

Líders de la gastronomia catalana i el Gremi de Restauració de Barcelona reclamen l'obertura "immediata" dels bars i restaurants

El sector demana poder obrir l'interior dels locals i fixar un horari que permeti fer el servei de sopar



Gremi de Restauració de Barcelona (Twitter)

El Gremi de Restauració de Barcelona s'ha reunit aquest dimarts amb una setantena de líders gastronòmics i empresaris de referència del sector per analitzar la situació actual i consensuar propostes i peticions per a les administracions públiques. En concret, han demanat l'obertura de l'interior dels restaurants, i no només les terrasses, i fixar un horari que permeti que el servei del sopar no es perdi.

El Gremi de Restauració de Barcelona manté converses amb el Departament de Salut, Empresa i Interior i confia que no es prorrogui el tancament de bars i restaurants, que finalitza aquest divendres.

"Aquest divendres no hi ha una opció B", ha assegurat el director del Gremi de Restauració de



Barcelona, **Roger Pallarols**, a la sortida de la trobada. El representant del gremi ha reclamat a la Generalitat un retorn a l'activitat que permeti els establiments "quadrar ingressos". Per això, ha demanat l'obertura dels interiors, i no només les terrasses, i la inclusió de tots els àpats. "No ens plantejem altra cosa que la Generalitat entengui el cop d'atenció seriós que li ha donat un sector que és estratègic, que és clau per l'economia de moltes famílies i l'atractivitat de la ciutat", ha resumit el director del Gremi de Restauració de Barcelona.

En aquest mateix sentit també s'han pronunciat els xefs assistents a la trobada. **Jordi Cruz** ha demanat a la Generalitat no deixar morir la restauració perquè que és un "pilar" fonamental de l'economia. Per la seva banda, **Ferran Adrià** ha fet èmfasi en les dificultats del sector i ha assegurat que aquest està travessant una situació "dramàtica", amb milers de llocs de treball i establiments "en joc". "Estem en un moment molt extrem", ha lamentat.

El xef **Joan Roca** ha demanat a les administracions trobar maneres de "consens" amb el sector per mantenir una part de l'activitat i garantir la seguretat de la ciutadania. Per la seva banda, **Oriol Castro** ha advertit que és possible que hi hagi "tancaments significatius" en els pròxims mesos.

"Quan hi ha la supervivència de famílies senceres en joc, és evident que l'instint humà porta a reflexions com les que us han dit alguns dels restauradors", ha explicat **Pallarols** preguntat sobre si els establiments es plantegen obrir encara que finalment es prorrogui el tancament.

El director del gremi ha assegurat que l'organització recomana complir la llei, però ha assegurat que aquest sentiment entre els restauradors evidencia que la Generalitat "fa tard" pactant una sortida que permeti l'obertura "amb condicions suficients per ser viables" dels bars i restaurants.

La reunió ha tingut lloc a l'Hotel Majestic de Barcelona i ha comptat amb la participació de xefs com **Ferran Adrià**, **Joan Roca** (El Celler de Can Roca), **Jordi Cruz** (ABaC), **Carme Rusalleda**, els **germans Torres** (Cocina Hermanos Torres) o **Oriol Castro** (Disfrutar). També hi ha assistit empresaris de referència del sector, com el propietari i gestor de Dry Martini, **Javier de las Muelas**; el fundador del Grup Tragaluz, **Tomás Tarruella**, o la consellera delegada de l'Escola d'Hostaleria Hofmann, **Silvia Hofmann**.