

Un clamor... menos impuestos a la restauración

Cual carrera de caballos en cualquier hipódromo del mundo, hoy 25 de mayo, los restaurantes abren de nuevo sus puertas al público, a sus clientes habituales y, ahora, a buscar ganar nuevos comensales, pero esta vez, no solo ofreciendo buenos platos. El nuevo ingrediente no es otro que dar más que razones de peso de que en *'su restaurante'* todo se está ejecutando con las mayores normas de higiene y pulcritud que el [covid_19](#) ha puesto en el tapete, en pocas palabras, tienen que poner a funcionar el motor de la confianza.

Estos deberán ceñirse a las ya conocidas limitaciones; 50% de aforo, distanciamiento entre mesas y algunas más, las cuales, han sido comentadas, criticadas y cacareadas por todos en las redes sociales, en los periódicos impresos, en los digitales, blogueros y paremos de contar.



El nuevo ingrediente no es otro que dar más que razones de peso de que en 'su restaurante' todo se está ejecutando con las mayores normas de higiene y pulcritud que el [covid_19](#) ha puesto en el tapete.

Pero si es cierto que esto aliviará la situación económica que les ha tocado vivir durante este confinamiento, también lo es que a todos les ha tocado lidiar -cual plaza de toros-, impuestos, alquileres, nóminas y demás obligaciones económicas de cada uno con un improvisado "*Delivery*".

Luego de este sarcástico comienzo, quiero llamar la atención de las autoridades, si, de esas que quieren que los veamos como los héroes, héroes de un cataclismo que nos ha tocado vivir a todos en general, de la manera más inesperada y que, de una u otra manera, hemos podido enfrentar, pero quiero afinar este artículo en lo que a gastronomía se refiere, porque es lo que nos toca y nada más.

Si hablamos del sector primario, la han pasado difícil sin el canal Horeca, al igual que el sector del vino, otro que ha tenido que improvisar sobre la marcha, apañarse y llevar vino a las casas y tratar de convertirnos en los adictos al vino a ultranza, para salir -no adelante diría yo-, sino para seguir recordándonos que están ahí y no olvidarnos del sector vitivinícola.

Toneladas de pescados por colocar, gracias a dios existe hoy día el ultra congelamiento, el cual dará algún tiempo mientras se vuelve a los canales y demandas normales de la comercialización de la pesca.

El ganado no ha sido muy diferente, situaciones difíciles sin hoteles ni restaurantes abiertos, sin una demanda que dé salida a la producción, con la gran diferencia que el ganado puede seguir pastando, pero los pescados no.

Menos impuestos a la restauración

Volviendo a la restauración, no sé qué clase de clamor hay que

[illegible]

España entera debe alzar la voz si queremos que la vida de la restauración se prolongue, si nos basamos que la gastronomía es una de las mejores señas para que el turista vuelva ¿que esperan para reaccionar?, ver el cierre masivo de miles de restaurantes, más gente desempleada, acrecentando la difícil situación de los núcleos familiares en toda [España](#).

dárselo al momento que lo requiere, después de muerto los oxígenos se los pueden... *"regalar"*.

Un aplazamiento de impuestos es hoy día, el oxígeno que todos necesitan para que la gastronomía no viva el desastre de una criba despiadada, para que este sector, la restauración, tenga una verdadera oportunidad de recuperarse y más aun, de mantenerse en pie.

Además, hay que contar que en toda España hay menos comensales y con menos capacidad económica, todos deberán afinar sus comunicaciones, sus publicidades para competir ahora, por un público reducido ya que, el turismo, aún no regresará. La restauración necesita apoyo y del bueno, no dádivas.