

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!

Más reservas en restaurantes para un Día de la Madre que mira al delivery

Este Día de la Madre, las tradicionales comidas de celebración se organizarán este año no solo con los habituales menús especiales de los restaurantes sino también con las propuestas en los envíos a domicilio.

Efeagro

Las restricciones son diferentes en cada Comunidad Autónoma, por lo que la decisión de las reservas en los restaurantes varía según la región, lo que también ha impulsado una mayor oferta de opciones para celebrar la festividad en casa.

Y por ejemplo, las zonas con menores restricciones, como Madrid, Sevilla, Málaga y Alicante, registran un mayor crecimiento de reservas en restaurantes, según explican a [Efeagro](#) fuentes del portal de reservas [El Tenedor](#).

La plataforma prevé que las reservas para el [Día de la Madre](#) “se incrementen con respecto a semanas anteriores, llegando a niveles de 2019”, con los restaurantes de cocina mediterránea o tradicional como los más demandados.

lista de los pedidos de entrega reservados para el fin de semana.

Para los que no pueden o prefieren no salir de casa, no faltan las opciones para recibir pedidos de restaurantes o cestas con productos.

Fuentes de la plataforma Glovo señalan a Efeagro que los envíos a domicilio tienen cada vez más éxito en las fechas especiales, con la posibilidad de programar los pedidos para una hora determinada o en el último momento.

También hay restaurantes que se han preparado para posibles **pedidos a domicilio**, como la cadena Sibuya Urban Sushi Bar, que ha organizado diferentes paquetes de productos a los que han llamado Ikigai, que se traduciría como *“razón para vivir” en japonés, que es “la que tiene una madre por sus hijos”, y un servicio de entrega específico del grupo “para evitar colapsos”*.

Hay otras opciones, como la que del restaurante Horcher, en Madrid, que propone regalar una tarjeta regalo para que las madres vayan cuando deseen, o el envío de una cesta de productos como la creado por la bodega Castelo de Medina junto a la pastelería Mia Bakery, o la de picnic de Azpilicueta junto con Cristina Oria.

O los brunchs especializados, como proponen en The Avocado Show, que gira en torno al aguacate, porque todo sabor en casa, el restaurante o a domicilio permite homenajear a las madres.

El Gobierno español propondrá la prohibición de fumar en las terrazas

El Ministerio de Sanidad propondrá a las comunidades la prohibición de fumar en las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración en todo el territorio nacional, independientemente de que se pueda mantener los dos metros como distancia de seguridad interpersonal.

[Efeagro](#)

Fuentes de Sanidad han explicado a Efe que no está previsto que esta propuesta sea debatida en la reunión de la Comisión de Salud Pública de este jueves y que el borrador es un documento de trabajo como otros muchos, abierto y **sometido aún a consideraciones técnicas**.

El borrador al que ha tenido acceso Efe, propone esta medida *“con el doble objetivo de **actuar sobre el tabaquismo** como factor de riesgo de infección y de contagio de la [COVID-19](#), junto a la necesidad de contribuir al control de la evolución de la enfermedad en España”*.



Gobierno español propondrá la prohibición de fumar en las terrazas

En su escrito, Sanidad destaca que en el momento actual, hay 6 comunidades (Baleares, Canarias, Cantabria, Comunidad Valenciana, Asturias y Aragón) que según las nuevas evidencias “han avanzado en las medidas y así han prohibido” el consumo de los diferentes productos de tabaco en las terrazas al aire libre, **independientemente de los dos metros como distancia de seguridad.**

Además, Sanidad detalla que otras comunidades están actualmente considerando la aplicación de esta medida, han emitido recomendaciones al respecto, o están a favor de su aplicación.