

Costillas de cochino confitadas y lacadas en miel de palma

Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Costillas de cochino confitadas y lacadas en miel de palma

Ingredientes

Para 4 raciones

- Costillas confitadas:
- 1 kg costilla de la parte más gruesa deshuesadas
- Manteca de cerdo
- Pimienta de Jamaica
- Anís estrellado
- Sal

La salsa:

- Huesos y recortes de las costillas
- 100 g de cebolla
- 75 g de puerro
- 2 dientes de ajo
- 50 g de zanahoria
- 100 ml de vino tinto
- 100 ml de miel de palma
- El zumo de 1 naranja
- Sal
- Pimienta de Jamaica

Prensado de verduras:

- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo

- 1 pimiento verde
- 1 berenjena

Además:

- 50 ml de miel de palma
- Cebollino



Elaboración

Costillas confitadas:

Colocar las costillas cortadas en tacos en una cacerola en la que queden ajustadas y previamente especiadas, las cubrimos con la manteca de cerdo y hacemos con el fuego al mínimo hasta estar muy tiernas (2.5 horas aproximadamente). Sacar de la manteca y escurrir.

La salsa de miel de palma:

Dorar los huesos con la manteca a fuego fuerte. Agregar las verduras cortadas en pequeños dados y mantener el fuego fuerte para dorarlas. Seguidamente añadir el vino tinto, reducir a la mitad y mojar con 1.5 litros de agua.

Hacer con el fuego al mínimo durante unas 2 horas.

Poner al fuego la miel de palma con el zumo de naranja y caramelizamos ligeramente. Agregar el caldo elaborado (colado y desgrasado) y reducir hasta obtener una salsa de textura ligada.

Prensado de verduras:

Asar los pimientos a horno fuerte, y quitarles la piel y las semillas. Cortar el calabacín longitudinalmente con 3 mm de grueso. Asar en sartén con aceite dejando al dente. Cortar la berenjena de igual forma que el calabacín y la mantenemos con agua y sal durante 1 hora para restarle amargor.

Posteriormente asar la berenjena debiendo quedar al dente. Cuando estén todas las verduras frías colocarlas en una terrina (forrada con film) alternando las verduras. Poner una tapa del tamaño de la terrina y algo de peso encima y mantenerlo 10 horas en la cámara.

Terminación y presentación:

Pintar las costillas con la miel de palma restante y hacer en

el horno a 210°C. Cortar la terrina de verduras y colocarlas en el plato, situar a su lado las costillas y salsear. Decorar con cebollino y pimienta de Jamaica.

Solomillo de cochino en adobo y miel

Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Solomillo de cochino en adobo y miel

Ingredientes

Para 4 raciones

- 4 solomillos de cochino de ración 2 C.S. de miel
- El adobo:
 - 2 dientes de ajo
 - C.C. de pimentón dulce
 - 1 brizna de orégano
 - 1 rama tomillo
 - 1 hoja de laurel
 - Sal gruesa
 - Pimienta negra en grano
 - 100 ml de aceite de oliva 25 ml de vinagre de vino



En
un
mo
rt
er
o
ma
ch
ac
ar
lo
s
aj
os
,
la
pi
mi
en
ta
,
y
la
sa
l
gr
ue
sa
ha
st
a
pu
li
r
to
ta
lm

en
te
.
Se
gu
id
am
en
te
añ
ad
ir
le
el
or
ég
an
o,
un
a
br
iz
na
de
to
mi
ll
o
y
el
pi
me
nt
ón
,
ma
ja

r
nu
ev
am
en
te
.
Ag
re
ga
r
el
vi
na
gr
e,
el
ac
ei
te
y
la
ho
ja
de
la
ur
el
y
me
zc
la
r.
Li
mp
ia
r

el
so
lo
mi
ll
o
de
l
ex
ce
so
de
gr
as
a
y
br
id
ar
lo
pa
ra
qu
e
te
ng
a
un
a
bo
ni
ta
fo
rm
a.
Po
ne

r
el
so
lo
mi
ll
o
co
n
el
ad
ob
o
du
ra
nt
e
un
as
2
ó
3
ho
ra
s.

Sacar el solomillo del adobo y limpiarlo bien de los ingredientes del majado para que no se quemen durante el asado. Asar el solomillo en sartén con poco aceite de oliva hasta dorar. Terminar de cocinar en el horno. Debiendo quedar jugoso. Mientras, agregar a la sartén de hacer el solomillo la miel y dorar ligeramente. Seguidamente añadir el adobo y calentar el conjunto. Por último, colocar en el plato el solomillo cortado en medallones y salsear con el adobo suavizado con la miel.

El sector hostelero asegura que cerrará el año con un 20 % menos de ingresos

El presidente de Hostelería de España, José Luis Yzuel, ha estimado este jueves que los hosteleros cerrarán el año con una caída media del 20 % de sus ingresos en comparación al ejercicio de 2019 debido a la pandemia, que ha obligado a cerrar a unos 60.000 establecimientos.

Efagro

Yzuel ha participado en Logroño en el acto de entrega de la Medalla de la Hostelería Riojana al presidente de la asociación de Hostelería Riojana de la [Federación de Empresas de La Rioja](#) (FER), Francisco Martínez Berges, por su trabajo y dedicación al sector.

El presidente de los [hosteleros españoles](#) ha lamentado que, a pesar del inminente alivio de las restricciones en algunas comunidades, sigue habiendo algunos sectores de la hostelería *“muy afectados”* y otros que se han *“arruinado”*.



El presidente de Hostelería de España, José Luis Yzuel. El sector hostelero asegura que cerrará el año con un 20 % menos de ingresos

Ha confiado en que los próximos meses supongan “*el último tramo*” de la pandemia para que todo acabe y se quede “*en un mal sueño*”, porque las vacunaciones han avanzado mucho en España.

Ejemplo de otros países

Hay países, como Inglaterra o Dinamarca, en los que ya se han acabado las restricciones, ha dicho, mientras que en el Congreso de los Estados Unidos ya no llevan mascarilla, a pesar de que su situación sanitaria es “*mucho peor*” que la de España, donde sus habitantes son “*muy cumplidores*”.

Si se comparan los datos de ingresos con los de 2019, ha indicado que los hosteleros facturaron el pasado verano entre un 20 y 30 % menos, aunque prevé que en otoño próximo se alivie su situación financiera, “***pero esto ha de ir acompañado del fin de las restricciones y las limitaciones***”.

Yzuel ha precisado que la pandemia ha obligado a cerrar al 20 % de los 320.000 establecimientos hosteleros que había en

El Camino de Santiago activa a duras penas la actividad hostelera

La llegada del verano no ha logrado activar del todo el Camino de Santiago, que, incluso en año jubilar, todavía sufre la falta de peregrinos entre restricciones que no acaban y una hostelería que ansía la recuperación económica.

[Efeagro](#)

El 2021 ha sido difícil para el sector de la [hostelería](#), ya que han continuado las restricciones de aforo, las limitaciones en barra y la reducción de los horarios de apertura, por lo que, aunque agradecen la llegada del buen tiempo, que va acompañada de turismo, no será suficiente para acabar bien el año para muchos.

Por eso, cualquier impulso es bienvenido y los peregrinos que se hayan animado a recorrer en este año jubilar -que en esta ocasión dura excepcionalmente hasta 2022- el Camino de Santiago, que recorre decenas de localidades rurales, suponen un pequeño empujón para la actividad tras meses de paralizaciones, aunque no llegan a ser la solución.

El presidente de la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Galicia, José Francisco Real, explica en declaraciones a [Efeagro](#) que este año hay más peregrinos de los

que esperaban inicialmente, aunque ***“siempre basándose en las circunstancias”***, por lo que las cifras no superan a las registradas en años previos a la pandemia.

“El paso de peregrinos no es el mismo de años anteriores pero nos temíamos que fuese muy inferior”, alega Real, quien **espera que no se retroceda en las cifras registradas por nuevos rebrotes aunque se haya avanzado con la vacunación.**

También hay más presencia de peregrinos extranjeros aunque *“los que se hacen notar”* son los nacionales.

Real defiende que, pese a que las cifras no sean las mismas que hace dos años, ***“lo que había que hacer era arrancar el motor”*** y activarse económicamente, aunque sin olvidar las precauciones para evitar contagios.



**Unos peregrinos con mascarillas en el Camino de Santiago.
Efeagro/Lavandeira Jr**

Por su parte, el presidente de Hostelería y Turismo de Asturias, OTEA, José Luis Álvarez Almeida, recuerda que el Camino de Santiago ***“es un recurso turístico de primer orden”***, capaz de mantener activa la España rural.

“Por donde va el Camino de Santiago no desaparecerán los pueblos. El Camino fertiliza las rutas y los pueblos porque crea riqueza. Porque esa gente va en bicicleta, compra zapatillas, dinamiza comercialmente cualquier zona”, insiste Álvarez, también vicepresidente de la patronal Hostelería de España.

Pese al impulso que puede suponer el paso de peregrinos por las rutas del Camino, la hostelería de esos pueblos no puede alegrarse tanto de la temporada estival, que recibe incluso turistas rurales, aunque sí que han visto un aumento de caminantes con la llegada de agosto.

Como ejemplo, en Sahagún (León) tanto el Bar Europa como el Covadonga Mesón registran menos peregrinos que otros años, pero el primero ha recibido, rompiendo la experiencia general, principalmente a alemanes y franceses, explica la encargada, Esther Modino.

Eva Vallejo, encargada del Covadonga Mesón, reconoce que el verano no ha supuesto un alivio para la economía de la zona, ya que dependen sobre todo del consumo de los peregrinos y estos no llegan en las mismas cantidades que hace años.

En Puente de la Reina (Navarra), el Bar Aloa ha registrado este mes de agosto una mayor afluencia de viajeros en comparación a los primeros meses de calor, pero, aunque el Camino de Santiago suponía el 20 % de su facturación, este año ha disminuido.

*“El Camino influye sobre todo en verano. (En meses anteriores) hay días que vienen 20 peregrinos y ahora vienen 200”, alega el dueño, **Javier Ayerra**.*

Por su parte, el Restaurante Pérez, en Portomarín (Lugo), ha tenido una buena afluencia de peregrinos este mes, aunque el dueño, José Pérez, no sabe si podría igualarse a la de años anteriores a la pandemia, ya que con el aforo reducido en el

establecimiento es difícil comparar la ocupación.

Como coinciden todos, el aporte del Camino de Santiago a la economía de la hostelería rural es bienvenido, aunque son conscientes de que hace falta más para poder recuperar los meses de pérdidas económicas por la pandemia.

Por eso, aguardan a ver cómo se desarrollan los próximos meses, si llegan con nuevas restricciones o con reactivación económica, para saber si 2021 será también un año negro o si será cuando se vuelva a la normalidad en el turismo y el consumo.

Tres de cada diez empleos en la hostelería son temporales en España

Un total de 350.900 personas tenían un contrato temporal en la hostelería al cierre del segundo trimestre, lo que supone el 31 % del empleo en ese sector y el 6 % más que la media de la economía española, según Comisiones Obreras.

[Efeagro](#)

El sindicato ha difundido este miércoles un análisis de su gabinete de estudios sobre el empleo en la hostelería en el que constata que la contratación a tiempo parcial también tiene una **importante brecha de género**, con el 36 % de los contratos a las mujeres frente al 22 % en los hombres.

La tasa de empleo temporal es más alta en el sector hostelero

que en general en España, donde se situaba en el 25 % en el segundo trimestre de 2021 (28 % en el caso del trabajo femenino).

Según CC00, el empleo generado en el último año en el sector de la hostelería registró **un aumento del 42 % en la ocupación a tiempo parcial**, mientras que con jornada completa se redujo un 5 % respecto al segundo trimestre de 2020.

Hasta junio, había **1,44 millones de personas ocupadas** en la hostelería en España, lo que supone el 7 % del total de los ocupados en España y un descenso de 135.000 empleos en el sector respecto al primer trimestre de 2020, periodo anterior a la pandemia.



Tres de cada diez empleos en la hostelería son temporales en España. Varias personas sentadas en una terraza. Efeagro/Emilio Naranjo

No obstante, CC00 ha destacado en una nota que el nivel de ocupación en hostelería ha crecido el 6 % anual en el segundo trimestre del año.

Actualmente, 288.500 personas trabajan en servicios de

alojamiento, el 20 % del total de ocupados en hostelería, frente al 80 % restante (1,15 millones de personas), dedicado a la **restauración**.

Un total de 194.500 personas estaban en el segundo trimestre en paro en el sector hostelero, el 5 % del total de los desempleados en España, con una reducción de 119.300 personas respecto al trimestre anterior y de 206.400 respecto al segundo trimestre de 2020, cuando se registró la mayor cifra de paro del sector (400.900 personas).

A fecha de 30 julio había todavía 143.600 personas afectadas por [Expedientes de Regulación Temporal de Empleo \(ERTE\) en la hostelería](#), 68.850 personas menos que en el mes anterior.

Además, **la tasa de empleo asalariado** en ese sector se mantuvo en el 78 % entre abril y junio de 2021, por debajo del 84 % de media de la economía española, mientras que la afiliación media sumó 1,2 millones de personas en el Régimen General de la Seguridad Social, ha señalado Comisiones Obreras.

La covid-19 pone patas arriba la red inmobiliaria de bares y restaurantes

El mapa inmobiliario de los locales comerciales ha sufrido grandes cambios con la pandemia, con los bares y restaurantes entre sus principales protagonistas: ubicaciones “*premium*” han dejado de

serlo y zonas menos cotizadas hoy son la nueva “milla de oro”, un cambio con implicaciones de calado para el sector.

Efeagro

La [caída del negocio](#) es dramática en las zonas turísticas dependientes del visitante extranjero, en el centro de las grandes ciudades y en las zonas de oficinas (en este caso, por el teletrabajo), según coinciden en apuntar en declaraciones a [Efeagro](#) representantes del sector hostelero, propietarios de bares y trabajadores.

También **han pasado por problemas los que se encuentran en centros comerciales**, en los que el tráfico de clientes ha bajado y donde se da la paradoja de que a menos establecimientos abiertos, menos visitas, por lo que sus gestores se afanan en que la oferta no se resienta.

Mención aparte merece el caso de **aquellos establecimientos de bebidas y comidas situados en aeropuertos, estaciones de tren y autobuses**, donde las restricciones a la movilidad dejaron bajo mínimos el negocio y todavía hoy siguen lejos de recuperarse.

Por el contrario, **han ganado vuelo aquellos locales ubicados en zonas residenciales**, reflejo de un cambio en los hábitos del consumidor muy vinculado con la covid-19 y que por el momento no remite.



La covid-19 pone patas arriba la red inmobiliaria de bares y restaurantes. Efeagro/Manuel Bruque

Todo ello supone que los grandes grupos de restauración, con miles de establecimientos, intenten compensar su portafolio cerrando locales en algunas localizaciones y abriendo en otras; más difícil es para los independientes, mayoría en el sector (representan cerca del 70 %) y que tienen menos facilidad para moverse.

La terraza, fundamental

“Madrid se ha convertido en la ciudad de la terraza, y nuestro modelo no era ése... Están en proceso, intentando adaptarse”, corrobora el empleado de uno de los principales grupos de restauración del país, propietario de varias marcas.

Grandes cadenas hacen millonarias inversiones en ocupar los lugares más codiciados en el centro de capitales como Madrid o Barcelona, y la clave para que el gasto resulte rentable pasa por la cantidad de gente que pasa por delante del local.

Sin embargo, sólo la falta de turistas internacionales ya

supone una caída considerable en ese tráfico de consumidores potenciales, lo que convierte estas inversiones en difícilmente sostenibles.



Varios personas consumen en el interior de un establecimiento de hostelería ubicado en un centro comercial. Efeagro/Raúl Sanchidrián

“Los locales en el centro, que no tienen más que barra y cuyo modelo solía pasar por tener gente apretada, codo con codo, sin sitio para sentarse... lo están pasando fatal”, reconoce el secretario general de Hostelería de España, Emilio Gallego.

Contraste entre el norte y el sur del país

Similar situación detecta la patronal en zonas como *“Benidorm, Torremolinos o Mallorca”*, donde los bares y restaurantes viven de un tipo de turismo que todavía no tiene visos de recuperarse, en contraste con regiones como Cantabria o Asturias, donde se espera un verano *“positivo”*.

“Hay muchos contrastes. En Madrid tienes zonas de oficinas como la de Azca donde incluso las empresas que han vuelto a la

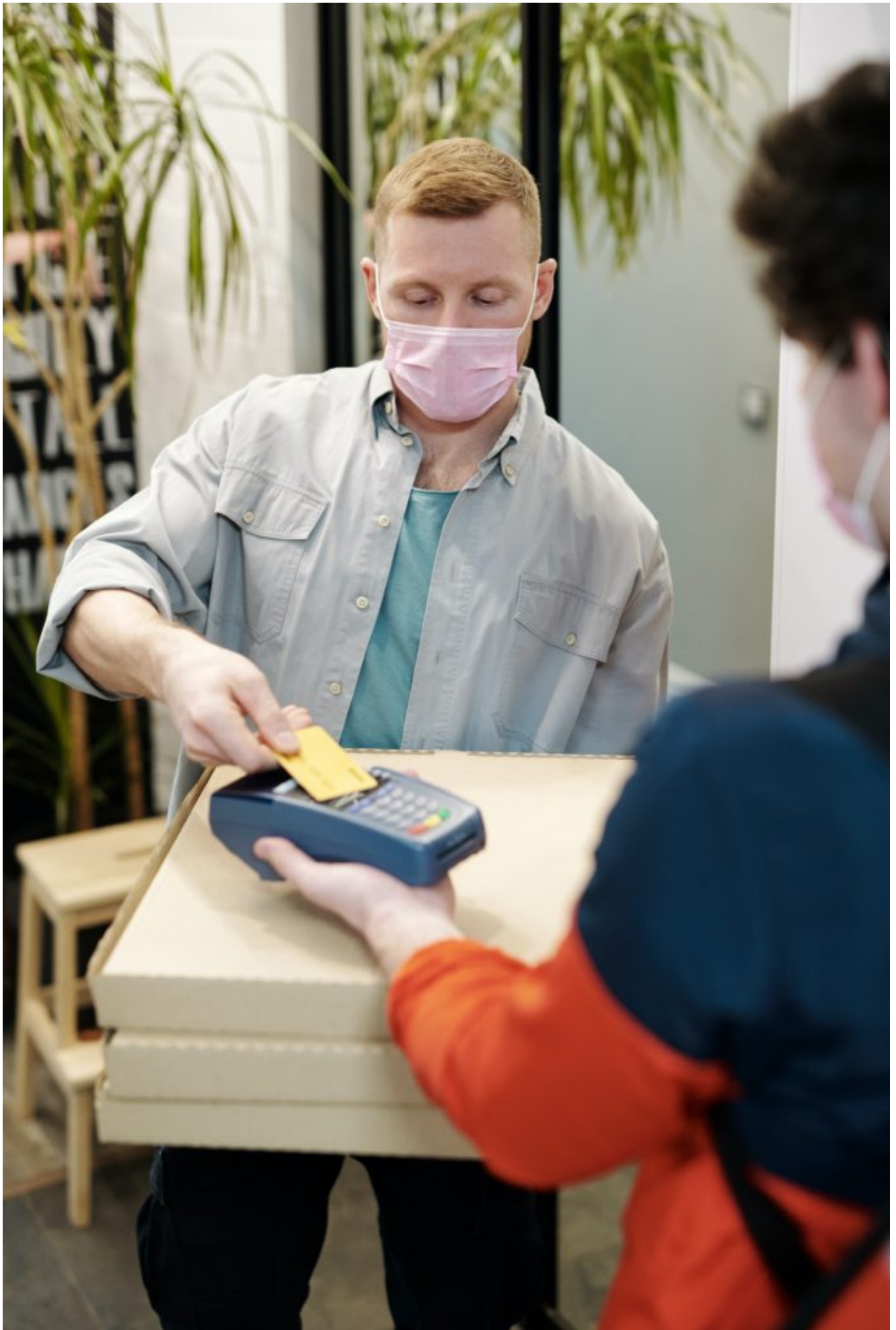
presencialidad lo hacen de forma parcial, y al final hay uno o dos días que teletrabajan. Y si pierdes un 40 % de tus ocasiones de consumo, vas a sufrir”, razona Gallego.

En el extremo opuesto se encuentran los bares de zonas residenciales: ***“Los propios teletrabajadores acaban su jornada a las seis de la tarde, salen a dar una vuelta y acaban tomando algo cerca de casa. Hay locales en zonas periféricas a los que les está yendo muy bien entre semana cuando antes sólo tenían negocio en fin de semana”,*** detalla.

El auge del “delivery” también afecta

Una vía para contrarrestar la caída de los ingresos en determinadas áreas viene del auge del envío de comida a domicilio, un segmento cuyo crecimiento se ha acelerado durante la pandemia.

El fenómeno también tiene una ramificación inmobiliaria: cada vez son más los que deciden separar las operaciones para preparar estos pedidos de las instalaciones donde sirven a sus clientes físicos ante las dificultades para ser rentables, lo que ha disparado el interés por cocinas dedicadas exclusivamente al “delivery” y cerradas al público, las llamadas cocinas “ciegas” o “fantasma”.



El auge del “delivery” también afecta

Pese al difícil contexto, en el sector algunos mantienen el optimismo, como es el caso de la cadena de hamburgueserías Five Guys, cuya apuesta por ubicarse en el centro de las grandes ciudades y en centros comerciales continúa intacta.

“Nosotros tenemos más o menos la mitad de nuestros establecimientos (rozan la veintena) en centros comerciales y el resto en calles céntricas. Y nos han funcionado bien ambos modelos”, asegura su director general, Daniel Agromayor.

En su caso, la localización juega un papel fundamental, ya que no hacen publicidad y sus locales son parte clave de su estrategia de imagen de marca para darse a conocer.

Agromayor asegura que no detectan una bajada en el precio de los alquileres, pero sí que es más fácil encontrar “oportunidades” para entrar en sitios “premium”, y se muestra confiado en que las grandes superficies comerciales acabarán recuperando el tráfico en algún momento.

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.



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

Asimismo, perciben un aumento del número de comensales por reserva, dentro de lo que permiten las restricciones, con un

75 % de las reservas para ese día para 3 o más comensales, y un adelanto de las horas de las reservas hasta las 13 horas.

Desde [El Tenedor](#) han identificado las propuestas *“tradicionales, exóticas, trasgresoras, italianas, de terrazas o de brunch”* como las más habituales.

En el caso de Asiako y el Sr.Ito Lab, en Madrid y ambos gestionados por el chef Sergio Monterde junto a otros socios, tienen todas las mesas ocupadas para este fin de semana (que en la capital además es *“puente”*, al pasar la fiesta laboral del 2 de mayo del domingo al lunes).

“Sí que es verdad que se ha notado que la gente reservaba muchísimo más de lo normal”, explica Sergio sobre Asiako, que abrió sus puertas por primera vez hace unas semanas.

En el caso de Sr.Ito Lab, que acepta envíos a domicilio, tienen las mesas reservadas y ya han tenido que cerrar la 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.

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 *“mucha 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 “muchísima 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”*.

Un centenar de nuevos soles Repsol para premiar la valentía de los hosteleros

Cocineros de toda España volverán a reunirse en la presentación de la [Guía Repsol](#), que regresa a San Sebastián para repartir un centenar de nuevos soles, con un estricto protocolo anticovid y el estreno del sol sostenible, que reconocerá el compromiso ambiental de Eneko Atxa (Azurmendi).

Efeagro

Pruebas PCR y de antígenos a los asistentes al Teatro Victoria Eugenia y un aforo más reducido -un máximo de 180 personas- son algunas de las normas adoptadas para esta gala de su edición de 2021, cuya celebración se retrasó de febrero a este lunes por la pandemia.

La directora de la Guía Repsol, [María Ritter](#), anunció en la presentación del evento que se entregará un centenar de nuevos soles en una ceremonia que pretende *“dar visibilidad”* a los *“valientes”* que tan duro han trabajado este año para que las

cocinas no se apaguen por los efectos de la pandemia.



María Ritter Directora Guía Repsol

Además de desvelarse los restaurantes que lograrán su primer, segundo o tercer sol, **Repsol estrena la categoría del sol sostenible con Azurmendi, de Eneko Atxa en Larrabetzu (Vizcaya),** *“un templo de convivencia con la naturaleza y los productores artesanos”.*



Centenar de nuevos soles Repsol

En 2020 la guía distinguió con nuevos soles a 102 restaurantes repartidos por toda España -a excepción de Extremadura y Melilla, que se fueron de vacío- y Cataluña fue la comunidad más “soleada” con 17, seguida de Andalucía, con 14, y Madrid y País Vasco, que empataron con once nuevos soles.

Culler de Pau, en O Grove (Pontevedra), y Les Cols, en Olot (Girona), recibieron su tercer sol, mientras que 23 restaurantes lograron dos y 77 debutaron con el primero.

La gala de este lunes se podrá seguir también por internet y pretende evidenciar que “*los restaurantes son lugares seguros*”.

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, porqué 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 gringolas), 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