

### Tinos, la nueva comida a domicilio<sup>1)</sup>



Los tinos son algo nuevo. No son ni una pizza, ni una empanadilla, ni un burrito: para entender qué es un tino, debes imaginar una combinación de estas tres comidas. En muy poco tiempo el tino se ha hecho popular.

(1) Los tinos nacieron en Barcelona. Sus creadores, Benoit Ichard y Nicolas Vitre, trabajaban juntos en el sector de la comida a domicilio. En su trabajo notaron que las pizzas, la comida a domicilio más popular del mundo, no siempre llegaban calientes o en su forma óptima. Querían  
5 solucionar este problema. Formaron un equipo con Leo, un cocinero, y Andrea, de *marketing*. Juntos crearon algo que no existía antes: el tino.

(2) Cuando pruebas los tinos, la sensación es de puro placer. Es como comer una minipizza que está enrollada para mantenerla caliente. También son como un trozo de pan casero de una textura muy suave,  
10 que tiene diferentes salsas y sabores dentro. Los tienes de pesto y pollo, de chorizo, de *brie* con cebolla caramelizada y muchos más.

(3) Probablemente el tino tiene éxito porque es algo nuevo y al mismo tiempo algo muy conocido. Pero también es un producto muy variable, que se puede consumir donde quieras y en cada momento del día.  
15 23, los productores no utilizan nada de plástico para los envases de sus productos.

*Antonio Pineda, <https://barcelonasecreta.com>, 28 januari 2022*

noot 1 la comida a domicilio = de thuisbezorgde maaltijd, de bezorgmaaltijd