



El punto de mira

SERGIO GALLEGO



El sector de la hostelería parece haberse convertido en el único punto de mira del Gobierno regional para frenar la Covid-19 con la disminución de aforo al 40%, distanciamiento social de dos metros entre mesas, limitación de grupos y horarios y el controvertido cierre de servicio de barras, además del cierre de discotecas y bares de copas.

Entendiendo que la situación es complicada, que las decisiones se toman con la mayor de las voluntades, es difícil asimilar que la reducción del aforo al 40% en bares y restaurantes vaya a ser determinante en la transmisión del virus. ¿No es suficiente estar a dos metros de distancia entre comensales, uso de geles hidroalcohólicos y prohibir el desplazamiento por el local sin mascarilla como medidas de contención?

El cierre del servicio de barras de bares y restaurantes es una medida injusta y desproporcionada. En la hostelería ya se están haciendo las cosas bien desde hace muchos meses. Si los números siguen siendo desfavorables, ¿qué será lo siguiente? ¿Aforo del 10%? ¿del 5? No parece que éste sea el camino.

Detecto una falta de perspectiva o de error en la premisa, en el planteamiento de contención en el Gobierno. No es en el ámbito de la hostelería donde encontramos los focos de contagios. O no parece que sean más significativos que los de otros sectores. En los casos donde se han dado, los hosteleros han mostrado una gran responsabilidad anunciando el cierre de locales y siguiendo estrictamente los protocolos establecidos. Siendo puntuales, los principales centros de propagación del virus se están dando en multitudinarias reuniones familiares, fiestas privadas y demás encuentros alejados de cualquier barra o restaurante. ¿Entonces, por qué se vuelve a mirar al hostelero?

Imaginemos que se dieran positivos en centros comerciales, en supermercados, en peluquerías, en tiendas de ropa o en centros informáticos –como así ha sido–, ¿veríamos razonable cerrarlos todos? ¿O sería más lógico actuar con rectitud, contención y firmeza en el establecimiento que así lo requiera?

Hay que castigar al infractor, perseguir a quien no cumpla las normas, aumentar multas, pedir ayuda al ejército o meter en la cárcel a quien pone en riesgo a la población por su falta de profesionalidad, pero no poner el punto de mira en la hostelería cada vez que los números no cuadren. Es, si me lo permiten, matar moscas a cañonazos y tener desviado el punto de mira.

Cuestión de confianza

La restauración murciana ha sorteado las dificultades creadas por un rebrote adelantado a plena temporada alta con elevadas dosis de imaginación y resiliencia

MURCIA. Tras el confinamiento vivido en España entre los meses de marzo y mayo, solo el 1,4% de la población de la Región de Murcia había pasado por la infección por coronavirus, convirtiéndose de esta manera en la comunidad con menor exposición al virus y, por tanto, en la más vulnerable ante posibles rebrotes como consecuencia de la desescalada. Porque el porcentaje de hipotéticamente inmunizados estaba a una distancia

sideral de la inmunidad social. Por consiguiente, la desescalada que pretendía llegar paso a paso a la ‘normalidad’, especialmente en el sector de la restauración, que se nutre de la reunión de muchas personas en un espacio determinado, se presentaba como un proceso complejo y lleno de peligros.

Aparte de la responsabilidad personal de cada uno hay una idea clave para que la recuperación de los negocios de restauración se produzca cuanto antes: confianza. En una región caracterizada ancestralmente por su intensa vida social en sus calles esa nueva ‘normalidad’, que los ciudadanos se sientan seguros y protegidos al acudir a los establecimientos, era determinante. Para empezar, los propios clientes tendrían que hacer un uso más planificado de bares y restaurantes.

Se ha hecho muy difícil mantener esa inveterada costumbre de entrar en un bar o un restaurante de manera espontánea, «al paso», que podría decirse, sin haberlo planeado previamente, sin haber hecho la correspondiente reserva... Algo que ataca a la raíz de nuestros comportamientos sociales más acendrados.

Por parte de los restaurantes, el restablecimiento de esa confianza se presentaba como un proceso muy complejo. La heterogeneidad de los modelos de negocio, la diversidad de espacios de atención al cliente, las diferencias en la operativa de los negocios en función de su ubicación (urbano, rural, costero), tamaño, relación entre espacios interiores y exteriores, la enorme cantidad de elementos y objetos que se manejaban en su funcionamiento diario (mobilia-

SAL Y PIMIENTA

PACHI LARROSA

rio, menaje, cartas, mantelería, decoración...) y que compartían trabajadores y clientes... y muchas otras circunstancias, dificultaban notablemente la adaptación al nuevo estatus.

Pues bien. Ha pasado la desescalada, que ha desembocado directamente en la temporada veraniega, y cuando afrontamos una ‘rentree’ cargada de incertidumbres se han demostrado un par de cosas. Primero, que los clientes no han perdido la confianza en los restauradores y han acudido a sus locales y terrazas, especialmente en zonas de costa. Bien es cierto que muchos de los clientes ‘clásicos’, los de toda la vida, los de mayor edad se han traído por su condición de grupo de riesgo (y en muchos casos apuntado al reparto a domicilio), de tal manera que la media de edad de la clientela ha bajado. He estado en contacto durante el mes de agosto con una veintena de chefs y restauradores, de negocios de alto nivel gastronómico, que reconocen por lo menos haber so-

UN COMINO
BENJAMÍN LANA

Retornos



Cuando el escritor Anxo Rei Ballesteros, uno de los autores que más influyó en la renovación de la narrativa gallega en las últimas décadas del siglo XX, escribió su primera novela en gallego, ‘Dezanove badaladas’ (Diecinueve campanadas), nunca se hubiera imaginado que el proceso sostenido de pérdida de influencia y futuro del mundo rural gallego en favor del urbano que él describía en aquel libro se invertiría un día. De no haber tenido una muerte tan temprana se hubiera maravillado al ver su casa familiar, en la aldea de Codedo, en Boqueixon, provincia de La Coruña, convertida en un experimento tan adelantado a su tiempo como lo fue su propia literatura: su ‘casiña’ de labranza convertida por una de sus sobrinas en una casa-restaurant que, en su humilde aspiración de sostener a una familia que quiere vivir en el campo, se ha convertido en un proyecto de radical modernidad, de retorno consciente al mundo rural, con más fortaleza moral, capacidad de atracción y aspiración de futuro del que puede ofrecer hoy la gran ciudad.

La sobrina de Anxo Rei se llama Marta Fernández Rei y es la

pareja y socia de Roberto Filgueira. Ellos y los animales de la finca completan la plantilla de O Balado. Sus dos hijos aún son pequeños y mucho más lo eran cuando llegaron hace seis años desde Pontevedra. Allí sus padres triunfaban en mundo de la hostelería, él como cocinero y ella como alma de la sala del exitoso O Eirado da Leña y de otros dos restaurantes y una empresa de catering.

En 2014, doce años después de abrir, decidieron dejar el negocio de la ciudad en manos de su socio, Iñaki Bretal, y se instalaron en la casa de labranza heredada de la familia Rei para poder criar a sus hijos, recuperar la soberanía sobre su tiempo y ofrecerles el entorno verde en el que ellos habían crecido. Lo que en sus palabras se describe como «una vida mejor».

Otra hostelería

Lo más interesante de O Balado, sin desmerecer su oferta culinaria, es la vitalidad y coherencia del proyecto seis años después de abrir sus puertas. Demuestra

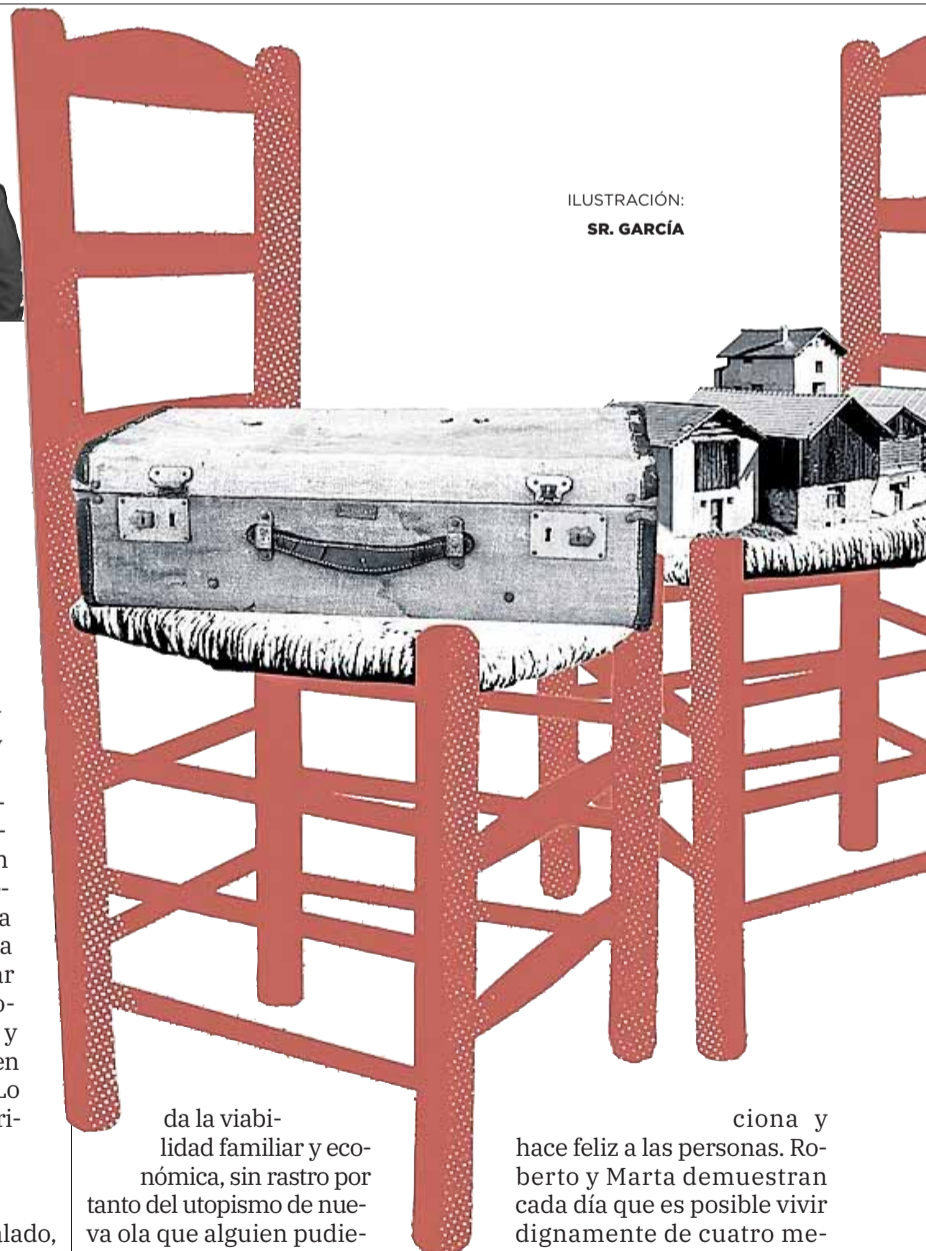


ILUSTRACIÓN:
SR. GARCÍA

la viabilidad familiar y económica, sin rastro por tanto del utopismo de nueva ola que alguien pudiera haberle reprochado en sus inicios, es un ejemplo magnífico de una forma diferente de entender la hostelería que fun-

ciona y hace feliz a las personas. Roberto y Marta demuestran cada día que es posible vivir dignamente de cuatro mesas, cerrar días por semana y todas las noches, excepto las de viernes y sábado, y cobrar en verano 30 euros por un menú