

## El sector de la restauració de Tarragona reclama l'aixecament del confinament perimetral per reactivar els negocis

*Alguns dels restauradors preparen amb il·lusió la reobertura mentre que altres asseguren que no els surten els comptes*



Xavier Martí, xef i copropietari del restaurant Can Macarrilla, cuinant. | ACN

El sector de la restauració de Tarragona comença a veure la llum al final del túnel a menys de 24 hores per la represa de l'activitat. Tot i que encaren amb esperança el primer tram de la desescalada, els hostalers consideren que són "insuficients" les mesures acordades pel Govern i reclamen l'aixecament del confinament perimetral dels caps de setmana.

"Necessitem de forma immediata el moviment entre províncies, sense mobilitat les mesures no serveixen de res", ha afirmat a l'ACN el president de l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Tarragona (AEHT), Francesc Pintado. A Cambrils, el restaurant Can Macarrilla ja preparava àpats aquest diumenge mentre que el Miramar no obrirà fins l'any que ve perquè no li surten els "números".

El restaurant de Can Macarrilla i Miramar de Cambrils són la cara i la creu del sector. Aquest migdia, els treballadors de Can Macarrilla s'afanyaven a parar taules, col·locar miralls i preparar els ingredients dels primers àpats que serviran a partir d'aquest dilluns. En el seu cas, recuperaran

gradualment el personal, segons l'evolució de les restriccions i la resposta de la clientela. En Xavier Martí, xef i copropietari del negoci, ha afirmat que arrenquen amb molta il·lusió i amb ganes de retrobar-se amb els clients. Com que treballen amb producte fresc, explica, han fet moltes comandes de peix. "En el primer confinament vam notar que la gent va sortir amb moltes ganes en la primera setmana, ens hem preparat força bé," ha explicat.

Ben diferent és la situació del restaurant Miramar. Malgrat tenir terrassa, no tenen previst aixecar la persiana fins a principis de l'any vinent. El seu responsable, Joan Gómez, ha argumentat que no els surt a compte reobrir l'establiment amb les actuals restriccions d'aforaments i mobilitat, Tenen molts treballadors i, ara mateix, estan a l'atur perquè són empleats fixos discontinus. "Les mesures no estan pensades per l'empresari ni per al treballador. Creiem que el millor és mantenir-lo tancat", ha remarcat.

## **Reclamen que es permeti la mobilitat i s'ampliïn els horaris nocturns**

Des de l'AEHT valoren que amb la limitació del 30% de l'aforament a l'interior dels locals i amb la impossibilitat de moure's a altres municipis els caps de setmana, l'hostaleria seguirà tocada, ja que les mesures només serviran per "minimitzar les despeses" i, en cap cas, per "guanyar diners". De fet, Pintado ha insistit que per la restauració el més necessari és que s'aixequi la restricció perimetral dels municipis durant els caps de setmana.

Comparteix opinió el xef de Can Macarilla. Els seus clients procedeixen principalment de Lleida, l'àrea metropolitana de Barcelona i d'Aragó. "El confinament perimetral ens pot fer molt de mal, però podem aguantar dues setmanes, esperem que hi hagi una recuperació sanitària i tornar a la normalitat tan aviat com es pugui. És millor això que ens tornin a tancar els mesos de gener, febrer i març", ha destacat.

En paral·lel, Pintado ha demanat que s'ampliï els horaris dels serveis del vespre fins a les onze de la nit. "Per molt que vulguem europeïtzar-nos, la nostra cultura, forma de fer, les nostres rutines, fan que siguem nocturns. Qui és el valent que va a sopar a les vuit per marxar corrents cap a casa abans de les deu?", s'ha preguntat.

Segons dades de l'AEHT, podran reobrir uns 4.000 bars i restaurants a la demarcació de Tarragona a partir d'aquest dilluns. Malgrat això, no saben quants aixecaran la persiana després de gairebé dos mesos tancats. "Ha estat un any molt dur. Ho hem fet tot pràcticament molt bé i hem pagat els plats trencats. Volem que el 2020 passi com més aviat millor i que tot es pugui solucionar i tirar endavant", ha tancat Gómez.