

Hostelería de España prevé que muchos de sus 364.000 empleados en ERTE vayan al paro

El presidente de la entidad, José Luis Yzuel, ha explicado en el Congreso de los Diputados que *“miles de empresas están pensando en cómo cerrar ordenadamente”* a día de hoy, lo que provocará que *“muchas gente que está en ERTE pase al paro sí o sí”*.

[Efeagro](#)

Hostelería de España calcula que *“muchos”* de los 364.000 empleados del sector que a cierre de marzo se encontraban todavía en un ERTE acabarán engrosando las listas del paro debido al impacto de la crisis sanitaria en el sector.

Así lo ha avanzado este martes el presidente de la entidad, José Luis Yzuel, quien ha explicado en el Congreso de los Diputados que *“miles de empresas están pensando en cómo cerrar ordenadamente”* a día de hoy, lo que provocará que *“muchas gente que está en ERTE pase al paro sí o sí”*.

Durante su intervención ante la [Comisión de Industria, Comercio y Turismo](#), Yzuel ha considerado inevitable que los ERTE se prorroguen hasta final de año como mínimo ante la caída de la actividad de bares y restaurantes.

Ha recordado, asimismo, que por el momento ya se han destruido 300.000 puestos de trabajo -la cifra no incluye el personal en ERTE- **con el cierre de cerca de 85.000 establecimientos**.

“Hemos retrocedido veinte años, la situación es dramática”, ha insistido el dirigente patronal, que ha instado a las

autoridades a colocar el foco en vacunar cuanto antes a la población y ha abogado por la creación de un pasaporte sanitario para aquellos que reciban su dosis y estén inmunizados.



Hostelería de España prevé que muchos de sus 364.000 empleados en ERTE vayan al paro

“Debería ser obligatorio ya porque cada día son más los españoles vacunados, personas por encima de los 60 años con ganas de viajar que ahora podrían irse una semana de vacaciones o desplazarse a su segunda residencia”, ha defendido.

El presidente de Hostelería de España ha lamentado que las ayudas directas anunciadas por el Gobierno a mediados de marzo -dotadas inicialmente con 7.000 millones de euros- no se hayan puesto ya en marcha ante la magnitud de esta crisis.

Además, ha citado al ocio nocturno, la alta gastronomía y las empresas especializadas en bodas, bautizos y comuniones como los tres subsectores más afectados dentro de la hostelería.

Sobre esos últimos, Yzuel ha criticado que a quince días de que den comienzo la mayoría de las comuniones, en muchas comunidades autónomas **“no se sepa todavía si se pueden**

celebrar o no”.

“Han llegado a limitar los aforos a 10, 20 ó 30 personas en sitios con capacidad para albergar a más de 400 personas. Si el aforo se limitase al 30 %, se podría dar de comer a 150 personas... Es una situación gravísima, los que toman medidas sanitarias muestran cero empatía”, ha lamentado.

El responsable patronal ha instado a *“cuidar”* a la hostelería en vez de decir que España es *“un país de bares en negativo”*, **ya que las terrazas y la gastronomía** son dos factores diferenciales a la hora de competir con otros destinos turísticos.

“Tenemos buenos hoteles y buenas planas, pero de eso también hay en el resto del mundo”, ha recalcado Yzuel, quien ha considerado clave sentir *“orgullo”* por el sector.



Un camarero recoge la terraza de un bar. Efeagro/Archivo. Marcial Guillén

Defiende la seguridad en el sector frente a los contagios

Yzuel ha defendido que los datos sobre contagios por covid-19

en las plantillas del sector son mejores que en otras áreas como educación o comercio, y ha tachado a las autoridades sanitarias de **“talibanes” por las restricciones a bares y restaurantes.**

“Si fuéramos responsables de tantos contagios, tendríamos que ser el sector con más bajas por covid, y estamos a años luz. Según las mutuas (de accidentes de trabajo), tenemos un 50 % menos que en el ámbito de la formación y muchas menos que en el ‘retail’”, ha señalado.

Durante su intervención en la Comisión, ha acusado a los responsables sanitarios de **actuar con falta de “humildad”** y seguir “erre con erre” demonizando a la hostelería con sus medidas.



Sobre esos últimos, Yzuel ha criticado que a quince días de que den comienzo la mayoría de las comuniones, en muchas comunidades autónomas **“no se sepa todavía si se pueden celebrar o no”.**

“Sanidad ha tomado decisiones arbitrarias, allí donde han cerrado los bares y restaurantes no han mejorado las cifras de contagios (...) No soy negacionista, pero no están en posesión de la verdad, al principio no tenían ni idea”, ha insistido.

El dirigente patronal -que ha pedido disculpas por su tono “vehemente”- ha calificado de “medievales” muchas de las limitaciones en aforos y horarios adoptadas durante los últimos meses, tras afirmar que se trata de medidas “cruelles” que han llevado **“a la ruina” a miles de bares y restaurantes**. También ha aludido a la propuesta del Ministerio de Sanidad de prohibir fumar en las terrazas: *“Los talibanes de la Sanidad están aprovechando para meter sus pullas, no tienen hábito de negociar nada. Fumar es malo, ¿pero por qué nos tienen que enfrentar con nuestros clientes si no tiene nada que ver con la covid?”*.

Yzuel ha apuntado en que, según sus datos, la cifra de contagios ha seguido siendo muy alta en países con los locales cerrados durante meses, como Francia, Alemania o Bélgica, y también ha destacado las diferencias registradas en **España por comunidades autónomas**.

En referencia a Madrid, ha manifestado que en este caso se pretendió *“que economía y salud fueran de la mano, y sus resultados no han sido peores que los de otras regiones donde se ha causado la ruina del sector”*.

Donaire, con solo dos años, ha logrado una buena posición entre el público conocedor

Algo en lo que siempre hemos tenido mucho cuidado, tanto en **Canariasgourmet!** como en **Cielo Mar & Tierra**, es darle cobertura a quienes se lo merecen. A cada uno en su momento les hemos visto un gran potencial, madera de cocinero, pasión y ganas de comerse el mundo; lamentablemente algunas de estas

características se disipan con el tiempo, pero como dijo Bertolt Brecht: ***“Hay hombres que luchan un día y son buenos. Hay otros que luchan un año y son mejores. Hay quienes luchan muchos años y son muy buenos. Pero hay los que luchan toda la vida: esos son los imprescindibles”.***

El tema de **cocineros** es hoy día, un **pugilato** muy competido, muchas propuestas, mucho esnobismo por un lado, mucha pasión y necesidades por otro, y que a veces no se logra equilibrar; no es ningún secreto lo difícil que es esta época de **pandemia**, de cierres y aperturas, nuevamente cierres y nuevamente sin saber cuándo se reabrirán los **hoteles** y **restaurantes**, cuando el turismo volverá a ser la sangre que fluye por las venas de las **Islas Canarias**.

Así que, si antes ya era difícil sobresalir ante la competencia entre unos y otros, “competencia sana”, nadie emprende una carrera como la de los **fogones** sin esperar tener éxito; en cocina ha habido grandes amigos que luego son grandes competidores, maestros alcanzados por sus alumnos, pero si algo es cierto, es que al igual que el actor necesita los aplausos, el cocinero necesita el reconocimiento, la aceptación de un comensal conocedor de la calidad que puede haber en las manos culinarias de unos y de otros.

Esa misma **lucha**, muchas veces pasa con la carrera de jóvenes cocineros y algunos medios de **comunicación** especializados, por la **velocidad** con que unos se mueven en este nuevo mundo interconectado por las redes sociales, canales de internet, etc, etc y otros no; se tiende a parcializar la atención de algunos medios, en algunos cocineros que logran captar mayor atención, y aunque esto nos puede pasar a todos, lo importante es darse cuenta de que debemos equilibrar la información de los que vienen, los que están y los que se van.

Esta entrevista la tenía en el tintero, ya que, tanto Leonor Mederos como yo, vivimos una muy grata experiencia **gastronómica** en el **Restaurante** Donaire (sin pandemia),

capitaneado por el **Chef** Francisco Expósito, con un equipo brutal, tanto en **sala**, cocina y el apartado **dulce**.



Donaire, con solo dos años, ha logrado una buena posición entre el público conocedor

Francisco ha sido un **cocinero** de carrera, de esa que data de más de 20 años y, hay que decirlo, 20 años sin son algo, contrario a lo que nos dice el tango de Carlos Gardel. Con pases por diferentes restaurantes, algunos muy conocidos hoy día y como todo, otros desaparecidos, pero dejemos que sea el mismo Francisco quien nos cuente sobre su trayectoria y mucho más.

José Garavito.- Francisco, bienvenido y gracias por aceptar darnos esta entrevista a **Canariasgourmet!** Hablamos de tu carrera, de tus comienzos. ¿hacemos un pequeño repaso?

Francisco Expósito.- Me formé en el Instituto de [Hostelería de Santa Cruz de la Candelaria](#), estuve los cinco años de formación de aquella época (cuando era la AGP) y después del Instituto, toque en algunos restaurantes y hoteles en el

Norte, hasta que me trasladé al sur de la isla. Llevo más de 20 años en el sur trabajando en **hoteles** y desde hace ya unos tres años, en el [restaurante Donaire](#). Te puedo decir que este ha sido el momento laboral más satisfactorio de todo lo que ha sido mi carrera como cocinero.

José Garavito.- Y seamos claro, veinte años se dice fácil, pero es toda una trayectoria.

Francisco Expósito. – Eso es muy cierto, ahora para tomar en cuenta es que, de esos veinte años, 18 han sido con el **Grupo Fedola** y 16 de ellos estuve en El **Costa Adeje** como segundo Jefe de **cocina**. Posteriormente la empresa decidió ponerme al mando del **Restaurante Donaire**, y ahí estamos, batallando. Aunque bueno, con todo lo que se nos está cayendo encima, todo ha sido un poco a trompicones, ¿no?

La apertura (2018), fue demasiada complicada. Costó bastante arrancar, la verdad. Ya para finales de ese año el restaurante empezó a mostrar buenas señas de lo que queríamos y a coger rumbo de lo que nos habíamos planteado hacer en Donaire.

2019 fue el año en que estuvimos trabajando prácticamente todo 12 meses sin parar, poniendo y sentando las bases, como quien dice. Llega la pandemia en marzo de 2020... y bueno, tuvimos que parar.



■ Angulla ahumada, mostaza en texturas, aguacate, tomate



■ Bacalao, batata de Lanzarote, espuma quemada, caldo de cazuela



Barraquito Donaire



Bocanegra con mojo de remolacha, curry, frutos secos caramelizados y aire de cilantro

Retomamos y abrimos las puertas de nuevo en julio y te digo, con bastante alegría, tuvimos una gran acogida, muchísimos **clientes** que venían a **comer al restaurante** y por desgracia el 18 de diciembre tuvimos que dar el último servicio de **cena** dada la circunstancia que tenía **Tenerife** con la epidemia. Tuvimos que volver a cerrar y, hoy por hoy, continuamos a la espera de a ver si mejora la situación y poder volver a abrir las puertas, que te puedo asegurar, es un momento que todo el equipo de **Donaire** está deseando.

José Garavito.- Francisco, ese tiempo fue bien aprovechado ya que el restaurante logro entrar en el ranking de los 100 **Mejores restaurantes de España** según **Tenedor** y, aclaremos a los lectores, esto no es un premio, es un reconocimiento del público que a asiste a los restaurantes a través de este gigante como lo es **Tenedor**.

Francisco Expósito.- Si, así es José y, no solo eso, también

estamos en un muy buen puesto, en el 44, así que más que contentos porque hay que pensar que la lista debe ser bastante extensa, y como dices tú, no es un premio, pero seamos sinceros, todos queremos más que nada, la aceptación y, lo mejor para cualquier **cocinero**, es que el cliente regrese una y otra vez, que se hagan habituales y uno poder reconocer esos rostros de satisfacción en el salón; además eso quiere decir que lo estamos haciendo bien y que además, que sean ellos los que te ubiquen entre los 100 mejores de **España** en el puesto 44...que te puedo decir, emoción pura.

José Garavito.- Ahora, no solo eso, también están recomendados en el 2021 por la **Guía Repsol**, así que, si todo esto es con manos atadas, estoy seguro que en lo que puedan ponerse de nuevo al frente del restaurante, muchas metas que conseguirán

Hablemos un poco de tu cocina, de más de veinte años trabajando en una zona turística por excelencia; con esta visión ¿tú cocina ha evolucionado? ¿los **comensales** han evolucionado? ¿Cómo has visto en retrospectiva el cambio de tus **fogones**?

Francisco Expósito.- Bueno, primero déjame decirte que no es solo la cocina, hemos logrado lo que hemos logrado, porque trabajamos en **equipo**, el restaurante es una maquinaria que respira y se comunica, se complementa entre todos, tanto **Mayta** como maître, y yo, como cocina; hemos querido desde el primer minuto hacer un equipo de unión ¡y lo hemos logrado!



Equipo Restaurante Donaire

José Garavito.- Insisto, hablemos de tú cocina, yo entiendo y sé, que Donaire es un gran equipo, pero, la cocina, es esa alquimia la que nos envía ese primer mensaje mensaje de volver a degustar buenos platos...

Francisco Expósito.- Para serte sincero, desde los inicios, desde que me gradué en la escuela y hasta la fecha, siempre me he volcado por la **gastronomía canaria**, que es quien soy, de donde soy, lo que crecí comiendo en mi casa, lo que me gusta paladear cuando estoy fuera de mi trabajo; entonces lo que intento reflejar en mi cocina es exactamente eso, y en **Donaire** sé que es lo que a la gente le gusta.

*Lo tradicional nunca perderá su encanto, porque hablamos de raíces, de cercanía, de ese producto local que siempre defenderé, por la altísima calidad que tienen en su mayoría. Sea ya, carne, **quesos**, frutas, **pescados**, cuentas con una **gama** como para no tener que echar mano fuera del **territorio**, nuestros productos son increíbles.*

Ahora bien, no nos cerramos a nada, es la **filosofía** dentro de **Donaire**; buscar y tener la calidad como referente de nuestros **géneros** para nuestros clientes, ha productos en todo el mundo espectaculares, pero ¿qué hacemos con ellos? Lo llevamos a nuestro terreno dando esos toques a los platos de **tradición**, técnicas y producto, que estamos seguros van a resaltar la calidad de cualquier carta.

José Garavito.- Puedo dar fe de eso que nos dices, cuentan con platos muy bien logrados, **género, cocciones, emplatados** muy bien **equilibrados**; pero hay uno que me quedó y además me impresionó gratamente, y fue el de carne de cabra, me pareció **brutal**. Yo, no soy amante de este **género**, pienso que es una carne complicada para cocinar, pero tu **plato** estaba excelentemente ejecutado, en textura lo llevaste a la mayor suavidad de las que he probado y después en sabor, que fue lo más impactante. Cuéntanos un poco de este **plato**.

Link Receta: [Cabra, Apionabo, pasión y millo](#)

Francisco Expósito.- Desde pequeño, que te digo 12, 13 años, tuve la suerte de irme todos los veranos a **Fuerteventura** y fue de ahí donde tengo mis primeros registros de haber comida **cabra**. Con la familia que yo me quedaba estaban en un pueblito que celebran la Fiesta de Las Mercedes, la costumbre era comprar una cabra, la sacrificaban para luego **cocinarla** y te puedo decir que me enamoré de la **carne de cabra**, fue una suerte probarla justo en Fuerteventura, ya que es una de las **islas** donde mejor se prepara este plato y a partir de ahí, me hice fiel seguidor de los restaurantes que cocinaban carne de cabra.



Francisco Expósito: Una suerte probarla justo en Fuerteventura, ya que es una de las islas donde mejor se prepara este plato

Cuando ya estaba al frente de Donaire, sabía que yo iba a incluir en carta un plato con **cabra** a pesar que era toda una propuesta arriesgada, ya que uno sabe cómo te va a responder un público como el **inglés**, por ejemplo, que son comensales que no te **comen** conejo ¡imagínate ponerles **cabra**! pero a la final valió la pena tomar el riesgo ya que tuvo muy buena aceptación.



■ Carne cabra Apio nabo-maracuyá, millo tostado, espuma de millo a la brasa



■ Chipirón a la llama con salsa de potas, escaldón y mantequilla de cabra



Flores y cítricos. Flor de azahar, rosas, cítricos y vodka



Huevo a baja temperatura con puré de papa bonita, velouté de boletus y micuit, trufa negra y pan de cristal

José Garavito.- Ya para terminar, es imposible hablar con un cocinero que lleva veinte años en el sur de **Tenerife** y no preguntarle su opinión de la situación que atraviesa la zona - turística por excelencia- a causa de la pandemia. ¿cómo tendrán que **evolucionar** los **restaurantes**? Danos tu visión para nuestros lectores.

Francisco Expósito.- José, después de haber vivido la **crisis** del 2008, que como recordarás, también duró unos cuantos años y sirvió para fortalecer la llegada de turismo; yo quiero pensar, que una vez que pase todo y volvamos a una especie de “normalidad”, porque evidentemente, no se volverá al cien por ciento a lo que teníamos antes de la pandemia; la gente cambió y ese cambio se mantendrá por mucho tiempo, espero y es mi forma de visualizar esto, la gente va a querer **viajar** más, las limitaciones actuales están haciendo crecer ese deseo en el mundo entero, todos vamos a valorar más lo que tuvimos, lo que tenemos y lo que tendremos. La gente le gusta ir a los restaurantes, la gente va a volver paulatinamente a sus costumbres, pero con otra visión de aprecio, de añoranza, van a valorar mucho más el trabajo en la restauración.

José Garavito.- No me resta más que preguntarte ¿Tu **plato** favorito?

Francisco Expósito.- – Risas- pues no tengo, me gusta todo. Pero si te cuento no lo vas a creer: unos buenos huevos fritos, con papas fritas y **morcilla canaria** ¿no te lo esperabas?.

José Garavito.- Todos tenemos esos secretos **gastronómicos** (risas) ¿un producto canario?

Francisco Expósito.- Sin duda alguna...los **quesos**.

José Garavito.- ¿Un **postre**?

Francisco Expósito. – todos los **postres** que elabora Jesús en Donaire (risas).

José Garavito.— En eso esto de acuerdo contigo los postres de Jesús son inmensamente...**brutales**. Francisco gracias por pasar este rato con nosotros.

Una maldita HORA...menos

Mi padre, siempre cuando nos tocaba enfrentar alguna situación grave, me decía, *“Toquemos fondo y veamos qué podemos hacer para tomar impulso”*. Si algo está pasando en el mundo, es que no queremos aceptar que el [Coronavirus](#), no se va a ir tan fácil como llegó y estamos tocando fondo, pero no queremos impulsarnos.

Si no tomamos medidas con la premisa que esto, no es un temporal de uno o diez meses, si no aceptamos de una vez que debemos aprender iya! a vivir con esto, no habrá nada que salvar, la miseria y la desesperación de familias enteras se apoderaran de una sociedad que caerá en ruinas, repitiendo una frase tan lapidaria como: *“Tranquilo todo volverá a ser como antes”*.

Pero hablando de nuestro mayor interés, la restauración, tenemos de alguna forma hacer entender que, con que se hagan cierres y restricciones cada vez que viene unas vacaciones, que se reduzca todo en la restauración, no es la solución, o por la sencilla razón que, la restauración no es la culpable.



Una frase tan lapidaria como: *"Tranquilo todo volverá a ser como antes"*.

En el caso de las Islas Canarias, no se puede seguir siendo parte de un paquete que meten en el mismo saco como papas a granel, si en estos momentos estamos viviendo un repunte del virus en el archipiélago, no es culpa de la hostelería, es culpa de la falta de entereza para tomar decisiones acordes con nuestro entorno, la restauración, al cien o ciento; se ha puesto a derecho para cumplir con todas las normas que le han exigido hasta el momento y lo ha logrado.

No hay que ser ningún erudito en la materia para darse cuenta que, en las grandes superficies (espacios cerrados), no vemos a los empleados desinfectando y limpiando cada pieza de ropa que alguien toca, tampoco a los conductores de guaguas cada vez que alguien abandona un asiento. Y muchos menos vemos a empleados especialmente contratados para desinfectar las latas o botellas que alguien toca, porque al final no se llevó el producto, en las tiendas de alimentación.



En el caso de las Islas Canarias, no se puede seguir siendo parte de un paquete que meten en el mismo saco como papas a granel. Foto: Cadena Ser

En contra posición a todo lo descrito antes, en los restaurantes sí vemos (y exigimos) el cuidado y respeto a la situación con la que estamos viviendo y viviremos, no se sabe hasta cuándo. Mesas con la distancia correcta, personal con mascarilla y una limpieza bastante exhaustiva cada vez que alguien abandona el recinto gastronómico, purificador de aire, códigos QR y para de contar. Inversión realizada con esfuerzo para poder permanecer abiertos y naturalmente, generar confianza y tranquilidad a sus clientes.

Una maldita hora...menos

Pero ¿sino podemos cerrar una gran superficie a pesar de ser un espacio cerrado y sin ventilación? ¿por qué arremeter contra los restaurantes específicamente?

Cuando se recorta el horario de la restauración en una hora, eso significa el recorte de todo lo que gira entorno a un horario conformado para que el comensal pueda salir a comer y volver a casa, con cierta holgura dentro de las restricciones

ya establecidas, razón demás para que la gente decida no ir a ningún local, por miedo a no llegar a tiempo a sus hogares.



Una maldita HORA...menos

Una hora menos que está llevando al final de la existencia de muchos locales dedicados a la gastronomía, conduciendo al borde de la desesperación a modestos empresarios, a esos que dan plazas de trabajo a 2 o 3 jóvenes, esos que, a golpes cortos y rápidos, han aprendido a poder seguir adelante con sus diferentes establecimientos.

Una maldita hora menos causa caos, cerrar por completo el aforo de un local puede llevar a situaciones irreparables en muchos de los casos o por lo menos, en su gran mayoría.

Se debe entrar en cordura de una vez por todas y abandonar la práctica de culpar a la restauración de los repuntes y hacerle pagar por las torpezas y malas decisiones de las políticas interpuestas y ejecutadas (con gríngolas), sin analizar, sin criterio y sobre todo, sin consultar a la gente del sector, a los empresarios de la gastronomía de Canarias y claro, de toda España.



Casi 400 mil personas están en el Erte

Las pérdidas son cada vez más grandes, dar una inyección anti quiebra masiva ya tiene carácter de urgencia. No se pueden plantear soluciones endeudando aún más al pequeño y mediano empresario, hay que usar criterios y buenos criterios, no ayudas insustanciales que a la final no aportan NADA. Quieran o no los políticos de turno, la restauración es base de sustento de millones de personas: campo, pesca, turismo son algunos aspectos que tienen que aprender a sopesar, que del buen funcionamiento de estos, depende una gigantesca parte de la producción de España.

Tampoco hablemos de recortes, se necesitan ayudas como las que están brindando otros países de Europa, las ayudas directas que se han dado o propuesto aquí, van muy por debajo de las necesidades reales.

Casi 400 mil personas están en el Erte, ellas dependen que se tomen medidas acordes con la situación que estamos viviendo, además, añádanle a la receta más de cuatrocientos mil empleos que se fueron al garete en el año 2020, con una gran parte en el sector restauración específicamente.

“Toquemos fondo y veamos qué podemos hacer para tomar impulso”

Los bares y cafeterías no se pueden sostener vendiendo unos cuantos cafés al día, los sistemas de Delivery o Take a Way, como los queramos llamar, deben convertirse en parte de una solución y no dejar que se improvise, sin mencionar que se debe aportar una solución laboral para que funcionen de manera clara y efectiva, abriendo nuevas posibilidades a los establecimientos y plazas de empleo emergente.

Restaurantes y bares sin terrazas

Otro aspecto y, este es muy grave, son los locales que no tienen terrazas ni posibilidades de tenerla, este es el caso de [Etéreo Restaurante](#), hoy por hoy uno de los mejores establecimientos gastronómicos de Tenerife, hablamos un poco con el Chef y Propietario Pedro Nel.



El Chef y propietario del restaurante Etéreo en Santa Cruz de Tenerife Pedro Nel

José Garavito: Pedro, ¿Cómo puedes enfrentar un cierre de aforo en la parte interior de los locales si en tu caso, Etéreo no tiene terraza ni posibilidades de tenerlas por la situación del restaurante?

Pedro Nel: Ante todo tengo que decirte que, con una gran tristeza, sin dejar de mencionar la preocupación que te genera saber que tú negocio está y estará cerrado, asumiendo el peso de que los tiempos para los compromisos corren de igual forma, y tenemos que cumplir con pagos este cerrado tu restaurante o no. En nuestro caso, no contamos con terraza y, aunque la hemos solicitado de manera formal hace ya casi un año, este es el tiempo que no hemos tenido respuesta, así que, no toca otra que cerrar.

José Garavito: Descríbenos, a groso modo, lo que pasará este mes en tus cuentas ya que te ves obligado a cerrar por no tener terraza

Pedro Nel: Pasará lo que te dije antes, hay que darles frente a las obligaciones, nómina, seguridad social, entre otras más y no tendremos entradas, eso es lo que nos pasará a todos mis colegas que, como yo, nos vemos obligados a cerrar por completo.



Restaurante Etéreo en Santa Cruz de Tenerife

José Garavito: ¿Cuál es la lógica que tú le encuentras a este tipo de medidas, que parece que son exclusivas para la restauración?

Pedro Nel: Ninguna José, cómo podemos encontrarle lógica a esto, no existen indicios de tales contagios en los interiores de los restaurantes, es una simple medida sin análisis de

ningún tipo, los restaurantes nos hemos preparado para darle cumplimiento a todas las medidas que nos han exigido, cumpliendo una normativa de manera completa y exhaustiva y, sabes algo, lo hacemos por dos razones de mucho peso, la primera y la más importante para nosotros, porque es hacia nuestra clientela, para que se sientan seguros en nuestros locales después por que es una mandato que ha que cumplir si queremos salir algún día de esta situación.

José Garavito: Dinos, como parte afectada, posibles soluciones que le propondrías al ejecutivo de Canarias. Pedro Nel: La solución pasa, primero que nada, por hacer cumplir las normas a todos por igual, por tener la capacidad de discernir entre unos y otros, sin dar palos a ciegas, y por favor desistir del ensañamiento con la hostelería

Ángel, el fraile franciscano que cocina para 100.000 suscriptores en YouTube

Fray Ángel es fraile franciscano, lleva más de una década dedicándose a la cocina en el Real Monasterio del Santo Espíritu de Gilet (Valencia) y desde allí prepara cada lunes recetas tradicionales de la gastronomía española para su canal de [YouTube](#), que acumula ya más de 100.000 suscriptores.

Efeagro

La culpa de esta afición a enseñar y promocionar la comida de

un convento franciscano la tiene fray Altamiras, considerado autor del primer recetario popular de cocina española en 1745, en cuyas páginas descubrió que *“pocas cosas han cambiado”* incluso en los ingredientes y en la forma de cocinar, explica a Efeagro.



Fray Ángel posa en su cocina del Real Monasterio del Santo Espíritu de Gilet (Valencia). Efeagro/Manuel Bruque

En pleno confinamiento por la **pandemia de coronavirus**, [fray Ángel](#), que no ha estudiado nunca cocina, se decidió a *“abrir ventanas”* para que les vieran y llevar a las redes sociales estas recetas sencillas y elaboradas con ingredientes de temporada, cuyo secreto, según señala, es *“la sencillez”* y *“hacer mucho con poco”*.

El fraile cocinero desvela cuál es la clave de la cocina: *“El afecto. Las personas necesitamos afecto, que nos quieran y ser queridos; eso es el alimento fundamental de cualquier persona”*, y añade que la cocina es el lugar de la casa *“donde se quiere”* y donde uno *“se deja querer”*.

La cocina del franciscano cuida al agricultor y al comerciante de cercanía

Según explica fray Ángel, la cocina de los franciscanos cuida mucho al agricultor, al tendero, al carnicero, al panadero y al repostero de los alrededores, ya que se surten de la cercanía.

Cuando se le pregunta cuál es su plato preferido, asegura que el que le guste a sus hermanos. *“Como son valencianos, les gusta mucho el **arroz al horno, o el arroz con acelgas; sobre todo platos de cuchara, calientes y estofados**”*, explica.



Ángel, el fraile franciscano que cocina para 100.000 suscriptores en YouTube

Afirma que no se imaginaba el éxito que ha tenido su canal de cocina en **YouTube**, aunque confiesa que tampoco se acaba de dar cuenta de todo lo que significa esa repercusión y que sigue *“siendo el que era”*, y desvela que sus recetas podrían acabar en un libro, pues ya ha recibido alguna propuesta de un editor.

Detrás de la cámara está Amparo Obrer Castellblanch, quien graba cada semana al fraile mientras cocina la receta que luego se sube al canal de YouTube y le hace las veces de ayudante, y quien asegura que está muy contenta por el éxito de fray Ángel.

Cada vez que termina de cocinar su receta, fray Ángel muestra el resultado, cuenta una historia sobre San Francisco de Asís y termina siempre de la misma manera: **“Paz y bien”** (el saludo franciscano), junto a un *“que aproveche y hasta el próximo lunes”*.

Francia sacrifica 1.000 visones de una granja afectada por la covid-19

Efeagro

Francia sacrifica 1.000 visones, mientras tanto, en Dinamarca, la decisión del Gobierno de sacrificar a millones de visones por una mutación del coronavirus que podía afectar a la eficacia de las vacunas ha cerrado la producción peletera del mayor criador mundial de estos animales.

Las autoridades francesas han sacrificado a un millar de [visones](#) de una granja en la que se había detectado la presencia de covid-19, el primer caso de este tipo registrado en el país, anunció este domingo el Ministerio de **Agricultura**. La granja, una de las cuatro que crían visones en Francia, está situada en el departamento de [Eure-et-Loir](#), al suroeste de París, y además del sacrificio de los animales se destruyeron todos los productos de visón almacenados **en las instalaciones**.

Otra granja está libre de la enfermedad y las dos restantes están en el curso de ser analizadas, señaló un comunicado de Agricultura.

Añadió que se han realizado **también análisis** sobre los cuatro trabajadores de la granja afectada.



Francia sacrifica 1.000 visones de una granja afectada por la covid-19

Los ministerios franceses de Agricultura y Sanidad lanzaron un programa de análisis de las granjas de visones después de que se encontrara coronavirus en este tipo de animales en cautividad en otros países europeos, especialmente en Dinamarca, donde se ordenó el sacrificio de casi quince millones de animales.

El comunicado añadió que también se ha detectado coronavirus en visones de granja en Países Bajos, Suecia y Grecia, así como en casos aislados **en Italia y España, además de en Estados Unidos.**

El problema en Dinamarca

Mientras tanto, en Dinamarca, la decisión del Gobierno de sacrificar a millones de visones por una mutación del coronavirus que podía afectar a la eficacia de las vacunas ha cerrado la producción peletera del mayor criador **mundial de estos animales y originado** una tormenta política que ha provocado ya la caída de un ministro.

Cuando la primera ministra socialdemócrata, Mette Frederiksen, ordenó el pasado día 4 sacrificar a los cerca de 15 millones de visones que hay en Dinamarca, siguiendo el consejo de las autoridades sanitarias al detectar mutaciones que habían pasado a humanos y debilitaban la capacidad de crear anticuerpos, puso fin en la práctica a una exitosa industria.



La primera ministra socialdemócrata, Mette Frederiksen

La [cría de visones](#) en Dinamarca se remonta a unos 90 años atrás y en las últimas décadas había colocado a este país nórdico a la cabeza mundial de un criticado sector (varios países prohíben esta práctica por motivos éticos), un negocio boyante que suponía el 4 % de las exportaciones agrícolas nacionales y daba trabajo a unas 6.000 personas, **contando industrias asociadas.**

“Nos hemos visto obligados a tomar esta decisión y la conclusión no es negociable. Ese es nuestro convencimiento”, dijo entonces Frederiksen, cuya figura política había salido hasta ahora muy reforzada por la rapidez del Gobierno para actuar en medio de la pandemia en un país entre los menos castigados en Europa.



Mette Frederiksen, ordenó el pasado día 4 sacrificar a los cerca de 15 millones de visones

Lo que no preveía la mandataria danesa era el temporal que se desató en los días sucesivos, al conocerse que el Gobierno socialdemócrata en minoría no tenía cobertura legal para ordenar el sacrificio de todos los visones, sino solo en las granjas donde se había detectado contagio o estaban en un radio de 7,8 kilómetros de las instalaciones **infectadas**.

Aunque el Ejecutivo negoció sobre la marcha una reforma con sus aliados de centro-izquierda para dar legalidad a la orden y prohibir la cría de visones hasta 2022, la presión de medios de comunicación, la oposición y sus propios apoyos parlamentarios obligaron a dimitir el miércoles al ministro de Agricultura, Mogens Jensen.

Jensen deja el cargo **el mismo día que se publicaban los resultados** de tres investigaciones internas que revelan que ya había sido advertido en septiembre, cuando empezaba a crecer el contagio de visones, de los problemas legales de un eventual sacrificio de toda la población, y que ese mensaje lo recibió también un mes después la comisión ministerial de coordinación sobre la covid-19.

Frederiksen no es advertida del problema legal hasta cuatro días después del anuncio, según la investigación interna, pero no paró la orden, sino que se limitó a informar al Parlamento por carta, aunque los criadores de visones no recibieron ninguna notificación de **las autoridades hasta pasadas 48 horas.**

“Es un poco raro que me sigan haciendo esta pregunta cuando se trata de la salud de los daneses. No tomamos la decisión de sacrificar a todos los visones por diversión” **Mette Frederiksen**

Reiteró irritada hace dos días Frederiksen, que al igual que varios de sus ministros ha lamentado públicamente el “error” y pedido disculpas.

Dinamarca, que tiene una población de unos 5,7 millones de habitantes, ha registrado hasta ahora 68.894 casos de coronavirus y 781 muertos, con una tasa de mortalidad de 13,3 fallecidos por cada 100.000 habitantes.

Comisión parlamentaria

Aprovechando la salida de Jensen, el Gobierno ha trasladado a otro ministerio a su jefe de departamento y reorganizado varias carteras, pero las medidas no han satisfecho a los medios daneses, que reclaman más responsabilidades, ni a la oposición, que ha utilizado términos como “*catástrofe*”, “*escándalo*” o “*locura*” para su actuación.

El “*minkgate*”, como ha sido bautizado por la prensa, se ha enmarañado más al conocerse que la Policía Nacional, que actuó como apoyo a las autoridades, instó a sus agentes a informar a los criadores de la obligación de sacrificar a sus visones a pesar de que ya se sabía que la orden era ilegal si no se había detectado contagio previo o la instalación no estaba próxima a otra infectada.

“Es un fallo que lamento profundamente. Tenemos mucho trabajo y, por desgracia, a veces hay fallos. Quiero disculparme

personalmente con los criadores que han recibido informaciones erróneas”, dijo este jueves el director de la Policía Nacional, Thorkild Fogde.

Varios partidos han forzado ya una comparecencia del ministro de Justicia, Nick Hækkerup, y han presionado para que se cree una comisión que investigue el caso, una petición que el Gobierno ha acabado por aceptar, aunque queda **por definir su carácter y alcance.**

Los medios han resucitado el fantasma del “*caso tamil*”: en 1993 el Gobierno del conservador Poul Schlutter tuvo que dimitir por mentir al Parlamento sobre el retraso de las autoridades en tramitar las demandas de reagrupación **familiar de varios refugiados de Sri Lanka**, pero parece improbable que esta crisis alcance esas dimisiones.

Pero aunque los partidos de centro-izquierda que le dan la mayoría al Gobierno ya dan a entender que Frederiksen es intocable, la figura de la primera ministra queda dañada: su estilo de líder fuerte y que controla todas las decisiones que tanto la beneficia, al inicio de la pandemia juega en su contra ahora, aunque no hay previstas elecciones generales hasta 2023.

Polémica por indemnizaciones

La Asociación de criadores daneses ha criticado lo que consideran una expropiación y un escándalo y acusado al Gobierno de “violar la Constitución”, en palabras de su presidente, Tage Pedersen.

*Cientos de agricultores de toda Dinamarca, montados encima de sus tractores, participaron este sábado en una doble concentración celebrada en Copenhague y en Aarhus, segunda ciudad del país, para protestar por la actuación de las **autoridades en el caso.***

Entre pancartas con acusaciones al Gobierno de violar la Constitución y pidiendo la dimisión de Frederiksen, figuras destacadas de todos los partidos de derecha apoyaron a los

concentrados en una protesta celebrada junto al puerto de Copenhague.

El Gobierno sigue negociando con el resto de partidos una indemnización a los criadores de visones, que a falta de un acuerdo final parece que superará en mucho los 2.800 millones de coronas (376 millones de euros) calculados **inicialmente por las autoridades.**

La previsible elevada cuantía de la compensación ha hecho surgir también críticas de otros sectores afectados por la pandemia, tanto por la polémica en torno a una industria prohibida ya en otros países europeos como por el hecho de que el sector peletero atravesaba por problemas económicos en los últimos años.

Si en 2013 **Dinamarca contaba con 1.169 granjas** dedicadas exclusivamente a la cría de visones, que lograron un beneficio medio anual de 443.000 euros, seis años después quedaban solo 792, la pérdida media era de 0,7 millones (94.000 euros) y las exportaciones habían caído un 63 %, según cifras de la Oficina Nacional de Estadística.

Mientras la controversia política sigue creciendo, la alarma creada por la mutación del SARS-CoV-2 ha desaparecido aparentemente: las autoridades sanitarias dieron esta semana por erradicada *“con gran probabilidad”* la cepa y levantaron antes de tiempo las duras restricciones implantadas en el norte de Jutlandia.