Jorge Bosch. “Atendí a los que me reservaron previamente vía telefónicamente, ya que luego este dejó de funcionar y tengo que decir, que el momento fuerte de reservas para nosotros en el día domingo, es a partir de la 13: 45, así que, atendimos las reservas que ya teníamos hechas durante la semana para el domingo. Podemos decir que fueron unos 20 pax y dos mesas que acudieron al restaurante sin reservas sabiendo las circunstancias del momento. El público supo entender y hacerse partícipe de lo que les esperaba al llegar su comanda a cocina, así que por esa parte estamos satisfechos de la comprensión de nuestros comensales. Tengo que decir que nosotros, en La Bola, no teníamos ningún plan de contingencia para este apagón de 10 horas, pero nuestro local es muy luminoso, contamos con gas y espacio suficiente en cocina para dar frente a esta situación. Por la parte del género que almacenamos en nevera, si perdimos, perdimos todo lo refrigerado que no va envasado al vacío, pero lo más grave de este domingo 29 de septiembre, es que facturamos la media del peor domingo del año y un cuarto del mejor”.



Chef Aday Estévez

Hay otros casos que vivieron otro tipo de situaciones como el Parque Vacacional Eden en Puerto de La Cruz, su Chef y jefe de cocina Aday Estévez nos comenta: “Nos tocó dar una media de 70 clientes más de lo habitual, clientes que se vieron obligados a cenar en el hotel. Normalmente atendemos unos 20 o 30 extras por día, pero esta vez, todas nuestras medias pensiones cenaron con nosotros, como es lo normal, pero el incremento fue en las pensiones de solo desayuno, quienes se vieron obligados a quedarse en el hotel ya que, la mayor parte de la restauración de zona se vieron obligadas a cerrar. Nuestro complejo cuenta con dos generadores, razón por la que nuestros huéspedes no tuvieron que compartir lo que sí le tocó a la población de Tenerife. Materia prima si perdimos, hay que recordar que muchos productos congelados, pero no envasados al vacío, una vez descongelados y sin frío, ya no estarán en condiciones óptimas de servir a los comensales”.



Chef Dolores García

Otra visión es la de los que les tocó estar en la calle

durante las horas de desconexión eléctrica y que nos pueden brindar sus comentarios, como es el caso de la Chef Dolores García, quién se comunicó con nosotros para contarnos lo que se veía en las calles. “Para los restaurantes que tenían la alternativa energética (gas butano), las colas eran 40 minutos y hasta una hora de espera, sobre todo durante la parte nocturna, para el resto el caos” nos comenta García. Las franquicias como McDonalds, por ejemplo, sigue comentado Dolores García, con los empleados en la calle esperando que se terminara el turno, no podíamos pagar con tarjeta, la mayoría de los amigos con restaurantes con los que hablé en el Valle de La Orotava, tuvieron que decirles a los clientes que llegaron después de 14: 40 que ya no daban más servicio. Hay que decirlo -termina la conocida cocinera -no estamos preparados para afrontar una situación semejante”.



Chef Shaila Chulani

Ya para terminar hablamos con la chef Shaila Chulani, quien en su visión de lo acontecido el pasado domingo 29 de septiembre, comenta que las pérdidas fueron más que en género, de manera general. La comprensión del público fue total, además de involucrarse de forma colaborativa. La mayoría de los establecimientos se vieron en la necesidad de cerrar sus puertas al público al verse en una situación de no poder ni siquiera servir una bebida en condiciones.

¿Habrá responsabilidades por parte de endesa por este tipo de falla? si ocurrió (por segunda vez) ¿podrá volver a ocurrir? ¿cuáles son las medidas que se tomarán para que no se repita? Estas y muchas más son preguntas que nos vienen de manera inmediata después de haber vivido esta incertidumbre de 10 horas de no saber qué estaba pasando, porque hay que decirlo, que en ningún medio se transmitió ningún comunicado a todo lo largo del día por parte de algún ejecutivo de la empresa que maneja y domina el sector eléctrico de España, el cual, aunque no podíamos verlo o escucharlo en Tenerife, si en otras islas y es nuestra apreciación, que el no hacerlo deja un poco de falta de responsabilidad al encarar semejante situación al momento. ¿Podrán los restaurantes demostrar de alguna manera sus pérdidas de géneros y, lo que le significó en caja este apagón para ejercer sus reclamos? Son muchas las preguntas que quedarán en el aire para el sector restauración, lo único que podemos sacar en conclusión es que ellos deben prepararse para otra contingencia de este tipo, de eso no queda dudas.

La generosidad del Camarero

Por: Ángel Muñoz Garriga

Profesor Técnico de Formación Profesional

Tras más de treinta años de oficio y después de haber aprendido de tres generaciones de profesionales de sala, uno sabe que el buen camarero no solo es presencia, verborrea o técnica. Un reparto más o menos proporcional entre conocimientos, actitudes y valores sería la fórmula secreta.

Todo esto se adquiere a lo largo de la vida; la educación, el entorno social, el carácter, la propia personalidad, la formación y un largo etcétera, hacen que un individuo pueda

ejercer esta profesión.

En todo este conjunto de aptitudes, echo de menos en los últimos años la generosidad, un valor que quizá no se asocie a este trabajo pero que, sin embargo, es imprescindible para ejercer en el comedor.

A menudo oigo al camarero negaciones que retumban en mis tímpanos como blasfemias. No hay nada más fácil para estropear un servicio que negarle a un comensal una petición. Ya se sabe que tener todo aquello que un cliente puede solicitar es imposible; pero, para ello, existe la alternativa, que debemos sugerir con gran dosis de psicología, utilizando nuestros conocimientos sobre el producto, las técnicas de comunicación adecuadas y los recursos que la profesión nos ha enseñado a lo largo de los años. Obtener éxito de estos incidentes es parte importante del trabajo en la sala, donde siempre encontraremos personas insatisfechas por naturaleza e, incluso, mal educadas; pero estas circunstancias no dejan de ser retos profesionales.

La utilización del NO ha estado siempre vetada en este sector y en los últimos años se utiliza con ligereza en los restaurantes. Quizás las nuevas generaciones, que han crecido en el consumismo dentro de una sociedad individualista, chocan frontalmente con una profesión donde el trabajo en equipo y el servicio a los demás es fundamental. Por ello, debemos realizar una tarea de formación e, incluso, de concienciación con el personal, que en otros tiempos no era necesaria.

La generosidad, por difícil que nos resulte en ocasiones, es necesaria porque el cliente lo nota y lo agradece, y el éxito personal y profesional nos lo exige.

¿Vino del País?

POR: Domingo Donato Delgado García

Finalizando la vendimia, hemos visto las consecuencias del injusto reparto de controles e inspecciones a los que se somete el Sector Vitivinícola Canario. Afortunadamente, a las bodegas que elaboran vinos con Denominación de Origen (D.O.) se les somete a todo tipo de controles para garantizar a los consumidores el origen y calidad de sus productos. Sin embargo, las bodegas que elaboran vinos sin mención de calidad y origen “vinos de mesa” campan a sus anchas sin control, muchas de ellas “no existen”.

Una bodega que elabora vino con D.O. debe cumplir una serie de normas y requisitos que abarcan todo el proceso productivo. Normativas legales (normalmente de carácter comunitario) o reglamentos de los propios Consejos Reguladores que velan por la calidad y el origen del producto.

Comenzando con el cultivo, podríamos enumerar algunas de las limitaciones a las que se somete una bodega que elabora vinos con mención geográfica:

- Tiene limitada la zona de producción de sus uvas (solo dentro de la D.O.)
- Tiene limitada la producción por hectárea.
- Tiene limitadas las variedades que puede cultivar.
- Tiene limitados los sistemas de poda empleado.
- Tiene limitado el número de plantas por hectárea.
- Tiene limitado los productos fitosanitarios que puede emplear para combatir las plagas y enfermedades. Por su puesto, tiene que cumplir con los plazos de seguridad de los mismos.

En cuanto al proceso de elaboración, se podrían destacar estas otras restricciones:

- No puede superar un rendimiento de mosto máximo determinado.
- No puede usar determinados productos enológicos.
- No puede chaptalizar (aumentar el grado del mosto de la uva)
- No puede usar determinadas técnicas extractivas.

Además, antes de ser embotellados, los vinos deben superar un estricto proceso de calificación basado en un control analítico y sensorial. Una vez superado, el vino será merecedor de la contra etiqueta numerada que concede cada Consejo Regulador.

A lo largo de todo el proceso de elaboración, para garantizar al consumidor que estas limitaciones y normativas se cumplan, los Consejos Reguladores y el Instituto de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias (ICCA) realizan en las bodegas una serie de inspecciones y controles:

- Presencia de inspectores que controlan el origen de la uva.
- Control de Cuadernos de Campo.
- Control de pesada de uva en la entrada de la bodega.
- Continuos aforos de la bodega.
- Control de la trazabilidad de cada una de las partidas.

Sin embargo... ¿quién nos garantiza que un vino sin contraetiqueta es canario?

Cada año llegan a Canarias uvas procedentes de otras latitudes. Con ellas se elaboran vinos que entran en mercado de granel. Esto no es todo, cada año se importa gran cantidad de vino foráneo con el mismo destino, el granel. Cualquier persona puede ir al mercado, comprar uva foránea y elaborar vino en su casa para autoconsumo. Esto es legal. Cualquier persona puede comprar vino a granel foráneo y tomárselo tranquilamente en su casa. Esto es legal. Cualquier bodega sin D.O., grande o pequeña, puede comprar uva o vino foráneo para revenderlo. Esto también es legal. El problema surge cuando cualquiera de éstos revende el vino sin identificar su origen,

confundiendo al consumidor.

¿A alguien le han ofrecido vino a “granel peninsular” en un restaurante, bar o guachinche? Seguramente le han ofrecido “vino del país”... ya, ya del país... ¿de qué parte del país?... ¿de qué país?.

Está claro por tanto, que este vino importado rula por el mercado de vinos a granel. Vino servido muchas veces en jarras, envasado en bag in box o garrafón sin etiquetar. ¿Qué organismo gubernamental defiende los derechos de los consumidores ante este fraude?.

Para poder vender vino, cualquier bodega (con o sin D.O.) debe estar inscrita en el Registro de Industrias Agrarias, en el Registro de Embotellado, en el Registro Sanitario... Además está obligada a llevar unos libros de bodega que demuestren la trazabilidad de cada lote, tiene que identificar su producto con una etiqueta y por su puesto, tiene que emitir una factura legal y declarar la misma ante hacienda.

“La contra etiqueta es la salvaguarda de la calidad y el origen y la única herramienta válida para que un consumidor pueda tener garantizado que lo que toma es canario”

Rula el vino foráneo sin control, garrafones y garrafones sin etiquetar, vino sin factura, economía sumergida, etc. El consumidor debe saber que cuando compra un vino sin D.O. esta expuesto al fraude, ya que nadie le garantiza su origen. Los impostores lo tienen fácil, ya que ningún organismo se está preocupando por investigarles. Es más, si alguna vez el inspector va a inspeccionar una bodega, lo hace a aquella que “existe”, es decir, a la que aparece en su listado, pequeños o medianos productores que sí hacen las cosas legalmente, que se han preocupado por tener su pequeña bodega legalizada. El inspector no visita al que no existe, al que no se ha apuntado a ningún registro porque sabe que de esta manera nadie le fiscaliza su actividad ilegal fraudulenta.

Sin embargo, sería muy fácil detectar este vino fraudulento. Simplemente habría que comenzar presentándose en un punto de venta, exigiendo la factura de compra y la trazabilidad obligatoria del lote que se está vendiendo en ese momento. Tirando de la cuerda se llegaría a detectar si todo está en regla o no.

Mientras esto no se haga los impostores importan vino barato, lo hacen pasar como canario y hacen competencia desleal a las bodegas que producen su vino a partir de uva canaria cultivada con grandes esfuerzos y altos costes.

La contra etiqueta es la salvaguarda de la calidad y el origen, y la única herramienta válida para que un consumidor pueda tener garantizado que lo que toma es canario.

Que algún organismo le meta mano al fraude de una vez. Nos estamos jugando la supervivencia de nuestra viticultura. Nuestros viticultores merecen ser defendidos.

Soy Chef...pero tengo la humildad de un cocinero

SOY CHEF, PERO TENGO LA HUMILDAD NECESARIA PARA COMPARTIR EL ÉXITO CON TODO MI EQUIPO DE TRABAJO, PORQUE SÉ QUE SIN ELLOS NO LOGRARÍA ABSOLUTAMENTE NADA.

Texto: CRISTIAN CARRERA VILLARREAL

Soy chef, pero tengo la humildad necesaria para compartir el éxito con todo mi equipo de trabajo, porque sé que sin ellos no lograría absolutamente nada.

Soy chef, pero tengo la humildad necesaria para aceptar mis errores, porque solo reconociendo mis debilidades podré

corregir las de mi equipo de trabajo.

Soy chef, pero tengo la humildad necesaria para aprender del talento nuevo que entra a mi cocina, siempre es bueno un aire fresco que renueve pensamientos.

“LA ENSEÑANZA”, busca verdaderos líderes que transformen las palabras en acciones y los alimentos en vida.

Soy chef, pero tengo la humildad necesaria para enseñar sin miedos lo que sé, mi experiencia no serviría de nada si no aprendo a compartirla.

Soy chef, pero tengo la humildad necesaria para agasajar y enaltecer el trabajo de otro chef, porque si entre nosotros no reconocemos nuestro talento muy difícilmente el mundo podrá entenderlo.

Soy chef, pero tengo la humildad de un principiante que nunca deja de aprender, de un ser humano que a la humanidad jamás dejará de amar.



Es por eso que la gastronomía no busca ídolos, busca chefs y

cocineros orgullosos de serlo, busca personas comprometidas con el avance de la cocina de su país, busca profesionales que sean capaces de derribar las barreras del egoísmo, las barreras de un pensamiento obsoleto que busca sólo el bienestar individual, las barreras que impiden que el conocimiento sea universal y sobre todo aquellas barreras tan temidas que son las del conformismo.

Porque la gastronomía busca personas que conviertan el YO en un NOSOTROS, que liberen su alma al cocinar, que aun teniéndolo todo tengan a la vez la humildad para compartir lo que tienen y no a un nivel material sino a un nivel mucho más importante que es "LA ENSEÑANZA", busca verdaderos líderes que transformen las palabras en acciones y los alimentos en vida. Busca CHEFS pero que tengan la humildad de un COCINERO.

SOY CHEF, PERO TENGO LA HUMILDAD DE UN COCINERO. ¿Y TÚ?



CREATIVIDAD LA FORMA

PERFECTA DE EXPRESAR TU PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA

Ser creativo, es tu sello original de distinguirte de las demás personas, es tu marca registrada, es la forma en cómo te expresas, como piensas, como razonas, es como tu mente reacciona ante algo de manera completamente diferente con respecto al resto del mundo.

La creatividad son todas aquellas ideas que nacen en tu cerebro para solucionar problemas, para transformar la realidad que te rodea o simplemente para ser feliz. Este mecanismo del cerebro puede nacer de una sola persona para resolver un problema único o a la vez pueden surgir ideas de un grupo de personas para conformar un verdadero equipo creativo, que dentro de una cocina es lo más funcional.

Dicen que la creatividad nace cuando hay más problemas o cuando la necesidad aflora y tenemos que poner a trabajar a nuestro cerebro a 1000 revoluciones por segundo, muchas veces perdemos la cabeza, pero siempre terminamos teniendo una idea que nos permite seguir avanzando.

La creatividad dentro de la gastronomía o dentro de cualquier campo en el que estemos es susceptible de desarrollo y de estimular de forma positiva o negativa, pero siempre terminando en una gran explosión creativa que nos permite disfrutar de lo que hacemos, la creatividad no tiene esquemas, pero sin duda estos 7 pasos te ayudarán a potenciar:

1 Genera siempre algo **NOVEDOSO**, no intentes descubrir la fórmula del agua tibia, muchas veces en las cosas más simples están los detalles más extraordinarios para transformar tu mente y para deleitar los paladares de la humanidad.

2 Ten el **VALOR** de hacer que tus ideas cuenten, no se trata de ser un genio de la cocina pero si de aportar y apoyar con lo que tú piensas, muchas veces no será la idea más sorprendente pero si podría ser el complemento de la idea perfecta.

3 Haz que tus **IDEAS FLUYAN**, aprende a cuestionar todo lo que te rodea, si no tienes claro algo, pregunta, conviértete en un

pequeño niño al cual la curiosidad le permite ampliar su campo de aprendizaje.

4 Se **FLEXIBLE**, recuerda que existe un mundo de ideas que necesitan ser conquistadas para hacerse realidad, aprende a clasificarlas y darles un nivel de importancia de acuerdo a tu experiencia en el campo y a la información que puedas recolectar.

5 Recuerda siempre que tienes **DIVERSIDAD DE OPCIONES**, los caminos son varios, todo depende de lo que quieras ser y hacer en ese momento.

6 Demuestra **ORIGINALIDAD**, como lo dice Ferran Adrià “La creatividad es fácil, lo difícil es tener la idea”, o como en su otra frase “La creatividad es no copiar”, es decir tienes que aprender a ser tú mismo en el momento que quieras serlo, que tomes como referencia el trabajo de alguien más para mejorarlo, es una simple estrategia que si no la sabes manejar bien, terminará siendo una simple copia.

7 Aprende a elaborar **MAPAS MENTALES**, hazlos a tu forma, con colores, con fotos, con apuntes simples, con ideas sueltas, la finalidad de estos es que desarrolles los dos lados de tu cerebro porque dentro de una cocina; dos hemisferios tienen mejores ideas y mayores metas que uno.

Estos 7 **PASOS** no serían posibles si en nuestras vidas no existiese **PASIÓN**, porque esta pequeña palabra con un significado tan grande es la que nos permite que estemos en constante evolución, en constante aprendizaje, cuando sientes pasión por lo que haces, tu cerebro aprende a desarrollarse, a pedirte cada vez más y más información para que puedas mostrarte como un verdadero profesional y amante de la gastronomía.

PASIÓN GASTRONÓMICA, el sentido que hace que la creatividad dentro y fuera de una cocina sea tu mejor arma de trabajo.

TERRAZAS

Texto: Eduardo del Toro Doctor Arquitecto // Islas Canarias

Las terrazas, además de suponer un aumento significativo de aforo, genera nuevas posibilidades, nuevos ambientes para cafeterías y restaurantes. Las terrazas nos permiten mantener una relación con el entorno, disfrutando de las vistas y el buen clima, al tiempo que los más pequeños pueden jugar y correr bajo la supervisión paterna, sin molestar al resto de comensales o al servicio y se ha convertido además en el último reducto de los fumadores.

Pero para que estos espacios funcionen correctamente han de tenerse en cuenta una serie de medidas que nos garanticen su adecuado comportamiento. Lo primero -y fundamental- es la calidad del espacio donde se sitúan, aunque por desgracia en la mayoría de los casos es un aspecto donde poco podemos elegir, ya que suele estar limitado al frente próximo del local. En algunas ocasiones contamos con la alternativa de un espacio trasero, a modo de plazoleta o patio de manzana, mucho más confortable.

Las terrazas deben situarse en zonas espaciosas, lo más alejadas del tráfico como sea posible, para evitar sus efectos perniciosos como ruidos, humos o el peligro que supone para los niños. También hay que mantener una cierta separación con la vegetación, mayor a medida que sea la altura de ésta, ya

que, si bien es recomendable su presencia, por la mejora de la calidad del ambiente que provoca, su excesiva proximidad puede suponer problemas de caída de hojas sobre las mesas o la presencia de moscas u otros insectos en torno a la comida.



Por otro lado, los agentes atmosféricos pueden ser causa de disfrute como una suave brisa en la cara en un día soleado o de situaciones desagradables, como las causadas

por deslumbramientos

por el sol o el encontrarnos situados en medio de una corriente permanente de aire.

Para evitar estos problemas es muy importante hacer un adecuado estudio del lugar -orientación,

dirección de vientos dominantes, presencia de

objetos causantes de reflejos, situación del tráfico, tipo y posición de la

vegetación del entorno, etc.- Para así poder tomar las decisiones de proyecto

adecuadas, como podrían ser: el empleo de sombrillas o toldos para la

protección solar, la instalación de paneles verticales bien orientados para el

resguardo de los vientos, la colocación de maceteros u otros elementos bajos para la delimitación de los espacios, etc.

En el caso que pretendamos prolongar el período de uso de estas áreas más allá de la época de bonanza, será necesario también el empleo de mecanismos que mitiguen el efecto de la bajada de las temperaturas en un espacio exterior desprotegido, mediante por ejemplo el empleo de las estufas.

Su adecuado número y posicionamiento garantizará el que los clientes no padezcan de sobrecalentamientos o de frío o, lo más común, de ambas cosas al mismo tiempo, una a cada lado del cuerpo.



Finalmente, y volviendo al tema de los fumadores, que encuentran en estas zonas el lugar ideal para conjugar sus dos mayores placeres comida y tabaco-, es muy importante que estos usuarios no molesten a aquellos que se sienten incómodos con la presencia de humos, dado que en algunas ocasiones da la sensación que las terrazas son espacios exclusivos para los usuarios de cigarrillos, puros o cachimbas, nada más lejos de la realidad. Por esta razón resulta interesante, por un lado, cuidar e intentar maximizar la distancia entre mesas y, a ser posible, zonificar o distribuir de forma adecuada a unos y otros clientes, de tal forma que los humos de unos no vayan a parar en la mesa de los otros.

Como podemos ver, una cosa a priori tan sencilla como organizar una terraza está llena de pequeños detalles que si no se tienen en cuenta pueden llevar al traste a cualquier terraza, razón por la cual es recomendable contar con profesionales expertos que estudien adecuadamente la situación y diseñen el espacio y las medidas adecuadas para garantizar un óptimo resultado.

El lamento del campo canario

afectado por el incendio

EFEAGRO.- Tras varios días de lucha contra el fuego en **Gran Canaria**, las secuelas materiales y emocionales comienzan a aflorar entre los afectados y muchos de ellos, son familias que se dedican al campo y que aseguran **“haber vivido un auténtico infierno”**.

Los testimonios muestran el miedo y sobretodo, la incertidumbre que vivieron en los primeros momentos cuando algunos de ellos tuvieron que abandonar las fincas dejando atrás sus tierras y su ganado, sin saber qué sería de ellos.

Las llamas han estado cerca pero, finalmente, no han provocado muertes entre el ganado, aunque sí han arrasado multitud de tierras anexas a los establos en los que estas familias cultivan maíz y otros cereales para alimentar a los animales, además de papas y frutas para consumo propio y venta local.



Los testimonios



Comparativa de los terrenos en los que pastaban los animales de la ganadera Coralía González, en la foto, antes y después del incendio en Gran Canaria, (Foto cedida).

Coralía González tuvo que huir de la finca en la que vive, y dejar tras de sí sus bienes materiales y el centenar de cabras y ovejas en su parcela en **Lomo del Palo (Altos de Gáldar)**.

Escoltada por Protección Civil, pudo acceder horas después a sus terrenos donde fue testigo directo de la devastación: maquinaria, instalaciones de agua, tierra y vallas arrasados por el fuego cuyas pérdidas estima en unos 30.000 euros, pero

con el consuelo de haber salvado a sus animales y la vivienda principal.

Da las gracias a los efectivos antiincendios y al **Ayuntamiento de Guía**, cuyo alcalde, dice, mostró un fuerte empeño en que las cercas donde hubiera ganado fuesen refrescadas continuamente; eso, y acciones como la de los bomberos, que no dudaban en llenar los bebederos de agua cuando pasaban por la zona, cree que han sido claves para evitar las muertes de los animales.

Ya ha podido acceder a la finca donde pastaban sus animales y asegura que se han quedado “en la miseria absoluta”, tras ser arrasada por las llamas. Ve un “futuro muy oscuro” si no reciben ayudas para alimentar a sus animales: “Si no nos ayudan, tendremos que venderlo todo”.



Dunia Moreno pertenece a una familia típica de la zona: hermanos y padres dedicados al campo con las tareas

normalmente repartidas de tal forma que, los hombres se encargan de ordeñar y las mujeres elaboran los quesos.

Esta rutina se rompió el pasado sábado cuando el fuego les obligó a abandonar sus pertenencias y poner rumbo, con sus cabras, al pueblo más cercano; **San José de Caideros**, donde las refugiaron en la carpa de las fiestas. La tranquilidad les duró poco por que el incendio llegó a ese pueblo y pusieron rumbo a Saucillo que, igualmente, resultó afectado por lo que el periplo continuó hasta la vecina **Agazal**.

Forrajes quemados, vallas tumbadas o cables de luz caídos es el panorama que les espera en su explotación cuando puedan volver a ella.

Milagrosa Moreno gestiona junto a su marido la quesería “*Campo de Guía*” gracias a las más de 250 ovejas y cabras que poseen y que, al igual que Dunia, no dudaron en trasladar hacia una zona más segura cuando vieron que el incendio iba a llegar a su terreno.

Sus animales se encuentran ahora a salvo repartidos en un campo de fútbol y en un corral donado por un vecino donde les están **suministrando alimento y ordeñando a diario**.

Están a la espera también de poder volver pero saben que el forraje ha sido pasto de las llamas aunque, en su caso, sí se ha salvado **la zona de cultivo de maíz, patatas y cebada**.

Los agricultores canarios comienzan poco a poco a ser conscientes del **desastre y a calcular las pérdidas** que les ha ocasionado este incendio, uno de los más virulentos de la última década en España.

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 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.

Opiniones falsas: un enemigo común para restaurantes y plataformas 'online'

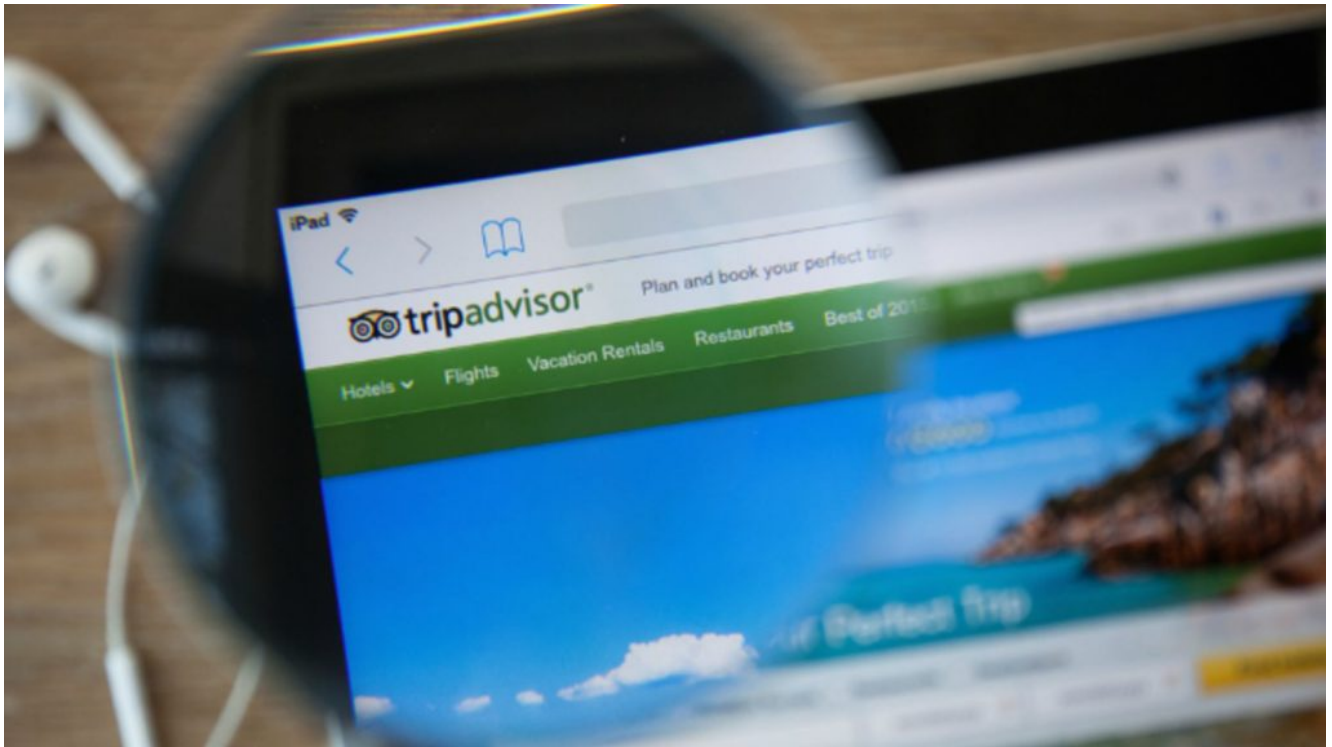
[EFEAGRO](#).- El secretario general de la patronal [Hostelería de España](#), Emilio Gallego, admite la **preocupación sobre los comentarios falsos, el impacto para el negocio y por la distorsión de la información que llega a los consumidores, que también genera desconfianza.**

Por ello, hace un llamamiento a todos los operadores del sector **a sentarse para pensar en soluciones que permitan detectar estas opiniones falsas, pues los actuales le parecen "muy mejorables"**, y ha instado a las plataformas a mejorar la interlocución con los empresarios del sector.

Desde [TripAdvisor](#), una de estas plataformas que aglutina opiniones sobre restaurantes -entre otros negocios-, aseguran que **luchan contra el fraude "de forma muy agresiva"** y se oponen a cualquier comentario falso o sesgado.

Fuentes de la compañía aseguran que **usan "sofisticados**

sistemas automatizados” para filtrar las opiniones e imponen “fuertes sanciones” para disuadir a quienes pretenden engañar, si bien no aportan detalles para no revelar información sobre sus sistemas de detección a los estafadores.



Restaurantes que exigen darse de baja

Lo que sí explican es que cada una de las opiniones pasa por un sistema de seguimiento automatizado; cuando ésta se identifica como sospechosa, **es revisada “manualmente” por un equipo de especialistas**, y en ocasiones incluso se envía un correo electrónico de verificación para asegurar que hay un usuario real detrás del comentario.

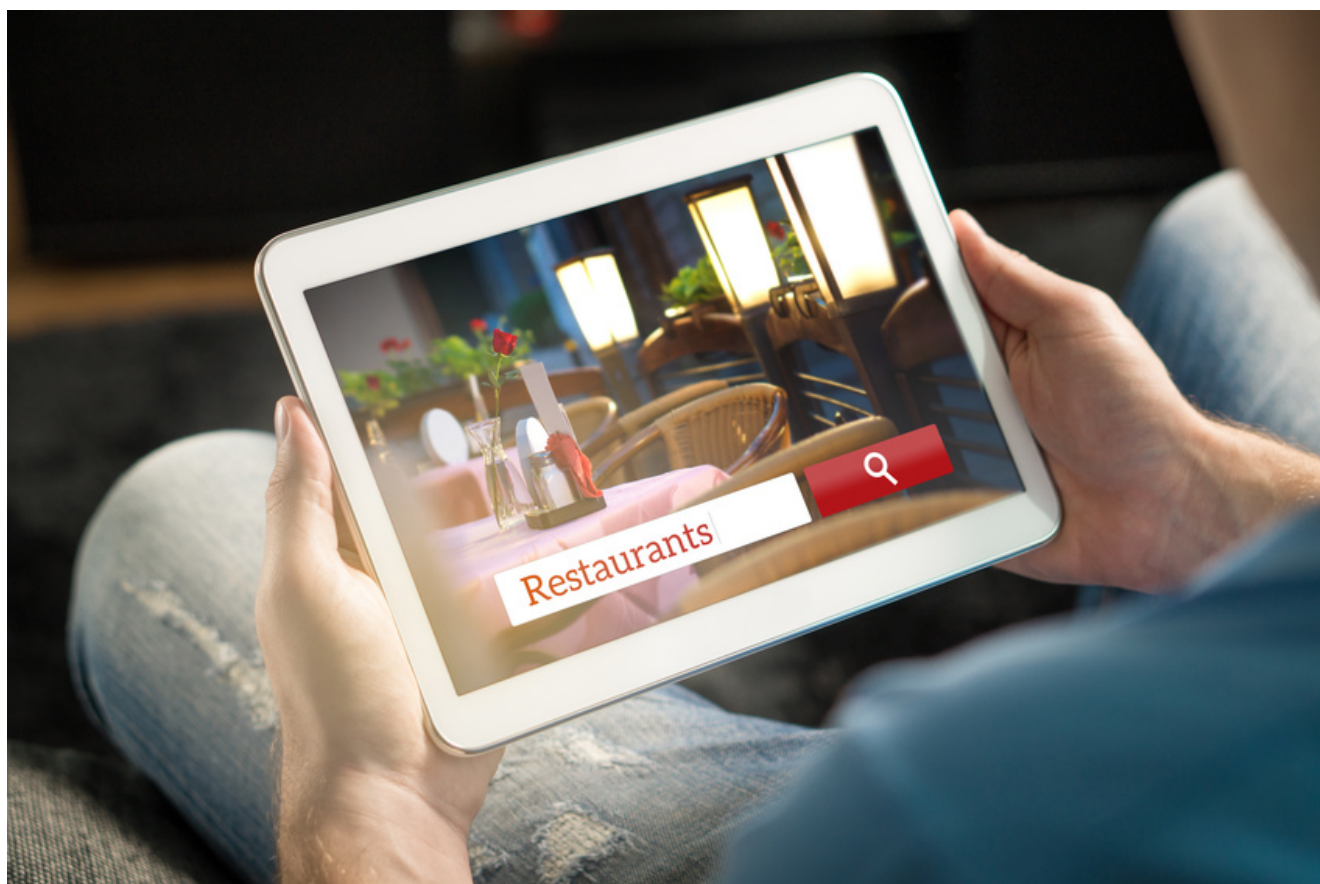
La compañía, que **ya se tuvo que defender de un restaurante de Valencia que le demandó por no controlar las opiniones negativas y no permitirle darse de baja**, ha divulgado hoy los resultados de un encuesta en doce países que precisa que el 70 % de sus usuarios valora sobre todo encontrar en su web opiniones “descriptivas y útiles”.

Lo más importante para los usuarios es leer reseñas recientes, **el 39 % ignora los comentarios extremos** y más de la

mitad lee múltiples opiniones para tener una idea general, de acuerdo con el estudio, basado en las respuestas de 23.000 participantes.

Ante la hipótesis de reforzar los controles y **exigir por ejemplo que el autor del comentario tenga que aportar la factura antes de publicar su opinión, la compañía la descarta** por considerar que penalizaría a todos aquellos clientes que acuden a una comida con más gente, ya que sólo podría escribir aquel que presente el recibo.

La plataforma [ElTenedor.es](https://www.eltenedor.es) -que pertenece al grupo TripAdvisor- tampoco exige este tipo de pruebas, pero **sólo los usuarios que han reservado una mesa y han acudido al local pueden comentar**; si se cumple esta premisa, se publican todas las opiniones siempre que no contengan insultos, difamaciones o agravios comparativos.



Opiniones “decisivas” para reservar

Además, el restaurador tiene derecho a réplica y puede emitir

su respuesta públicamente, algo a lo que se anima desde la plataforma, que incluso da consejos a los dueños de los establecimientos.

Según sus encuestas globales, **el 80 % de los consumidores consulta opiniones antes de reservar y para el 45 % estas opiniones son decisivas.**

En general, los restauradores de esta nueva era saben que su reputación “online” es cada vez más importante; es la actitud de Guillermo Fuente, el cofundador de la cadena de restaurantes “[Aloha Poke](#)”, que reconoce que Instagram es su red estrella y que él mismo responde a dudas de sus clientes.

Los emprendedores digitales también han visto negocio en esta realidad, y con el apoyo del Basque Culinary Center **el próximo otoño se desarrollará “Trust Eat”, una plataforma para ayudar a “foodies” y restauradores a luchar contra las opiniones falsas.**

El objetivo es que el tándem de éxito formado por internet y gastronomía siga rodando sin el peso de todos aquellos que aprovechan el “anonimato” de la red para generar información falsa.