

# Diferentes barras de pinchos españolas y una sola conclusión: son inviables

Efeagro

Las barras de pinchos y tapas de Barcelona, Sevilla y San Sebastián son muy diferentes y la forma de abordar la crisis causada por la pandemia también lo es, aunque entre sus profesionales la conclusión es la misma: este modelo de negocio es *“inviable”* con las restricciones impuestas para frenar el virus.

San Sebastián Gastronomika ha abordó la *“nueva realidad”* de estas **barras** en un debate en el que han participado **Albert Raurich**, chef de **Dos Palillos** (Barcelona), que tiene una estrella Michelin; **Mariano García Romero**, gerente de [Cafetería Donald](#) (Sevilla), y **Amaiur Martínez**, chef del Ganbara, uno de los bares más frecuentados de la Parte Vieja donostiarra.

Cada uno ha enfocado la situación de una manera para sortear las pérdidas de ingresos y **clientes**, y cada uno ve el futuro con más o menos pesimismo, pero también han coincidido en que el trato que están recibiendo por parte de las diferentes administraciones no es el deseado, pese a que todos siguen pagando los impuestos como antes de la llegada de la [covid-19](#).



## **Pinchos en el chiringuito del Pabellón de España en la Exposición Universal de Milán**

Raurich, que aún no ha abierto su establecimiento **barcelonés**, pide respuestas al por qué de las limitaciones de aforo en la **hostelería** cuando la gente va a trabajar en el metro *“como en latas de anchoas”* y en un avión *“hay nueve personas en dos metros cuadrados”*.

*“¿Es importante la aviación y no es importante lo nuestro?”*, se pregunta este hostelero, que no obstante cree que, cuando se supere la crisis, las barras volverán a ser lo de antes porque están *“asociadas a la genética”* de los **españoles**.

## **Covid, catalizador de cambios**

No lo ve tan claro Amañur Martínez que, aunque piensa que acabarán encontrando *“la manera de funcionar”*, no se regresará a la situación anterior, entre otras cosas, porque él observa que, al menos en San Sebastián, antes de la pandemia *“ya había una demanda de cambios”*, de *“más comodidad, menos pinchos expuestos y más recién hechos”*.

*“La covid ha sido un catalizador de cambios que ya se estaban demandando”, ha destacado.*

El Ganbara se plantea, de momento, ofrecer servicios de comidas completos para suplir de esa manera la falta de ingresos por haberse frenado en seco la afluencia de clientes al establecimiento -un millar de personas diarias, ha dicho-, gran parte de ellos turistas.



**Las barras de pinchos y tapas de Barcelona, Sevilla y San Sebastián son muy diferentes y la forma de abordar la crisis causada por la pandemia**

Ha asegurado, además, que para resultar ahora viables tiene que darse *“una subida del tique, aunque suene impopular”*.

Opina que la crisis económica que se avecina la podrían salvar, como lo hicieron en 2008, los visitantes extranjeros: *“estadounidenses, asiáticos y europeos”*.

**Mariano García Romero** tiene una clientela compuesta mitad y mitad por turistas y sevillanos.

Él ahora mismo *“valora”* su negocio en el 50 % de locales, a los que sirve en las mesas que ha puesto en su establecimiento tras cerrar la barra, tanto en el interior como en la terraza,

y a los que atiende también con un servicio “take away” de sus tapas de siempre.

El Dos Palillos abrirá en breve, aunque Raurich afirma que seguirá perdiendo dinero con un establecimiento como el suyo, con dos barras, en el que antes hacía dos turnos, uno de ellos a las siete y media de la tarde para el **turista** extranjero.

Sospecha que ese turno no lo va a poder mantener con el público de casa porque a esas horas no querrá ir nadie “**a merendar**”.