

GASTRONOMÍA

Restaurantes elásticos para sobrevivir

PLANES Adaptación a restricciones y retraso en apertura de alta cocina.

Marta Fernández Guadaño. Madrid
“La pandemia ha llevado a los restaurantes 20 años atrás en el orden financiero y 20 años adelante en pensamiento creativo”, defiende Andoni Luis Aduriz, chef y dueño de **Mugaritz**, que, aparte de séptimo mejor restaurante del mundo, tiene el récord de llevar 15 años en el *Top 10* de la lista *The World's 50 Best Restaurants*. Esta casa matriz de Rentería solía funcionar de abril a diciembre; en 2020, solo ha operó del 31 de julio a finales de octubre, con una mayoría de comensales locales, frente al 80%-85% de extranjeros que se sentaban en sus mesas hasta 2019. “El cliente nunca deja de sorprenderme”, admite. En 2021, Mugaritz podría volver en torno a mayo.

Aduriz, socio de IXO Grupo (que, aparte de Mugaritz, suma **Bodegón Alejandro, Ni Neu, Topa y Nerua**), prevé “escenarios conservadores”, pero, pese a la incertidumbre, se rebela: “si el mundo se va a volver más conservador, nosotros seremos aún más disruptivos y aún más creativos”, recalca hace unos días en el Foro Gastronómico Internacional Alimentarte 2021, al que asistieron virtualmente casi 10.000 congresistas de más de 40 países. El vasco reconoce: “Nos estamos preparando para un futuro distinto”.

Su colega, el argentino Paulo Airaud, dueño de **Amelia** en San Sebastián (donde tiene otros negocios como **Da Filippo**), reconoce que “pasó meses haciendo números, hasta que acepté que el 2020 era un impás en mi vida, un periodo para reflexionar, para entender y para adaptarse al incierto día a día”. Este cocinero augura cantos como restaurantes con tamaño más reducido en espacio y equipo, horarios más flexibles con doble turno y servicio más cercano.

Imposible planificación

Nadie, en ningún sector, es capaz de prever algo atinado en el *contexto Covid*. A la incertidumbre se suma la imposibilidad de planificar, pero los hosteleros parecen haber adquirido o, quizás, reforzado ciertas habilidades ligadas a la flexibilidad y su capacidad para digerir continuos cambios. **Abre-cierra**, cambio de horarios y restricciones en continua revisión derivan en puros reflejos. “Si hace falta dar merienda-cena, lo hacemos; si las cenas vuelven, reorganizamos turnos de personal para poder recuperarlas; si el cliente nos pide comida a domicilio, se la damos”, resume un hostelero madrileño.

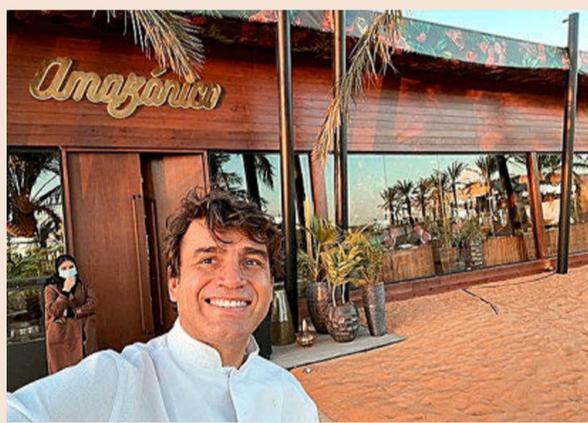


▶ Ricard Camarena, dos estrellas Michelin en Valencia.

◀ Andoni Luis Aduriz, en Mugaritz, con los bocetos de la temporada 2021.

¿Son los bares y restaurantes, ahora mismo, formatos elásticos? ¿Son los hosteleros un perfil de empresario cada vez más flexible? Es posible, sí, como consecuencia de la pura necesidad de sobrevivir.

Por ejemplo, la tercera ola ha frenado o retrasado el arranque de la temporada 2021 de varios espacios de alta cocina, lo que implica una reorganización de equipo y labor de creatividad, aparte del golpe económico. Un día antes del arranque de la temporada 2021 de su sede de alta cocina en Denia, **Quique Dacosta** recibió la noticia del cierre de la hostelería en la Comunidad Valenciana. Ahora mismo, se dedica a **QDelivery**, su línea de comida a domicilio con platos de varios de sus negocios en Valencia: **Llisa Negra, Vuelve Carolina y Mercatbar**. No hay que olvidar que, tras haber apurado desde el verano hasta diciembre, hubo un momento en que **Quique Dacosta Restaurantes**



▶ Sandro Silva, en el 'pop-up' de Amazonico en el Oasis de Riad.

era el único tres estrellas de los once existentes en España que continuaba abierto avanzado el otoño.

En Valencia, **Ricard Camarena** sortea el cierre de sus negocios (incluido el biestrellado que lleva su nombre y formatos como **Canalla Bistro, Central Bar, Habitual o Cocaloka**) con *take away* y *delivery* a través de la categoría *alta cocina* del app *Glovo*. Apuesta por evolución en vez de reinención. “No creo en reinventarse. Empezamos esta crisis haciendo zapatos y ahora los hace-



▶ Quique Dacosta, en su sede central triestrellada en Denia.

◀ Paulo Airaud, con su equipo de Amelia, con una estrella, en el Hotel Villa Favorita, en San Sebastián.



mos todavía mejor. No me voy a poner ahora a hacer calcetines. No se trata de adaptar tu negocio a las circunstancias, sino de hacerlo evolucionar hacia un lugar donde las circunstancias no sean tan condicionantes. Lo importante es adelantarse a las necesidades que creas que puede tener tu consumidor antes de que él mismo las tenga”, argumentó Camarena, la semana pasada en *Conversaciones FuerzaBar*, una iniciativa organizada por Heineken.

‘Vivir el momento’

En esta cita, Marta Seco, cofundadora y socia de **Grupo Paraguas (El Paraguas, TenconTen, Quintín, Amazonico, Numa Pompilio, Aarde, Origen y El Gran Escenario)**, sostuvo que “hay que vivir el momento, ya que no podemos gestionar con perspectivas temporales a largo plazo, aunque nos ayudaría mucho. Y, sobre todo, es necesario empezar a con-

tar oficialmente que la hostelería no es el principal foco de contagio”. Para su marido, Sandro Silva, que habla desde Emiratos Árabes (donde está dirigiendo un *pop-up* de Amazonico en el desierto, en el Oasis de Riad), “no podemos olvidar que somos un país volcado en la hostelería; hay que seguir; no podemos tirar la toalla”.

Argumentar que la hostelería puede ser un espacio seguro se ha convertido en el *caballo de batalla* del sector, que mayoritariamente parece dispuesto a aplicar protocolos todavía más exigentes, pero, a la vez, se está plantando. Si Ferran Adrià ha reclamado el rescate de la hostelería, algunos se han hartado: unos 2.000 hosteleros preparan demandas para reclamar al Estado el 65% de las pérdidas por cierres obligatorios o restricciones. Canalizada a través de la plataforma *La Hostelería de Todos*, bajo una estrategia jurídica diseñada por Cremades & Calvo-Sotelo, suma nombres dispuestos a reclamar al Ejecutivo, como Pepa Muñoz de **El Quienco de Pepa**, Begoña Fraire de **Étimo**, Juanjo López de **La Tasquita**, Iñaki López de **Grupo Sagardi** o Alfonso García Muñoz de **Taberna Casa Alfonso** (Barcelona).

A la vez, la *patronal* reclama ayudas. “En este tramo, la hostelería afronta una grave crisis de solvencia. Por eso exigimos medidas de apoyo para que puedan soportar esta fase. Después, en la siguiente fase, serán necesarias ayudas para reactivar la demanda. Pedimos ayuda para un sector que nunca la ha necesitado y que ha dado, durante décadas, una potencia por la que somos envidiados en todo el mundo”, desgrana Emilio Gallego, secretario general de **Hostelería de España**: uno de cada tres negocios hosteleros ya ha cerrado o bajará persiana en breve.