

GASTRONOMÍA



KIM MANRESA

Iniciativas. Teo Rubio y Oriol Casals (en primer plano) son los socios de Teòric Taverna Gastronòmica (Bailèn 117). Con ellos colaboran Ana Lobato y Lázaro Fernández, compañeros de promoción. Abajo, Marina Figuerola, exalumna del CETT, que ha abierto la Sanguchería (Travesera de Gràcia, 45)



DAVID AIROB

Fueron alumnos de gastronomía, aprendices de grandes chefs y ahora han puesto en marcha sus negocios

De aprendices a emprendedores

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Cuando a Oriol Casals le tocó elegir el tema de su trabajo de fin de grado en el Basque Culinary Center, donde se especializó en cocina de vanguardia, no lo dudó: “Quería crear un proyecto teórico de restauración en Barcelona. Y así, Teòric, es como se llama el establecimiento que hace unos meses abrió en la calle Bailèn junto a su amigo de infancia Teo Rubio, quien se formó en la Escola de Hosteleria i Turisme de Barcelona. Teo ya había trabajado en Comerç 24 y en un restaurante de Londres y tenía experiencia. “Juntos hicimos el trabajo, con un plan económico y financiero, con estudios de mercado y desarrollo de la idea. Hicimos un curso para emprendedores en Barcelona Activa y cada semana dedicábamos algún día a mirar locales”.

Para arrancar, buscaron la complicidad de dos compañeras de clase en el Basque Culinary, Moira Miralles y Claudia

Pessarodona, que ahora están implicadas en nuevos proyectos. Otros compañeros de aquella misma promoción, la segunda de la universidad gastronómica donostiarra, Ana Lobato y Lázaro Fernández, colaboran de algún modo con Teòric. Ella ha creado con su pareja una empresa de helados para restaurantes, Sherbet, y él trabaja para la plataforma Wine is Social,

Basque Culinary Center anima al sector a asumir un protocolo de buenas prácticas en el trabajo con aprendices

desde donde les asesora la carta de vinos.

Hace muy poco ellos mismos eran becarios y ahora, explican, se encuentran al otro lado, como empresarios. Por eso el debate que se ha abierto recientemente sobre la explotación de los aprendices, no

les resulta ajeno. Oriol explica que aunque no fuera su caso, tiene amigos que “acabaron muy quemados por exceso de horas de trabajo o porque no los trataron bien”. Su experiencia de varios meses en Calima (Marbella) fue muy positiva. “Aunque eran exigentes, aprendí mucho, como también en Lluerna (Santa Coloma de Gramenet). Al ser un restaurante mucho más pequeño, allí pude tocar muchas teclas”. Él, como su socio, tiene claro que en su restaurante establecerán para los becarios un horario seguido con las horas que estipula el convenio con la universidad. “Y haremos todo lo posible para contribuir a formarlo”. Como ellos, tanto Lázaro como Ana defienden la figura del aprendiz pero creen que convendría poner el asunto sobre la mesa para que las prácticas funcionaran bien, como en su caso. Él aprendió algunas de las cuestiones básicas del vino en el donostiarra Akelarre, de Pedro Subijana y el trabajo de sala en Mugaritz (“allí me enseñaron a comportarme en sala”), y después siguió formándose gracias a la implicación de un sumiller, que llegó a alojarlo en su propia casa. Ella valora con un diez su paso por El Celler y por La Masia de los Roca, donde hizo su trabajo de final de grado. “Pero yo también tengo amigos que no han vivido lo mismo. El becario no está para sacar todo el trabajo del restaurante sino para aprender”.

De forma similar opina Marina Figuerola, quien, tras estudiar en el CETT, ha emprendido un negocio en el mismo local en el que durante el día sus padres sirven menús. “A partir de las siete de la tarde hacemos el relevo y entonces es La Sanguchería Barcelona, donde preparo bocadillos peruanos”. “Yo fui becaria en restaurantes pequeños y después entré en el restaurante Tanta con un salario, al lado de becarios a los que se respetaba el horario. Aunque sé que muchísimos trabajan mucho más de lo que les corresponde”.

Joxe Mari Aizega, director del Basque Culinary, explica que la experiencia es fundamental para aprender y que por ello incluyen prácticas en los cuatro cursos. “Estamos haciendo un seguimiento de las dos primeras promociones y nos alegra ver que han elegido salidas muy diversas, lo que responde a nuestra apuesta por promover diferentes profesiones relacionadas con la gastronomía”. Aizega considera que las becas suelen ser una vía de acceso al mundo laboral porque se contrata a muchos alumnos cuando terminan. “Pero hay que focalizarlas hacia el aprendizaje, que es su finalidad. Sería magnífico que desde el sector hubiese una voluntad de sumarse a un protocolo de buenas prácticas”.

Enric Sierra



Diez ciudades, diez retos

Se observa un leve viraje en el puente de mando del gobierno de Barcelona en cuanto al abordaje de los problemas que plantea el turismo. Hay órdenes de relajar el indudico ambiente turismofóbico. El mensaje político está abandonando la criminalización de esta industria principal en nuestro país para intentar tejer complicidades en la búsqueda de salidas y evitar que el bumerán de este problema se vuelva en contra. De momento, esta nueva estrategia es incipiente, pero se empieza a notar.

Se percibió la semana pasada en la reunión del Consell de Ciutat que es “el máximo órgano consultivo y de participación del Ayuntamiento de Barcelona en el que representantes del Consistorio y de la ciudadanía debaten los principales asuntos de la ciudad”, según consta en la definición oficial de este estamento. Lo componen 99 personas y lo preside la alcaldesa, Ada Colau, aunque el último encuentro lo presidió el primer teniente de alcalde, Gerardo Pisarello, quien aprovechó para hacer balance de los primeros dos años del gobierno de BComú. En el debate surgió el tema del turismo y Pisarello tuvo que escuchar de nuevo las acusaciones de haber alimentado políticamente la turismofobia en Barcelona.

En estas que pidió la palabra Anna Balletbó, miembro del Consell de Ciutat dentro del grupo de “personas de especial relevancia ciudadana” y archiconocida militante socialista con un extenso bagaje parlamen-

El Consell de Ciutat aplaudió la idea de crear desde Barcelona un consejo de ciudades afectadas por el turismo

tario. No en vano fue diputada en el Congreso durante 20 años y los que tengan memoria la recordarán embarazada saliendo de aquel Parlamento durante el intento de golpe de Estado de Tejero en 1981. Pues bien, Balletbó se despachó con un discurso que dejó con el paso cambiado a gobierno y oposición por la interesante propuesta para afrontar la crisis del turismo. En esencia, la exdiputada dijo que es hora de abandonar la senda de la estigmatización de esa actividad y de emprender el camino de la solución uniendo esfuerzos con aquellos que sufren los mismos síntomas. Esto es, Balletbó propuso que Barcelona impulse la creación de un consejo de las diez ciudades de Europa que acusan la presión turística para coordinar acciones sobre un problema común que ninguna ciudad en solitario podrá resolver. Junto con Barcelona, el club de las diez ciudades lo formarían: Madrid y París –por la afinidad que tiene Colau con sus respectivas alcaldesas–, Londres, Estambul, Amsterdam, Milán, Roma, Viena y Praga. La propuesta plantea que se definan también diez retos como la absorción del turismo, la sostenibilidad, la protección del patrimonio, la convivencia ciudadana o la seguridad. Cada ciudad podría liderar el debate de uno de los retos y compartir información y acciones comunes.

Curiosamente, gobierno y la oposición presente coincidieron en que era una buena idea. Al menos, en eso hubo consenso. Si baja la presión y se repone el sentido común, estamos ante una propuesta que Barcelona lideraría a nivel europeo y de la que pueden salir soluciones. Sólo hace falta llevarla a cabo porque si no lo hace Barcelona, otra ciudad tomará ese liderazgo.