

Jonay Hernández: el cocinero que reescribe la cocina canaria

Perfil de un chef

[@LaVieja](#)

Jonay Hernández es uno de los referentes de la **cocina canaria contemporánea**, un **chef tinerfeño** que lleva más de veinte años afincado en Mallorca al frente del restaurante **La Vieja**, en Palma. Sin alardes pero con creatividad desbordante, ha sabido impulsar una **reinterpretación de la cocina canaria** tradicional en clave actual, trazando un delicioso puente entre su Tenerife natal y el Mediterráneo balear. Su trayectoria –de Flor de Sal a La Vieja– refleja esfuerzo y evolución constante, siempre con la “**cocina de identidad**” por bandera y un respeto profundo por sus raíces.

La reciente participación de Hernández en las XIII Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey: ***The Art of Food***, celebradas en Tenerife, fue fiel reflejo de su filosofía. Allí demostró técnica, identidad y sensibilidad en cada plato, confirmando por qué es considerado uno de los principales exponentes de la cocina canaria contemporánea.

Su menú ofrecido en el restaurante **Bésame Mucho** resultó un recorrido sensorial que evocó los sabores isleños con mirada contemporánea, poniendo de relieve su capacidad para reinterpretar recetas tradicionales mediante técnicas actuales y presentaciones impecables. Aquella experiencia no solo deleitó al paladar, sino que se convirtió en una celebración de la identidad culinaria canaria por parte de un chef que, pese a la distancia, mantiene un vínculo emocional indeleble con su tierra.





El **“quesillo de cangrejo”**, reinterpretación marina de un postre canario tradicional, sorprendió por su presentación y profundidad de sabor en el menú de Jonay Hernández. Quien escribe tuvo la fortuna de probar aquella propuesta en Tenerife y constatar en primera persona el discurso culinario del chef. Cada creación ofreció un guiño a sus orígenes: desde ese delicado **quesillo de cangrejo** con esencia de carabinero hasta la potente **croqueta de escaldón de grasa madurada**, que condensa en un solo bocado la intensidad de un guiso canario. Son platos que dejaron huella en el comensal por su equilibrio entre lo novedoso y lo familiar, demostrando que la vanguardia puede ir de la mano de la memoria.

El postre **“Verde que te quiero verde”** aportó un cierre fresco, vegetal y lleno de significado al menú degustación. Aquella creación final, inspirada en los tonos de la naturaleza canaria, no buscaba un dulzor complaciente sino prolongar la armonía del menú con notas lácteas y frutales muy sutiles. Hernández la dedicó a su hijo, un gesto íntimo que elevó la

emotividad del momento. Tal como en sus platos, al hablar con Jonay afloran la humildad y la pasión por su tierra. Cada respuesta suya refleja la honestidad de quien cocina desde el corazón, **convencido de que sin identidad no hay vanguardia que valga.**

Entrevista *Chef Jonay Hernández*

Esta entrevista no pretende promocionar ni repetir las fórmulas habituales. No se trata de saber con quién aprendió a cocinar o cuántas estrellas lo acompañan. Se trata de conocer al hombre cuando baja la guardia, cuando duda, cuando se exige, cuando se detiene a pensar por qué sigue haciendo lo que hace. Aquí no buscamos respuestas cómodas, sino sinceras. Porque detrás del oficio, también hay una persona que cocina con su historia.

Canariasgourmet!. – Hace más de 20 años que dejaste Tenerife para establecerte en Mallorca. ¿Qué te llevó a tomar esa decisión?

Jonay Hernández. – En ese momento necesitaba seguir creciendo y alejarme de mi tierra para madurar, y ahora sé que acerté. Aunque tengo que decir que, cada vez que voy a mi tierra, me cuesta más volver. Se extraña...

Canariasgourmet!. – ¿Qué estaba pasando en la gastronomía canaria por entonces que te hizo mirar hacia otro lugar?

Jonay Hernández. – En aquel entonces no estaba yo muy en la ola gastronómica. Solo quería seguir aprendiendo y formarme tanto administrativamente como gastronómicamente en esta profesión. Por eso estuve diez años trabajando en Meliá, donde

aprendí mucho administrativamente y organizativamente.



Canariasgourmet!. – ¿Qué actitud o frase de un comensal te hace hervir la sangre en silencio?

Jonay Hernández. – ¡Muchas, jajajaja! Los años y horas de trabajo constante que llevo en esta profesión no soportan críticas sin sentido **gastronómico**. Pero si alguna me molesta, es cuando dicen que todo estaba muy bueno, pero que era muy caro. Y eso suele ir acompañado de la mejor puntuación tanto en servicio como en comida.

Canariasgourmet!. – ¿Gritas o te callas y

condensas tensiones silenciosas?
¿Dónde está tu válvula de escape en plena faena?

Jonay Hernández. – Crecí en un ambiente donde la voz se alzaba mucho en pleno servicio. Esto, con los años, lo he pulido y, sobre todo, me he auto enseñado a que no era lo correcto.

Me he relajado mucho y he aprendido a pensar antes de actuar. Con el equipo he aprendido a tener paciencia con quien le pone ganas, escucha y es evolutivo. También he aprendido que, si alguien no le pone ganas y malgasta mi tiempo cuando le enseño... a ese lo dejo volar.

Canariasgourmet!. – **¿Qué plato tuyo crees que ha sido malinterpretado –o sobrevalorado– y nadie se ha atrevido a decírtelo?**

Jonay Hernández. – Quizás nuestro postre Hulk... pero ya lleva más de once años en carta y hay que decirlo también, es un postre que ha ido evolucionando con nosotros.



Canariasgourmet!. – ¿Cuál es tu plato más íntimo y al que nunca invitarías a un crítico gastronómico?

Jonay Hernández. – Mi tortilla de sobras de mi nevera, después de entrenar ☐

Canariasgourmet!. – ¿Has tenido que complacer con un plato que odias solo porque sabías que iba a gustar al público o a la crítica?

Jonay Hernández. – Tengo un plato de manitas de cerdo que es un éxito ¡ABSOLUTO! que yo no he probado, porque no me gustan las manitas de cerdo. Me gusta trabajarlo y llevarlo a mi terreno gustativo, pero solo mentalmente. Es un plato que saqué a sala y que nunca he probado, pero ha triunfado.



Canariasgourmet!. – ¿Cuál ha sido el momento más incómodo que has vivido en todos estos años de cocinero?

Jonay Hernández. – Pues en un show cooking, en un congreso en el que no sé qué pintaba yo allí, y además me metieron fuera de tiempo, y lo que tenía preparado tuve que intentar hacerlo en menos tiempo. ¡Fue muy incómodo!

Canariasgourmet!. – ¿Hay algún restaurante –en cualquier parte del mundo– que recomiendes sin dudar?

Jonay Hernández. – Y una línea que me gusta mucho porque me hace explotar la cabeza es Enigma. Me gusta mucho lo que hace Albert y su equipo desde que tenían el grupo de El Barri.





Canariasgourmet!. – Y lógicamente uno en Canarias

Jonay Hernández. – Pues siempre recomiendo, sin dudarlo, la casa de Braulio Simancas... El Silbo Gomero. Visita obligada cada vez que voy a Tenerife.

Canariasgourmet!. -¿Qué buscas tú cuando

**te sientas a comer como cliente:
sorpresa, confort, precisión, ¿algo más
emocional?**

Jonay Hernández. – Esto siempre he dicho que es como ver una película... según el día, te apetece ver una u otra. Cuando salgo a comer un día normal, me gusta comer sencillo, casual, pero que esté rico, claramente. Me gusta ir a sitios donde te traten bien y, sobre todo, a casas de compañeros de profesión, donde sé que va a haber un cariño especial en lo que te dan.

Sabe a mar. Se queda contigo.



Cuando quiero ir a comer en un día especial, o si implica una preparación previa –como coger un avión solo para ir a comer a un sitio– quiero que me sorprendan, que me hagan pensar, no solo por lo que me van a dar de comer o beber, sino también por la organización del lugar, la decoración, los detalles...

algo que no me deje dejar de pensar ni de mirar el entorno. Que me vaya conociendo gente nueva y donde haya recibido una calidez genuina.

Canariasgourmet!. – Gracias, Jonay. Por las respuestas, por no edulcorar, por mostrar también lo que cuesta ser honesto cuando se cocina desde la verdad. Esta entrevista no es un cierre: es una fotografía en movimiento, como tu cocina. Nos vemos en La Vieja, o en tu la próxima visita a Tenerife.

¿Quieres reservar? Dirección: Plaça de Raimundo Clar 11, 07002 Palma, Illes Balears. Teléfono: +34 871 531 731 Email para reservas: reservas@lavieja.net

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.**