

Sala, el arte de lo intangible: Miguel Otero Prol inaugura la nueva sección “Hablemos de Sala”

Sala, el arte de lo intangible... La mayoría cree que el servicio es aquello que se ve; quienes han vivido una sala saben que es todo lo contrario. Lo esencial ocurre en lo que no llama la atención: en la mirada que anticipa, en el gesto que evita un error, en la pausa que permite que el comensal respire y disfrute sin que nada perturbe ese equilibrio.

Ahí, en esa frontera donde convergen técnica, sensibilidad y liderazgo, **Miguel Otero Prol** ha construido una trayectoria que lo sitúa entre las grandes voces del servicio en [España](#). Galardonado con el premio a la **Mejor Sala de España en 2016**, formador apasionado y referente en la dignificación del oficio, inicia hoy un nuevo capítulo: dar a la sala el lugar que merece dentro del discurso gastronómico.

Un referente que ha elevado la profesionalidad del servicio

Su carrera está sostenida por la coherencia, la formación continua y una visión pedagógica que ha marcado a varias generaciones en Canarias. Ha sido supervisor de servicios en [hoteles](#) de renombre, jefe de sala en restaurantes emblemáticos de Tenerife y docente de alumnos que hoy habitan comedores donde la excelencia no es opcional.



Miguel defiende que la hospitalidad de calidad se construye desde el conocimiento, el criterio y la responsabilidad. Para él, la sala no es un espacio pasivo: es un engranaje técnico que exige precisión, constancia y una lectura emocional del comensal que solo adquiere quien vive el oficio desde dentro.

Su compromiso con la educación ha impulsado colaboraciones entre el sector gastronómico y las instituciones formativas, abriendo caminos a jóvenes talentos que necesitan referentes sólidos para crecer. En ese cruce entre experiencia y vocación nace la oportunidad de compartir un conocimiento que no siempre encuentra escenarios adecuados.

Nace “Hablemos de Sala”: un espacio para reflexionar, aprender y transformar

Desde esa mirada integral surge **“Hablemos de Sala”**, la nueva sección de **Canariasgourmet.es** concebida como un foro vivo donde se analizará el presente y futuro del servicio. Su objetivo es ambicioso: dotar al sector de herramientas reales, visibilizar la importancia del personal de sala y generar conversaciones que ayuden a reconstruir la imagen pública de un oficio imprescindible.



A lo largo de las próximas entregas, Miguel abordará cuestiones que marcan la agenda del sector:

- la necesidad de reforzar la formación,
- las claves del liderazgo en sala,
- estrategias para gestionar servicios complejos,
- anécdotas didácticas que nacen en el fragor del pase,
- entrevistas a referentes nacionales,
- y reflexiones sobre el impacto emocional y técnico que define la hospitalidad contemporánea.

La sección también dará espacio a los retos actuales: la crisis de personal, la falta de vocaciones, el esfuerzo invisible detrás de cada servicio y la urgencia de revisar los modelos de gestión para garantizar un futuro sostenible en la restauración.

Un puente entre generaciones y una mirada profesional que suma

“Hablemos de Sala” nace para unir dos mundos indispensables: la experiencia de quienes llevan décadas sosteniendo la

hospitalidad desde dentro y la energía de quienes comienzan. La intención es crear un punto de encuentro donde los expertos puedan transmitir sabiduría práctica y los jóvenes encuentren respuestas, inspiración y herramientas para crecer e inspiración para esta magnífica profesión.

También pretende sensibilizar al consumidor sobre el valor real de la sala: no es un complemento; es el hilo que conecta la cocina con la experiencia.

Con esta nueva sección, **Canariasgourmet.es** refuerza su compromiso con la excelencia, la formación y el reconocimiento profesional. La cocina emociona; la sala conecta. Y cuando ambas corrientes dialogan con la misma intensidad, el comensal lo nota sin que nadie tenga que explicarlo.

Esa será la columna vertebral de esta nueva etapa: una invitación a mirar el servicio como lo que es, **una disciplina que se percibe sin mostrarse y que transforma la experiencia gastronómica desde su silencio.**

El estreno oficial de “Hablemos de Sala” será la próxima semana, cuando publicaremos la primera entrega firmada por Miguel Otero Prol, dando comienzo a un espacio que marcará un antes y un después en la conversación gastronómica del archipiélago.