

Colabora:



Es una iniciativa de:



Patrocina:



YO SOY DE **Jaén**
YO SABOREO **Jaén**



Disfruta, come, respira... Vive Jaén.
Entre todos contribuiremos a la recuperación
de la economía y la sociedad de nuestra tierra.

**TÚ RESISTES
JAÉN RESISTE**



#YoSaboreoJaén



Hostelería



Hosteleros: tocados, no hundidos

Los hosteleros afrontan un verano "malo", con las terrazas como "salvavidas" y no para todos los negocios, algunos cerrados



por Aurora Guzmán

La Hostelería ha sido una de las víctimas de la crisis sanitaria desatada por la pandemia del Covid-19 y así lo vienen denunciando los profesionales de un sector que está pagando una factura muy alta por meses de pérdidas económicas y una recuperación que se presenta lenta. "La pandemia llegó en el peor momento. Hemos perdido fechas de mucho trabajo para la Hostelería en la capital, desde Semana Santa a la feria en la Virgen de la Capilla. El estado de alarma cogió al sector en pleno momento de contrataciones, con productos pedidos, salones reservados, cartas hechas...", reconoce el presidente de la Asociación de Hostelería y Turismo "Hostur-Jaén", Antonio Lechuga.

Las puertas de los negocios hosteleros fueron las primeras en clausurarse y en la desescalada, la apertura ha sido con restricciones en aforo que aún hoy siguen existiendo.

Mientras, el hostelero, en Jaén, mayoritariamente responsable de un negocio familiar o pequeño empresario, ha seguido haciendo frente a gastos, sin ingresos durante meses. "Los hosteleros que han encontrado en sus arrendatarios facilidades lo han llevado mejor, pero no han sido todos. Pagamos alquileres altos, de alrededor de 1.200 euros. En caso de salones de celebraciones, más de tres mil euros mensuales. Los alquileres se están cargando la Hostelería", lamenta.

Desde el inicio de la pandemia, la patronal maneja un dato y es que el 20% de los negocios hosteleros de Jaén no soportarán esta crisis. "A mediados de junio, en un día nos comunicaron el cierre once establecimientos. Han cerrado definitivamente", lamenta Lechuga.

La ampliación de los ERTe, reconoce, ha aliviado la situación para el mantenimiento de los empleos. Los hosteleros han encontrado un salvavidas en las terrazas. La Gerencia de Urbanismo ha otorgado en la capital alrededor de 200 licencias de ampliación de espacio para terrazas, una medida excepcional en una situación sin precedentes para ayudar y minimizar los efectos de la crisis en el sector. "El Ayuntamiento ha sido ágil en la gestión. Respondió en un plazo de tiempo muy corto. Ampliar el aforo de las terrazas está salvando a muchos negocios. Lo mismo está ocurriendo en la provincia. Los ayuntamientos se han puesto las pilas. La gente tenía ganas de salir a la calle y está respondiendo como puede", asegura. Sin

embargo, señala que "no todos los establecimientos tienen espacio para habilitarlas", como muchas tascas, que aún hoy permanecen cerradas. "No les sale rentable abrir sólo con el aforo interior, aún restringido", reconoce Lechuga.

Dentro de la Hostelería, los pubs fueron los últimos en abrir y si lo han hecho ha sido porque se les ha permitido habilitar terrazas para la atención de los clientes. Lechuga solicita que la ampliación del aforo de las terrazas, permitido por el momento hasta el próximo 30 de septiembre, "se pueda ampliar más tiempo siempre que la meteorología lo permita, para ayudar al sector a recuperar la actividad".

Y aunque las terrazas están animando al consumo, el presidente de Hostur-Jaén señala que "se están perdiendo los desayunos, especialmente en la zona centro", y que debido a las "altas temperaturas", no se pueden utilizar "hasta las diez de la noche". Todo ello condicionado con el horario de cierre. "A las dos de la mañana las terrazas tienen que estar recogidas, sin clientes", recuerda.

Una de las zonas que mejor está funcionando es el Bulevar, según Lechuga. "Reconoce que aún "hay miedo" y se percibe "mucho prudencia entre los consumidores". Dice: "Se ven muchos jóvenes, pero el gasto es menor. Se dan pocas reuniones familiares o de padres con hijos que antes lo hizo por que ha disminuido el ingreso medio de las

familias".

Lechuga señala que el verano "no es buena época para la Hostelería". Vinculada siempre al sector del Turismo, este año la Hostelería padecerá la ausencia de visitantes en la capital. "No va a haber turistas. Eso unido a que vamos a seguir sufriendo altas temperaturas, nos hace presagiar que el verano no va a ser bueno para la Hostelería, aunque muchos jienenses no salgan de vacaciones y se queden en Jaén", lamenta.

Piden confianza a los clientes. "La seguridad está garantizada. Antes del Covid-19 ya existían las cocinas abiertas a los comensales, registros de limpieza en aseos y se higienizaban los locales. Lo que hemos hecho es fortalecer esas medidas. Siempre se ha mantenido la limpieza y ahora lo que hacemos es ofrecer todas las garantías", asegura. De ahí que se señale que la Hostelería "no se ponga en el punto de mira en caso de brotes".

Y ante quienes temían que la vuelta supondría un encarecimiento a la hora de sentarse en una terraza y disfrutar de la carta, Lechuga confirma que "se han mantenido los precios, a pesar de que la adaptación a la normativa ha supuesto más gastos".

Ha sido meses de adaptación y ampliación de servicios, como el de "comida a domicilio" que han implantado bares y restaurantes. "Estimamos que es una medida puntual, que no ha llegado para quedarse", termina. Los hosteleros tienen la vista puesta en la próxima Feria de San Lucas.



RESTAURANTE BAHÍA.

El restaurante Bahía abrió sus puertas en 1969, concretamente el 29 de julio, coincidiendo con la celebración del día de Santa Marta. Francisco Antonio García es el gerente, hijo del matrimonio que inició un negocio familiar que este 2020 cumple 51 años de historia. Pescado y marisco fresco, carnes de primera y especialidades gastronómicas, acompañadas de vinos y aceites de oliva virgen extra de la tierra es la propuesta gastronómica de un restaurante que utiliza entre sus ingredientes la calidad, el amor y la pasión. A ellos se suma el buen servicio y una atención profesional que lleva a la mesa una cocina que avanza sin olvidar la tradición. Situado en la plaza San Roque, número 1, la buena cocina tradicional es lo que hace que esta casa tenga identidad propia.

Del mar a la mesa así lo saben jienenses y visitantes.

LA GAMBA DE ORO.

La Gamba de Oro, en el número 1 de la calle Nueva, inició el año pasado una nueva andadura, con la reapertura de un negocio con clientes fieles que siempre han buscado un buen producto, buen servicio y un precio para todos los bolsillos. Regentado por Carmen Delgado y José Manuel González, introdujeron una zona de taparía, que comparte protagonismo con la cervecería marisquera, un espacio distendido que mantiene la filosofía del negocio de antaño. La carta se ha ampliado con el servicio de restaurante. Los tres espacios están comunicados. Los comensales pueden disfrutar de los distintos ambientes sin renunciar a la variedad de la oferta gastronómica de cada uno de ellos. Una de las señas de identidad es la atención personal, pues muchos clientes son amigos y el objetivo es que se sientan como en casa. Una agradable terraza completa la oferta de este establecimiento hostelero.

BOMBOROMBILLOS.

Regentado por Joaquín Machuca, el bar Bomborombillos está situado en la calle del Pintor Carmelo Palomino, en la zona centro de la ciudad, en una calle de cuesta, con la plaza de Los Jardínillos como testigo del ir y venir de clientes en busca de experiencias gastronómicas que no dejan indiferente a paladares que reclaman nuevas propuestas. Su cocina es muy creativa y su carta es fiel reflejo de la investigación gastronómica, de la fusión de lo tradicional y la vanguardia, con tapas y propuestas para compartir, pensadas para comensales que responden regresando para volver a disfrutarlas. Se han adaptado a las nuevas necesidades de los consumidores y, entre sus servicios, han incorporado la entrega a domicilio. El rey de la carta es el bocata de calamartes, con su alió de ajo negro y ese trocito de pimiento verde frito que le da un toque diferente.

LA BARRA.- En la zona de las tascas, La Barra hace del número siete de la calle Cerón de la capital uno de los lugares más concurridos a la hora de tapear, de compartir barra y taburete en terraza con amigos, compañeros y familiares.

Es de las tascas más recomendadas entre los jienenses y una de las muchas que conquista al visitante, que sabe que no se puede marchar de la ciudad sin probar su tradicional rossini (vino tinto vermú, con gasosa y fruta). Sus tapas abren el apetito con sus tradicionales pepitos de morcilla o arán, su ración de migas cuando llega el frío y platos tan típicos como las habas con jamón y huevo.

Degustarlas en el interior, hace que el cliente respire el ambiente de lo tradicional, de las costumbres de Jaén, por su decoración, por su estrechez, por el auto servicio. Su ubicación es privilegiada, con la Catedral a pocos metros y la plaza de la Constitución a un paso. Es tradición en pleno casco histórico.

Ambiente en terrazas de establecimientos hosteleros del Gran Río, Plaza de la Estación, Plaza de la Audiencia y la calle Cerón, durante las últimas fases de desescalada.

VIVA JAÉN





#YoSaboreoJaén



La pilirra es el plato más tradicional de Jaén y su provincia y tras una encuesta lanzada por la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo se busca el patrón de su receta para exportarla como 'Marca Jaén'.



por **Aurora Guzmán**

La hostelería de calidad, oportunidad para Jaén

La capital jiennense presume de dos restaurantes con Estrella Michelin, los únicos en la provincia, y de una buena salud gastronómica gracias a la apuesta de reconocidos empresarios hosteleros

Jaén y su provincia gozan de buena salud gastronómica, fruto del esfuerzo de restauradores que han apostado por su tierra como empresarios hosteleros, que trabajan día a día por mejorar sus propuestas, poniendo sobre la mesa sabores tradicionales y vanguardistas, regados con el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo. Con ellos, Jaén crece y progresa como destino gastronómico, mejorando la experiencia culinaria de jiennenses y visitantes.

Estos chefs son embajadores de la gastronomía jiennense y ponen en valor productos tan importantes para la provincia de Jaén como el aceite de oliva virgen extra.

El sector de la restauración está siendo una oportunidad para Jaén. En los últimos años, la cocina jiennense se ha situado en el mapa de la excelencia gastronómica.

La capital es de las pocas ciudades españolas que puede presumir de tener dos restaurantes distinguidos con una estrella Michelin. La ciudad

ha dado a la provincia sus dos únicas estrellas Michelin, en el plazo de dos años, ambas en San Ildefonso.

En 2018, el reconocido cocinero Pedro Sánchez consiguió la primera estrella Michelin para Jaén con su restaurante 'Bagá' (flor de olivo), con el que plantea una cocina moderna de temporada y de hondas raíces locales, con la que da visibilidad a los productos autóctonos menos conocidos. Bagá está considerado como uno de los 30 mejores restaurantes de Europa.

En 2019, llegaba la segunda estrella, la conseguida por el chef Juan Acetuno y su restaurante 'Dama Juana', que acaba de cumplir un año ofreciendo una cocina tradicional actualizada, a través de menús que recuerdan por un lado las tierras de olivos de su abuela Juana y, por otro, a Oñázar, un paraíso muy especial para el cocinero.

Además, ambos restauradores han sido distinguidos este 2020 con un Sol de la Guía Respal, el primero para Juan Acetuno y el segundo para Pedro Sánchez. También han conseguido este año su primer Sol los cocineros Tomás Rueda, con 'Almoadén', en Alcaudete; y Iñaki Moral y su 'Taberna de Miguel', en Bailén.

Pero los reconocimientos no les han eximido de las consecuencias que la crisis sanitaria por el Covid-19 ha traído al sector hostelero. "Pasamos de tener lleno día y noche, a coger el teléfono para cancelar las reservas. En marzo, teníamos lista de espera y los fines de semana completos durante tres meses. Decidimos cerrar días antes de que se decretara el estado de alarma porque no podíamos trabajar tras tantas cancelaciones", recuerda Juan Acetuno, cuando sólo habían transcurrido cuatro meses desde su reconocimiento por la Guía Michelin.

"Dama Juana" reabrió el 2 de junio. "No tenemos la misma lista de espera que antes de la pandemia, pero estamos trabajando todos los días muy bien. Los fines de semana se van llenando. Me estoy queando sorprendido por la reacción. Lo único diferente es que las reservas ya no se hacen con tanta antelación", explica.

Antes de la pandemia, daban 35 cubiertos. Con un aforo de 25 personas, ahora dan servicio a 22 comensales, como máximo. "Tenemos el negocio abierto, tenemos clientes, se va pagando todo y los proveedores van al día, pero no se está ganando dinero. El futuro es una in-



Hostelería



UNA ESTRELLA Y DOS SOLES



BAGÁ. Tras 16 años al mando del restaurante 'Casa Antonio', Pedro Sánchez empezó su andadura en solitario con un objetivo prioritario: situar a su amada Jaén y a la cocina jiennense en el mapa gastronómico nacional. Una propuesta arriesgada pero sólida y vibrante, donde es posible degustar platos minimalistas en forma, pero plenos de sabor y contenido, como las quisquillas de Motril con escabeche de perdiz, los filetes de choto con caviar o el tartar de vaca con anguila ahumada. Una propuesta personal.

Contacto: Calle Reja de la Capilla, 3, 23001 Jaén (Jaén) 953047450 (info@bagagastromonico.com)

Precio: 65 €

Menú: Menú Degustación de 16 pases que varía según temporada, con platos donde se fusiona la cocina y el producto jiennense con ingredientes del resto de nuestro país. 65 €



UNA ESTRELLA Y UN SOL

DAMA JUANA. En pleno centro de Jaén el chef Juan Acetuno ('Las Rejas', 'Casa Marcial...') rinde tributo a su familia y desempolva viejas recetas de la zona para revivirlas con acierto. Delicadeza, estacionalidad y mucha cuchara. Así, surgen platos como los andrios, un guiso típico de las gentes del campo jiennense, o los callos de tierra.

Tras una reforma en la que decidió eliminar la tradición barra, el restaurante es ya sólo comedor, con mesas de un metro por un metro, que ya antes de la nueva normativa permitía distancia entre comensales. Se puede pedir de carta o entregarse al imaginario del cocinero en sus menús degustación: uno de 6 platos (35 euros), otro de 15 (55 euros) y una propuesta de 21 platos (75 euros).

Contacto: Calle Melchor Cobo Medina, 7, 23001 Jaén, España 953006454 (damajuana.jaen@gmail.com)

Precio: 35 € a 90 €

Menú: Finca La Parrilla 35 € y Oñázar 5 €, entre otros.



UN SOL

ALMOCADÉN (ALCAUDETE). De la cocina de supervivencia, silvestre y campesina, a su dignificación en un plato. Tomás Rueda obra el milagro en el suroeste de Jaén y viste de gala unas habas de mata, bacalao, caza, guisos y demás, para deleite de jiennenses y visitantes.

En su reformado local dispone de una zona de barra para el picoteo (torreznos, mejillones en escabeche de curry) y un salón para almorzar o cenar, tanto de carta como en un menú degustación de ocho pases, que varían según el mercado y la temporada. Para rematar, postres como la espuma de gachas anisadas, garrañados y helado de miel al romero.

Contacto: Carretera de la Fuensanta, 38, 23660 Alcaudete; Jaén, teléfono 953560555 y dirección de correo electrónico: restaurante_almocaden@hotmail.com.

Precio: 30,0€ a 50,0€. **Menú degustación:** 45,0 € **Miños bienvenidos.**

UN SOL



TABERNA DE MIGUEL (BAILÉN). Jesús Moral, el chef más joven en alzarse con el premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión, puso Bailén en el mapa gastronómico con su faciliad para amar la alta cocina clásica con las recetas populares jiennenses. El joven chef, que ya no está en el restaurante, pero que conserva el Sol de Respal, se metía al comensal en el bolsillo con su inventiva y buen hacer. Junto a Julia Moya, ha hecho del producto de Jaén y el cariño puesto en los fogones el santo y seña de este establecimiento. Pierna de cabrito asada y rellena de espinacas y albaricoques con puré de ajos asados; croquetas de carabinos con su tartar y emulsión de albahaca, y así todo. Han conseguido una taberna con encanto, con la más arraigada y tradicional cocina jiennense tratada con un gusto exquisito.

Contacto: Calle María Bellido, 20, 23710 Bailén (Jaén). Teléfono: 615415028. Dirección de email: info@tabernademiguel.com. **Precio:** 35,0€ a 50,0€.



Hostelería



El empleo, la mayor preocupación

En plena renegociación del convenio en Hostelería, el nuevo caballo de batalla será la protección del trabajador ante el Covid-19



por **Aurora Guzmán**

La crisis del Covid-19 está siendo “dramática” para el sector de la Hostelería, ante el “parón total” de la actividad durante meses. Así lo reconocen los secretarios generales de UGT-Jaén y de CCOO-Jaén, Manuel Salazar y Francisco Cantero.

En junio incrementó el paro en 317 personas en la provincia respecto a mayo, lo que ha supuesto cierta moderación de la destrucción de empleo desde que estalló la crisis, motivado por la desescalada y el fin del estado de alarma. En el sector servicio se perdieron 61 empleos. “Creíamos que en junio, con la apertura de la actividad hostelera al 70% se iba a disparar la contratación y a reactivar el empleo, pero no ha sido así. El sector servicios sigue siendo de los más perjudicados en cuanto a la contratación”, reconoce Manuel Salazar.

La precariedad “tan excesiva” del sector y el “mal uso de los contratos a tiempo parcial” son la tónica habitual. En la ciudad, cerca de 11.000 trabajadores se emplean en el sector servicios, ahora en situación de ERTE o con contrataciones de refuerzo, con “salarios indécimos” y contratos por horas. “Los trabajadores están en una situación muy difícil. Muchos

se están yendo a la Costa para intentar trabajar porque el verano es una época mala para la Hostelería en Jaén. Los negocios se enfrentan a la insolvencia y a la lucha por sobrevivir”, reconoce Cantero.

Como salvavidas, reclaman líneas de liquidez para las empresas, para que “en estos momentos de dificultad tengan el apoyo transitorio del ICO y de los organismos estatales, para que aporten liquidez y solvencia y, así, los empresarios hagan frente al pago de proveedores y a sus empleados y puedan abordar su actividad con solvencia económica”, según Salazar. También el mantenimiento de las ayudas a autónomos. Todas las medidas para la recuperación “deben considerarse una prioridad estratégica para los distintos gobiernos, tanto europeo, nacional y local”, apunta Cantero. Hay que apostar por medidas que salvaguarden las empresas y los puestos de trabajo. “Hay que preparar al sector para la recuperación. A corto plazo, hay que mantener vivo al sector. La creación de empleo permanente a tiempo completo debe ser una prioridad, como ofrecer puestos y salarios decentes”, dice Cantero.

La renegociación del convenio colectivo en Hostelería ha comenzado y uno de los caballos de batalla es que los trabajadores estén protegidos en sus puestos de trabajo (Covid-19).

Los ERTEs, asegura Salazar, han sido “el escudo social que ha permitido hibernar la actividad del negocio y mantener el empleo”. Apuestan por prolongarlos más allá del 30 de septiembre, según el último acuerdo firmado de forma tripartita entre empresarios, sindicatos y el Gobierno. “La Hostelería era un sector que generaba empleo y ahora se enfrenta a la incertidumbre del futuro y es probable que la recuperación sea larga y difícil”, dice Cantero.



MANUEL SALAZAR (UGT).

Para el secretario general de UGT-Jaén, Manuel Salazar, Hostelería y Turismo van de la mano y alaba la “buena promoción” que las Administraciones están haciendo de Jaén como destino seguro. “Ahora, la calidad de un establecimiento no va estar en el número de estrellas, sino en la seguridad sanitaria que pueda aportar al cliente. Jaén tiene muchas posibilidades y potencialidades”.

Y de ellas espera beneficiarse la Hostelería, un sector en una situación “dramática”. Recuerda: “Es de los pocos sectores que tuvieron que suspender su actividad al cien por cien. Son a los que más les está costando retomar la actividad normal. Una vez que se ha levantado el estado de alarma, sigue restringida la actividad y no pueden realizar su actividad al cien por cien”.

En la misma línea, apunta: “No hay que olvidar que muchos establecimientos de hostelería son pequeños, regentados por familiares. Se han visto obligados a un cierre forzado y necesitan que las ayudas por cese de la actividad se amplíen, al igual que la fecha de finalización de los ERTEs”.

Muestra “preocupación” por la protección de los trabajadores frente a contagios por coronavirus y brotes. “Las condiciones de seguridad sanitaria hay que tenerlas presente, estar pendiente de la desinfección de los locales, de que los trabajadores estén seguros y protejan a los demás. Éste va a ser el caballo de batalla del nuevo convenio y vamos a intentar que se introduzca en el texto”, termina.



FRANCISCO CANTERO (CCOO).

El secretario general de CCOO en Jaén, Francisco Cantero, señala que la Hostelería va unida al Turismo, “un sector que en la provincia se estaba relanzando, con una visión más sostenible”.

Dice: “El turismo, junto a los 15.000 funcionarios de la capital, era el principal pilar para la ciudad. Representaba el 22% del PIB de la capital y estimulaba el desarrollo de otros sectores. La Hostelería es un sector clave para la economía y el empleo. La capital estaba consiguiendo cuotas de turismo digna. La hostelería depende de él y del circulante de la provincia, por ser capital administrativa y sanitaria”.

Señala que es el sector “más afectado” por la crisis del coronavirus. “Los negocios se enfrentan a la insolvencia y a la lucha por sobrevivir. Hay trabajadores que han perdido su empleo o están en ERTE”, explica.

Y es que era un sector que “generaba empleo y ahora se enfrenta a la incertidumbre del futuro”, y es “probable” que la recuperación sea “larga y difícil”.

Señala que “en el plan de recuperación de Europa tiene que venir ayuda para reparar el daño económico causado por la pandemia al sector de la Hostelería, también a Jaén, pero fundamentalmente a proteger y crear puestos de trabajo”.

Apuesta por “medidas que salvaguarden las empresas y los puestos de trabajo”.

Termina: “Hay que salvaguardar el empleo, crear empleo decente, respetar el derecho de los trabajadores del sector y los convenios colectivos”.



Terrazas de establecimientos hosteleros de la capital, en el Paseo de la Estación y en la peatonal Navas de Tolosa.
VIVA JAÉN

**MARCOS REGUERA**

Miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo y jefe de cocina de 'Cerropuerta'

A tapa y espada

Tal y como señala Fernando Huidobro, presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, en su reciente libro *Cocina recreación*: "La cultura andaluza del tapeo es consustancial a sus ciudadanos, reflejo de su carácter y su forma de entender y vivir la vida. Es una fantástica, original y atractiva idea que une urbanismo y urbanidad; una sucinta forma de convivir que hunde sus raíces en el paseo, la charla, la ausencia de prisas, la simpatía y el cachondeo, por la parte humanista; y en la sed y el vino, los productos locales, las sabias manos femeninas, el lento *chup-chup* del guiso ancestral y riquísimo recetario popular, por la parte culinaria. Es lo que se ve desde fuera y es lo que esperan y desean encontrar y compartir quienes visitan esta tierra, es su esencia, algo primordial en la conformación de su *genius loci* y la personalidad, realización y felicidad de los andaluces".

Me resulta imprescindible celebrar que somos tremendamente afortunados por esta forma de alimentarnos, de relacionarnos, de disfrutar de nuestros momentos de ocio. Cuando observo que todo este universo puede desaparecer me pongo manos a la obra para, en primer lugar, avisar del peligro; y en segundo, intentar aportar alguna solución.

En estos nuevos tiempos, una grave amenaza se cierne sobre nuestra cultura, sobre nuestra manera de vivir. Más allá de las insólitas circunstancias en las que ahora nos encontramos, se acercan cambios. Cuando un sector tiembla, los especuladores acechan. Llegado su momento, despliegan su poder financiero, algo de lo que carecemos la mayoría de mortales, para quedarse con la mejor parte del pastel: los locales bonitos y bien situados; el personal mejor formado; inmejorables condiciones de compra de materia prima, por citar solo algunos ejemplos. Esto no sería preocupante en exceso si no implicara una situación de debilidad, de indefensión, para muchos otros negocios: bares, tabernas, tascas, cafés, que llevan décadas, toda la vida, satisfaciéndonos. El beneficio de las grandes marcas de restauración, las franquicias, los productos estandarizados, la mediocridad gastronómica, la insustancialidad culinaria, la deslocalización de los productos y recetas trae consigo el olvido de quiénes somos, el borrado radical de nuestra memoria colectiva.

Pero la amenaza no solo se desplaza verticalmente, de arriba abajo. Una parte de la clientela, miremos a ambos lados de la barra, considere ya el agasajo como norma imperativa, de obligado cumplimiento. Exigiendo su tapa pervierte

la costumbre e interrumpe su desarrollo natural. Además, afea la generosidad del hostelero, que donde antes obsequiaba ahora rinde cuentas, arrojado al mal negocio y la fractura del ambiente más propicio para el disfrute común por un cliente espoleado por el "tapa gratis" de las campañas comerciales y turísticas, financiadas a menudo por las administraciones públicas. ¡Valiente ayuda!

Estas líneas no quieren ser un alegato contra personas o prácticas mercantiles que resultaría bien fácil señalar. Muy al contrario, pretenden ser una invitación a respetar nuestra cultura y costumbres, que lejos de anquilosarnos nos enriquecen y nos hacen singulares y auténticos. Ese respeto debe canalizarse a través de la libertad de nuestros profesionales para hacer de su generosidad nuestro disfrute, para que nuestro deleite sea compatible con la rentabilidad de sus negocios en un contexto lo más alejado posible de estas guerras comerciales en competencia *low cost* que nos alejan de la calidad, de los buenos productos de temporada y cercanía, de los guisos que nos hacen viajar en el tiempo, cada uno a su manera, hasta nuestra esencia, la de una buena alimentación, equilibrada, rica en productos, exquisita en grasas, como nuestro imprescindible AOVE, en el extremo opuesto a las tapas gratis que anteponen cantidad engañosa a calidad incuestionable, que reducen al mínimo el goce culinario, aniquilan el placer de los sentidos y nos engañan, mal alimentándonos "gratis", a cambio solo del precio de una bebida.

A menudo compruebo, afortunadamente, que el éxito de muchos negocios se basa en la calidad, no en la tapa gratis como reclamo para sus clientes. No son muchos, pero se han forjado un nombre, un prestigio, y sus clientes disfrutan de sus platos partiendo de esos aperitivos, nuestras tapas, que ofician el descubrimiento de nuevas propuestas y son el estímulo goloso del placer compartido en esos foros fundamentales para la relación social que son nuestros bares y restaurantes.

Este es nuestro entorno y por él somos envidiados en muchos lugares del mundo. Quizás viajemos menos de lo necesario para advertir la monotonía que impregna el ritmo de vida de otros países. Nuestro clima, nuestra manera de ser y de entender la vida nos ofrecen a diario una oportunidad para estar orgullosos de algo que deberíamos defender antes de lamentar su pérdida. Esa defensa es, debe ser, el agradecimiento a los hosteleros y las visitas recurrentes a nuestros bares favoritos.

¡Salud!

Quizás viajemos menos de lo necesario para advertir la monotonía que impregna el ritmo de vida de otros países. Nuestro clima, nuestra manera de ser y de entender la vida nos ofrecen a diario una oportunidad para estar orgullosos de algo que deberíamos defender antes de lamentar su pérdida. Esa defensa es, debe ser, el agradecimiento a los hosteleros y las visitas recurrentes a nuestros bares favoritos



#YoSoyDeJaénYoSaboreJoaén



Orellana Perdiz

Canela en Rama

Los Sentidos

La Cantina de la Estación

Los Naranjos

La Carolina

Lusco Taberna

Andújar

Úbeda

Linares

Baeza

Cazorla

Mesón Leandro

El Pájaro

Alcaudete

Jaén

Casa Antonio

Horno Salvador

Almoadén

La tabernilla de Jose

Restaurante Juanito