

?Restaurants de pobles petits demanen que s'aixequi el confinament municipal de cap de setmana: «Ens estan deixant morir»

Asseguren que les mesures aprovades no els beneficien prou per a tornar a aixecar la persiana



El responsable del restaurant Cal Trumfo, Isaac Monzó, al seu establiment. | ACN

Les mesures aprovades pel Govern de la Generalitat per a la reobertura de la restauració no han estat ben rebudes per tothom (<https://www.naciódigital.cat/osona/noticia/64711/restauracio-reobrir-dilluns-fins-al-toc-queda-amb-taules-maxim-quatre-persones>). Restaurants de pobles petits de la Catalunya Central les consideren "insuficients", ja que, mentre que es mantingui el confinament municipal dels caps de setmana -inicialment en vigor, com a mínim 15 dies més-, no els hi surt a compte pujar la persiana. "No podem viure només de la gent que viu al poble", diu a l'ACN Isaac Monzó, responsable de Cal Trumfo a La Torre d'Orià. "Jo no puc aixecar un ERTO a 15 treballadors en un lloc on viuen cent i poques persones", lamenta la Remei Escolies, del restaurant els Roures de Castellar del Riu, al Berguedà.

A Orià hi viuen menys de 600 persones. Isaac Monzó, responsable de Cal Trumfo (<https://www.caltrumfo.cat/>), al nucli de la Torre d'Orià, diu que dilluns no obrirà el negoci. El seu establiment viu dels caps de setmana i, en aquests moments, encara no es permet a la gent sortir del seu municipi. "Què he d'esperar, que tot el poble vingui a fer cada àpat?", es pregunta,

tot assegurant que "ens estan deixant morir". Monzó doncs, optarà per esperar, com a mínim fins al 8 de desembre, quan si les xifres són bones el confinament del cap de setmana passaria a ser comarcal. "Molts dels nostres clients són d'Osona, pel que sí que sortiria més a compte", diu.

[noticia]64711[/noticia]

A Mura, al Bages, el responsable del restaurant Cal Carter (<http://www.calcarter.net/>), Jordi Perich, també afirma que l'està perjudicant que es mantingui el tancament municipal. En un poble on viuen 250 habitants, reconeix que "si no pot venir la gent del Vallès i del Bages, no tenim cap possibilitat de fer res".

En la mateixa situació es troba la Remei Escolies, del restaurant els Roures (<http://www.rouresbergueda.com/>) de Castellar del Riu, al Berguedà. Tampoc obrirà ni aixecarà l'ERTO als treballadors aquest dilluns. "Si deixessin pujar a la gent de Manresa i rodalies seria una altra cosa", diu, tot reconeixent que de moment "esperarà".



La responsable del restaurant Els Roures, Remei Escolies, al seu establiment. Foto: ACN

Des de l'Associació d'Hostaleria i Turisme del Berguedà, Jordi Badia reconeix que hi ha malestar entre els restauradors dels pobles més petits i també creu que s'hauria d'obrir ja "una mica la mobilitat, ni que fos a la Catalunya Central". "És obvi que als pobles on viu tan poca gent no els surt rendible obrir", diu. Ell, responsable de la Cabana de Berga, sí que obrirà dilluns, però bàsicament "per fer bullir l'olla i que les màquines no s'espatllin".

A Toses, al Ripollès, Can Casanova (<https://www.restaurantcancasanova.cat/ca/>), un restaurant situat al veïnat de Fornells -on viuen 22 habitants durant l'any- sí que obriran. Ho faran dimecres "pensant sobretot en els treballadors que viatgen per la collada", explica la seva responsable. Malgrat que el confinament continuarà sent municipal i també reivindiquen que s'obrin més les fronteres, engegaran de nou el negoci "per fer alguna cosa" després de més d'un mes tancat.

Situació al límit

Els restauradors reconeixen estar "al límit" i critiquen la gestió que està duent a terme el Govern. A Can Casanova van descartar en el seu moment el menjar per emportar perquè no els sortia a compte i la plantilla torna a estar d'ERTO per poder assumir les despeses fixes de cada mes. A Cal Trumfo, sense infraestructura per a dur al domicili, també ho van aturar en el moment que es va implantar el toc de queda.



L'entrada al restaurant Cal Trumfo, a La Torre d'Oristà, tancat al públic. Foto: ACN

El tancament de la restauració s'ha produït en època de bolets, per tant temporada alta pel sector a la Catalunya Central. "Arribarem a l'hivern ja morts", assegura el responsable de Cal Trumfo. Ho comparteix Escolies, que recorden que l'acumulat de mesos tancats aviat arribarà al mig any. "Estem pagant justos per pecadors i començo a pensar que el que volen és ensorrar el país", lamenta, tot recordant que la restauració "no és un sector essencial, però darrere nostre hi ha molts productors locals que s'han quedat sense el que era el seu client principal".

Les noves mesures

A banda de les restriccions en la mobilitat, els restaurants critiquen que les mesures aprovades es queden curtes. "Qualsevol persona que calculi què és un 30% d'aforament a l'interior veuria que no és gens rendible aixecar un ERTÓ", diu Monzó.

L'altra mesura que ha generat polèmica és que l'alternativa per combatre la reducció en l'aforament als interiors siguin les terrasses. Sense entrar en la limitació a quatre persones, comparteixen que és una decisió "absurda" en aquelles zones que se situen a major altitud i on, per tant, fa més fred. "S'ha de ser suïcida per voler menjar al carrer", recalca el responsable de Cal Carter. "A veure qui s'atreveix a asseure's fora a 1.200 metres d'altitud", afegeix la

responsable de Els Roures.

[plantillacoronavirus]