

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.

Can company, plato gourmet creación y hábito

Por Ángel Marqués Ávila

Mallorca tiene una larga tradición gastronómica fruto de las diferentes culturas que la han habitado. Se cultivan y elaboran muchos productos que permiten la preparación de la dieta mediterránea, tan sencilla, tan sabrosa.

[Can Company](#) es un descendiente privilegiado de una cultura del pan, el aceite, el vino y el cerdo que se ha disfrutado tradicionalmente. Generaciones de agricultores y ganaderos de la familia han acumulado conocimiento, tradición y experiencia.

Las razas autóctonas y los productos tradicionales de la isla junto al saber hacer del equipo que lidera [Xesc Reina](#), que permiten elaborar unos productos tradicionales de mucha calidad. La incorporación de nuevas tecnologías y una fuerte apuesta por la innovación, han hecho posible la elaboración de productos creativos que permiten experimentar nuevas emociones.



Conservación pura y dura

Esta empresa, nació en 1960 en el corazón de Mallorca fruto del trabajo de muchas generaciones de una familia de agricultores mallorquines. Uno de ellos es la producción y comercialización de cereales y harinas obtenidas a partir de las fincas que explota en Mallorca. En el interior de la isla tiene una fábrica que produce su propia semilla certificada de

cereal y las harinas y piensos para alimentar su propia cabaña ganadera.

Es especialista y el mayor productor de animales de raza autóctona de Mallorca, en concreto del cerdo negro mallorquín. Es propietaria de una fábrica artesanal en Inca donde se elaboran varios tipos de embutidos de gran calidad y se preparan las carnes más selectas. Otra área de actividad es la producción de frutas y hortalizas, especialmente patata de calidad para la exportación a los mejores y más exigentes mercados europeos.

La alimentación es una necesidad básica de la sociedad y una parte importante de nuestra cultura y tradición. La [UE](#) está trabajando en el diseño de un sistema alimentario sostenible que ofrezca una alimentación segura y que disminuya el impacto sobre el medioambiente. Por ello ha lanzado un proyecto denominado *“de la granja a la mesa”*.

Esta iniciativa charcutera tiene interiorizado esta estrategia sostenible y trabaja para conseguir un modelo agroalimentario en sintonía con los objetivos antes señalados.

Xesc Reina, maestro charcutero, creador de sabores y alborotador del -a veces inmovilista- mundo de los embutidos, es único ensamblando buenos productos con tino e intuición



Xesc Reina, maestro charcutero Can company

– Yo no soy cocinero – nos confiesa nada más conocerle y conversar con él, al que en primer lugar le preguntamos:

Ángel Marqués Ávila.- ¿Cómo se presenta el 2021 para el sector?

Xesc Reina.- El 2021, con muchas ganas, pero con incertidumbre, las ganas son la gasolina, pero en principio todo depende del tránsito de turismo, dependemos en sobremanera de él, esperemos que esta semana santa aquí en Baleares con el [“corredor”](#) que han habilitado podría ser

positivo, pero no tengo nada claro cómo va a ser todo esto, tengo la esperanza que la recuperación total llego con el verano.

Ángel Marqués Ávila.- ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar SOBRASADA ARTESANAL?

Xesc Reina.- Yo creo que cada vez se conoce más, los cocineros ya la usan para platillos y eso le da movimiento. También cada vez hay más conciencia de localismo y procedencia y nos beneficia. Igual que ocurre con otro producto muy típico de la isla como es la ensaimada, ocurre lo mismo con la sobrasada, si es buena y está elaborada con buen producto tendrá mucha aceptación y el consumidor se la llevará y seguro que repetirá.



Ángel Marqués Ávila.- ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de este producto?

Xesc Reina.- Teniendo en cuenta que cada vez hay menos

tiendas, pero las que surgen buscan una especialidad para diferenciarse de las demás, y claro esta buscan un producto especial como es el que yo elaboro.

Hay muy pocas, son la solución para conseguir el producto que el cliente probó ya en un restaurante, son los receptores y transmisores de las peculiaridades, historia del producto.

“Nosotros elaboramos un producto que no va dirigido a las grandes superficies comerciales, pues no estamos preparados para hacer dos millones de kilos, ya que concebimos nuestros productos a partir de nuestros animal, el cual criamos y cuidamos con mucho mimo, que come lo que nosotros plantamos, es un círculo cerrado, creo que hay esta nuestro secreto”.

En las islas Baleares solo existen unos 3.000 cerdos ibéricos de pata negra, por tanto *“hay lo que hay ,y no hay mas”*, nos dice este enamorado de la sobrasada, *” esta raza nos da para lo que nosotros buscamos , y es elaborar un productos de alta calidad, y muy particular en todo su proceso, todo ello para mí y el entorno es que es una forma de vivir de algo que te gusta y lo elaboras tu desde el principio , y por tanto sabes cuál va ser el resultado”.*



Un plato gourmet

Ángel Marqués Ávila.- ¿Cómo llegaste al mundo de la sobrasada?

Xesc Reina.- La curiosidad por un producto muy de aquí de mi tierra Mallorca, pues es la forma de conservar todo el animal "cerdo ibérico de raza negra" *durante todo el invierno. En la sobrada mallorquina van los lomos, la espalda, las patas, y las grasas más selectas. Este rico embutido como quien dice "vino a mi ella, en el 83 abrí una charcutería donde elaboraba de todo, las recetas de la escuela de charcutería no tenían nada que ver con lo que me llegaba para vender de artesanos de Mallorca, ahí empezó todo."*

Ángel Marqués Ávila.- ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir una buena sobrasada?

Xesc Reina.- Lo más importante para mi es que tenga ya un

tiempo de curación, piel seca y no muy ácida en boca. Yo suelo elegirla cuando tiene como mínimo una curación de entre 3 y 4 meses para 350 gramos, que es la sobradada que nosotros, para mí es el tiempo ideal, aunque lógicamente la que tengo seis meses también la prefiero. Lo más importante desde mi punto de vista es que tenga tiempo y este bien curada.

Ángel Marqués Ávila.- ¿Qué destacaríais del mundo de la sobrasada?

Xesc Reina.- De un producto pensado para la conservación bien cuidado, para mí es un plato gourmet, aunque es poco conocida fuera de Islas Baleares, poco a poco va tomando fuerza gracias entre otros a chefs que la están utilizando para elaborar nuevos platos con la sobrasada de Mallorca, eso y versatilidad para cocinar están logrando su difusión gastronómica.

Ángel Marqués Ávila.- Y ahora, ¿Cuáles van a ser tus siguientes pasos que vas a llevar a cabo?

Xesc Reina.- Pues seguir con la tradición, recuperando recetas antiguas y adecuarlas a los tiempos, este año por ejemplo recuperar un pimentón que se usaba antiguamente, "*banya de cabra*" y hacer una sobrasada varietal con dos pimientos autóctonos. Además de haber recuperado NORA, FIGATELLA Y FUET, y hemos redescubierto la "*GREIXONERA*", una especie de pastel de que se elabora con los restos que quedan de la matanza del cerdo. □ Es una receta muy antigua que solo se hace en Mallorca.



Ángel Marqués Ávila.- ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de tus productos?

Xesc Reina.- Nosotros mantenemos lo que aprendimos como, aquel que dice desde la cuna de la tradición, pero adaptándola al tiempo que vivimos. Yo hago butifarras muy parecidas a las que se hacían antiguamente, pero utilizando medios modernos.

Can Company tiene como objetivo estratégico la producción de alimentos sanos y de calidad que posibiliten viabilidad económica, obtenidos a través de una gestión sostenible de los recursos naturales y de una mejora de las actividades para mitigar el cambio climático. era

La noción y la ética de mis productos es la de mi oficio, piensa que hace cien años para conservar para que durara todo un año, hoy en día, lo importante es que *“la gente se lo pase bien degustando y comiendo mis productos, y que todos pasaremos a ser cocineros de comida fría.”*

“Mis sobrasadas son incomparables, ya que no dejan

indiferente a nadie. En ellas he tratado de volcar un nuevo concepto que nace para todos aquellos paladares que se atreven a saborear de un producto tradicional con la combinación y explosión de esta fusión de sabores". Xesc Reina

Elaboramos en entre otras la sobrasada de Mallorca semi-rizada y la Sobrasada tradicional de *porc negre*, que es un embutido curado, un mínimo de tres meses en nuestra bodega, elaborado a partir de carne de cerdo negro y blanco fresca bien picada, mezclada con sal, un toque de pimienta negra, es la más joven que elaboramos nos dice Xecs Reina, y luego está la **"SOBRASADA DE LA FAMILIA"** que es de puro cerdo negro de nuestra piara con seis meses de curación.

Y luego hacemos la **"VARIETAL"** con dos pimentones típicos de Mallorca y el *Tap de Corti*, que es un pimentón afrutado, florido, **sólo se cultiva y se elabora en Mallorca y es el encargado de dar color, aroma y sabor a los platos y embutidos típicos de la gastronomía mallorquina** que es el que le dota de su color rojo característico y particular aroma de sabor, y el "cuerno de cabra"

SOBRASADA QUESO AZUL, producto cárnico con dos a cuatro meses de curación, que madura y evoluciona a la par que el sabroso queso azul de leche cruda de la zona de los Pirineos (*Blau creta de moli de ger*) de un quesero que lo elabora de sus propias vacas que **el mismo alimenta, es con te queso con el que combino mi producto. Los matices del lácteo y del cerdo negro se funden y ensamblan para crear un sabor nuevo, ligero pero penetrante y tenaz.**

La excelencia de un restaurante es cuando logra sobresalir por sus muchas cualidades

Cada restaurante es una historia, aunque en síntesis hagan lo mismo, es el cocinero el que delinea como será el sistema circulatorio de cada uno. Hoy hablamos con el chef y empresario Pedro Nel del restaurante Etéreo ubicado en Santa Cruz de Tenerife, una ciudad que está viviendo nuevos tiempos, como el resto del planeta.

De una ciudad que, en vacaciones y fines de semana, la tendencia era a quedarse sola, ha pasado a una urbe viva los siete días de la semana, con una gastronomía que se está expresando en mil formas y conceptos, regiones y países que se dan a conocer a través de los diferentes fogones, sea ya Japón, Colombia, México o muchas pinceladas de península; Santa Cruz está evolucionando a grandes pasos y nuestro entrevistado lo sabe y lo está trabajando, con mucho ahínco, porque sabe que muchos caerán y otros surgirán, pero su restaurante Etéreo ha sido reconocido de los mejores 100 restaurantes de España, se dice fácil, pero no lo es.

José Garavito. – ¿Cómo nos defines la excelencia en un restaurante?

Pedro Nel. – Para mí, la excelencia de un restaurante es

cuando logra sobresalir por sus muchas cualidades, ese calor que da un buen recibimiento, un servicio exacto, cómodo, ameno, sin embadurnar, con una comunicación que, hoy día, es más visual y más intuitiva que antes, haciendo sentir al cliente, de antemano, que será atendido de la manera más correcta, que la comida llegará al tiempo y con la sazón que ya conoce y además, con una despedida que marcará su pronto regreso, esto es lo que nos hace diferentes. En definitiva, un conjunto de sensaciones.

José Garavito. – ¿Qué significa para Pedro Nel que, Etéreo, se encuentre dentro de los mejores 100 restaurantes de España en El Tenedor? Teniendo en cuenta que esto no es un premio sino un reconocimiento de los usuarios.

Pedro Nel. – Sean ya reconocimientos o premios, lo más importante es que se mencione la isla de Tenerife en el panorama gastronómico nacional y claro, hay que decirlo, este reconocimiento viene de los clientes, de la forma que hemos dejado huellas en ellos, de ese especial gusto que le hemos brindado a su paladar y de la atención que han recibido cada uno de ellos cuando nos han visitado.



La excelencia de un restaurante es cuando logra sobresalir por sus muchas cualidades

José Garavito. – ¿Cuál es tu opinión de la actual oferta gastronómica en Santa Cruz de Tenerife?

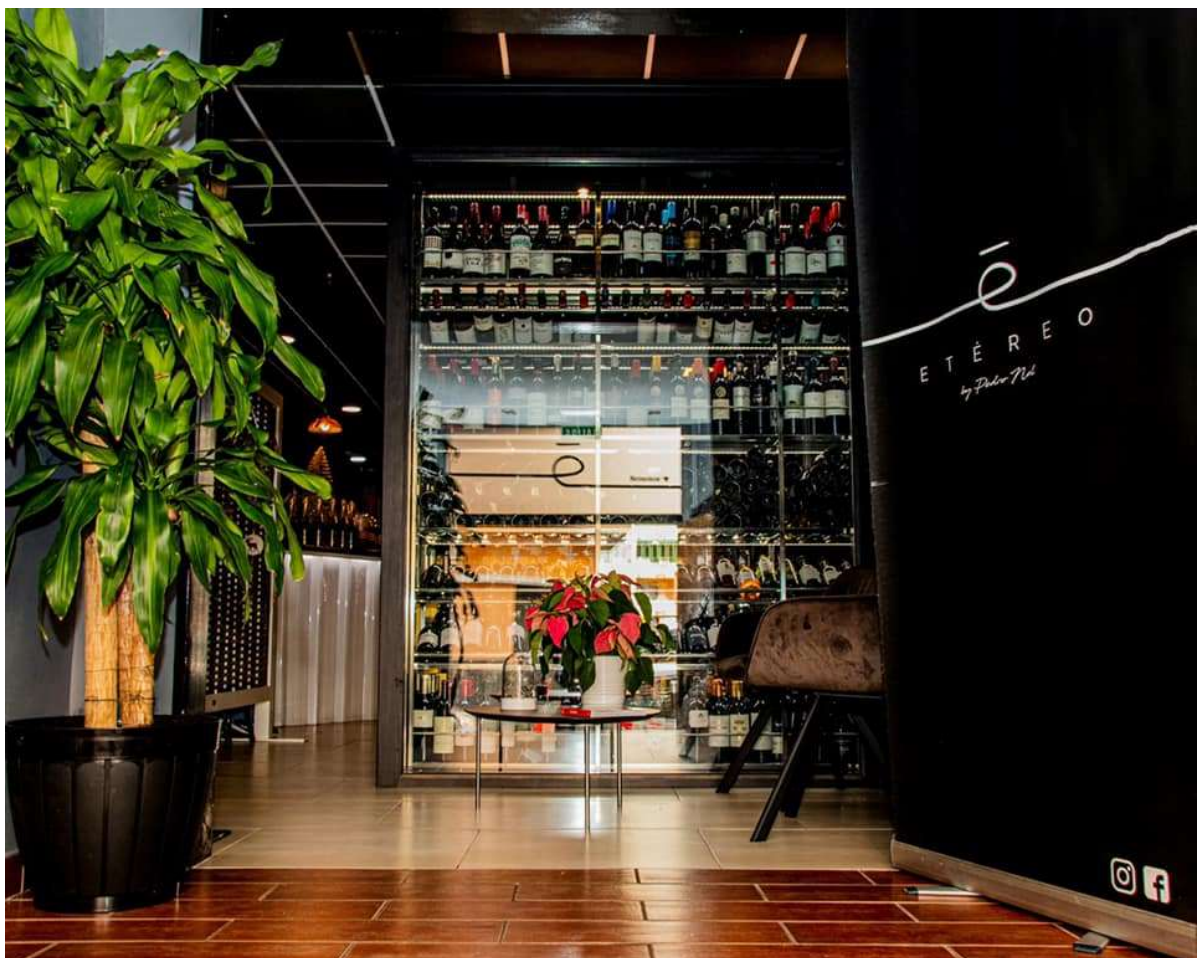
Pedro Nel. – La oferta gastronómica en Santa Cruz es cada vez más amplia, ahora mismo encuentro mucha afición por la comida japonesa y también se ponen de moda las arrocerías, pero lo que me parece muy importante es que cada vez más, los cocineros se preocupan por incluir en sus cartas producto local, por dar identidad y esto, sin lugar a dudas, el comensal, ese que ahora sabe cocinar más que antes, lo aprecia, no solo por regionalidad, sino porque cada vez se hacen más conocedores y por lógica, más exigentes en calidad y frescura, saben cada vez más del producto de cercanía, lo buscan.

José Garavito. – ¿Qué encuentra un comensal cuando entra por primera vez en Etéreo?

Pedro Nel. – La respuesta a esta pregunta está en una palabra

“Sorpresa”, una cava de vinos con más de 200 referencias, un carro de quesos que hace las delicias de los comensales, una barra de licores bien surtida y un ambiente elegante, sin saturaciones ni de luces ni de colores, el buen gusto es algo que nuestro cliente aprecia, no solo en el plato sino en todo el entorno de Etéreo.

Hemos creado una atmósfera de elegancia, buena cocina y excelente servicio, esos tres ingredientes es lo que el comensal no solo encuentra, se lo lleva y lo hace volver.



Hemos creado una atmósfera de elegancia, buena cocina y excelente servicio





José Garavito. – Hablemos con un poco con ese Pedro Nel de sus comienzos ¿Cómo era la atmosfera en las cocinas de tus inicios?

Pedro Nel. – Mis inicios fueron en la sala, razón demás para darle la importancia que tiene que tener este contacto directo con el cliente en el funcionamiento de un restaurante como Etéreo, la sala debe tener disciplina, es un factor muy importante.

Pero te puedo contar que, desde ahí, entrando y saliendo de las cocinas, poco a poco, me fui adentrando en el maravilloso mundo de la cocina, pude escuchar el llamado de los fogones y te aseguro que no lo desatendí –ríe- ahora bien, algunos ambientes fueron más agradables, otros no tanto, pero de todos me fui nutriendo y formando profesionalmente, a la final un buen cocinero es el cúmulo de experiencias vividas y aprendidas, para después darle tu sazón.

...hay mucha moda, más que vocación. Sin duda los jóvenes están

influenciados por la cocina creativa molecular y las grandes técnicas, pero se olvidan de esas bases que todo buen cocinero debe conocer.

Chef Pedro Nel

José Garavito. – ¿Cómo ves la vocación hoy día, en esa cantidad de jóvenes que deciden irse por desarrollar una carrera en los fogones?

Pedro Nel. – Me inclino a pensar que hay mucha moda, más que vocación. Sin duda los jóvenes están influenciados por la cocina creativa molecular y las grandes técnicas, pero se olvidan de esas bases que todo buen cocinero debe conocer, hay que tener disciplina, constancia y esfuerzo para llegar a ser un gran profesional de los fogones, es una profesión de mucho tesón si realmente quieres llegar a estar entre los buenos, eso es así.

José Garavito. – Así como los críticos gastronómicos tuvieron su cliché de seres despiadados con los cocineros –risas- ¿eres de esos cocineros que también tienen su cliché de déspotas con su personal de cocina? O por lo contrario ¿piensas que esa imagen ha cambiado?

Pedro Nel. – Esa imagen está literalmente mandada a recoger, caducó y el que no se haya enterado, pues le costará hacer un equipo cercano, colaborador, que trabaje a piñón contigo. La presión, los gritos, los malos tratos; no deben formar parte de un lugar de trabajo bien estructurado, eso es parte también de tu formación como profesional y claro, como ser humano, recordemos que para ser un buen cocinero, primero tienes que ser una buena persona. Un cocinero da lo mejor de sí en cada plato, pero el producto final se logra con tu equipo.

José Garavito. – Nos da la impresión que está llegando el momento de que la gastronomía latinoamericana se dé a conocer en todas partes del mundo. Háblanos un poco de la cocina

colombiana y la de otros países de nuestro continente.











Pedro Nel. – La cocina colombiana está atravesando un momento

interesante de exploración, de redescubrimiento y valorar técnicas e ingredientes que por años estuvieron relegadas a las cocinas populares o comunidades que han vivido por mucho tiempo en aislamiento cultural.



La cocina colombiana está atravesando un momento interesante de exploración

La asimilación de las técnicas de vanguardia por parte de cocineros de altos niveles y su deseo de innovar, está permitiendo darle un gran valor a ingredientes y maneras de cocinar y al mismo tiempo, está influyendo en una generación de jóvenes cocineros interesados en la investigación y la construcción de una nueva cocina que se basa en fundamentos,

sabores y saberes de nuestras raíces. En un claro ejemplo de una positiva influencia de modas y tendencias del mundo aplicados a las cocinas locales.



Chef Pedro Nel. Mis inicios fueron en la sala, razón además para darle la importancia que tiene que tener este contacto directo con el cliente.

José Garavito. – No podemos cerrar esta entrevista sin hablar de que está viviendo la restauración a causa del covid_19 ¿Cómo haces para mantenerte en pie?

Pedro Nel. – Estamos pasando por un momento que nunca imaginamos que llegaría a pasar, ya que todo el mundo espera crecer y sacar adelante su empresa. Hemos podido mantenernos gracias a la experiencia de años anteriores, reinventando, adaptándonos, buscando la buena cara y grandes soluciones a los malos momentos, tenemos que recordar que hemos sabido estar abajo y hemos conseguido apoyarnos para darnos impulso,

pero también hemos sabido estar arriba, y ninguna de ambas situaciones se pueden obviar ni olvidar si queremos ganarle a la adversidad, pero de lo que no me cabe ninguna duda, es que de esta saldremos fortalecidos y con una experiencia que tendremos que saber transmitir a las nuevas generaciones para afianzar el futuro, no solo de la gastronomía, sino de nuestra sociedad