

CÉSAR ANCA

Presidente de ARA y chef. Tras más de 20 años evolucionando la gastronomía mediterránea, primero en la calle General Lacy y ahora en La Explanada, el presidente de la Asociación de Restaurantes de Alicante apela a la responsabilidad «de los empresarios y de la ciudadanía» para sobrevivir a la onda expansiva que provoca una «bomba» como la covid-19

«Nuestros restaurantes son seguros y el cliente lo nota, es la mejor garantía de éxito»

PEDRO ROJAS

■ Si se puede elegir, no elijas bajar los brazos. Mientras queden fuerzas, hay que plantarle cara a los malos augurios, actuar, ser parte de la solución, atajar los problemas, no rendirse, no renunciar al futuro que nos queda. Vale para todo en la vida, pero en mitad de una pandemia apabullante como la del coronavirus cobra más significado. César Anca, a sus 47 años -chef de referencia con más de 20 años de investigación culinaria y desarrollo de la gastronomía mediterránea- tiene la procelosa tarea de guiar a ARA, la asociación de restauradores alicantinos que preside, por las turbulentas aguas de un sector al que los efectos de la covid ataca con toda su virulencia. Este cocinero madrileño que exhibe su talento en La Explanada tiene un plan.

🗨 **En tiempo de pandemia, la primera pregunta es inevitable: ¿ha sufrido la covid-19?**

👤 No. Por suerte, ni yo ni mi entorno se ha contagiado, y en mi familia tampoco hemos tenido que llorar ninguna pérdida. Hemos tenido suerte.

🗨 **¿Usted también tiene la sensación de que lo del confinamiento ocurrió hace siglos?**

👤 Parece que fue hace mucho y parece que fue una pesadilla, que en realidad no fue real. Pero, por desgracia, cada día ocurre algo que te recuerda que no podemos bajar la guardia.

🗨 **¿Cómo sale su restaurante del tsunami del coronavirus?**

👤 Por suerte, mi local tiene buena terraza, salones y barra amplios... He podido abrir desde el minuto uno aplicando todas las medidas de seguridad que hemos desarrollado durante mucho tiempo.

🗨 **Ustedes, desde ARA, hicieron muchos números durante el estado alarma para saber si era o no asumible reabrir los restaurantes. Después de casi dos meses de nueva normalidad, ¿la situación es mejor o peor de lo previsto?**

👤 Hemos pasado por tantas fases en tres meses, que lo que prevés hoy igual mañana ya no vale. No estamos en una situación tan mala como podía presagiarse, pero estamos muy lejos de lo que



César Anca posa en la terraza de su restaurante, en La Explanada, tras la entrevista. MANUEL R. SALA

debería ser a estas alturas de agosto. Los vetos del turismo internacional, cuando empezábamos a remontar, nos vuelven a hacer retroceder.

🗨 **Intuyo, entonces, que los datos son malos...**

👤 El consumo, solo en la Comunidad Valenciana, ha caído un 47,6%; hemos perdido 132.000 trabajadores en nuestro sector en todo el país; hay 4.500 autónomos menos; solo en Alicante, las contrataciones han bajado más de un 12%... Si a

todo le sumas que el turismo se ha desplomado un 70%, pues queda una percepción bastante pesimista del futuro que nos espera en septiembre, octubre y noviembre. La preocupación es máxima.

🗨 **¿La onda expansiva afecta a todos por igual?**

👤 No. En Benidorm, el daño es mayor que en Alicante. En la provincia hay sitios como San Juan, que están mejor que lugares como La Vila Joiosa o Santa Pola.

🗨 **El cliente nacional y el local,**

¿cómo está reaccionando, va a los restaurantes?

👤 Muy bien. Por lo general, está comprobando que los restaurantes son entornos seguros. Pusimos mucho empeño y dedicamos muchas horas de trabajo en ARA a crear un paquete de seguridad efectivo que perjudicara lo menos posible la experiencia gastronómica que supone disfrutar de un restaurante, de una celebración en familia, con amigos, medidas que sean eficaces, pero no invasi-

vas. Y son protocolos que valen para los clientes y para los trabajadores, porque quienes estamos cada día en la cocina tampoco queremos contagiar a nuestras familias. La seguridad tiene que ser para todos, sin distinción. Si el cliente sale satisfecho y nota que no hay riesgo, vuelve y esa es la mejor fórmula de éxito.

🗨 **Son medidas sanitarias que se suman a las que ya tenía un sector donde el control de los alimentos, su manipulación y las medidas higiénicas siempre son prioridad y se vigilan con lupa.**

👤 Sí. Hemos implementado el uso de mascarillas dentro y fuera de la cocina, desinfección de espacios constante, limpieza de mesas antes de que se sienten los comensales y cuando se marchan, control de entrada de los productos, de embalajes, se siguen siempre unos pasos estrictos para que no haya contaminación, control sanitario de la plantilla para detectar y aislar posibles contagios... Es más fácil contraer covid-19 fuera de un restaurante de ARA que dentro. Sería fabuloso que todos los locales hicieran lo mismo que nuestros asociados, pero por desgracia no siempre es así. Unas veces, por desconocimiento; otras, por ahorrarse unos euros... todos corremos el riesgo de desandar lo andado, de vernos inmersos en otro confinamiento que sería letal a todos los niveles. No se puede olvidar todo por lo que hemos pasado, tiene que haber servido para algo. La seguridad es prioritaria para ARA y nuestros clientes lo notan cuando nos visitan. El ciudadano tiene la responsabilidad de elegir siempre locales que cumplen las normas porque, a simple vista, desde la calle, se sabe si un negocio incumple la normativa, y la policía debe sancionar a quienes no respeten los protocolos sanitarios porque nos jugamos mucho todos, no solo los restaurantes.

🗨 **¿Deduzco que no se puede ser tibio con la seguridad?**

👤 En absoluto. Nadie. Si hay un nuevo confinamiento no será por capricho de alguien, será porque hacemos cosas mal. No suspende el profesor, es el estudiante quien no estudia lo suficiente. Tenemos que ser muy estrictos. Trabajamos para crear protocolos sanitarios eficaces para todos, incluso para los locales de ocio nocturno que, al principio, nadie contaba con ellos para reabrir. Solo había que cumplirlos a rajatabla. Y si alguien no lo hace, lo que ocurre es que acaban pagando justos por pecadores. Quienes sí se esforzaron por cumplir la ley cargan con la culpa de los que no, pese a ser una minoría. La policía debía estar igual de encima que lo estuvo al principio de las reaberturas porque nos va la vida en ello, a todos. Y pensar a largo plazo. Salvar la caja de un mes haciendo trampas, saltándose las normas, arriesga la de todos el resto del año.

🗨 **¿Los protocolos también recogen el modo de actuar en caso de positivos en la plantilla?**

👤 Por supuesto. Los trabajadores