

Restauradors d'Osona s'uneixen per superar la crisi de la covid-19

La facturació en alguns casos ha baixat quasi un 80% respecte el 2019.



L'Oriol Sala és el propietari del restaurant El Gravat, un dels icònics de Vic, però per culpa de la pandèmia del coronavirus i per sobreviure, des de fa uns mesos també treballa en un escorxador. Fa jornades maratonianes, que comencen a quarts de quatre de la matinada i s'allarguen fins a la nit, quan prepara les comandes per emportar que li demanen al restaurant. "És una angoixa constant, ara tirem de la il·lusió, però quan s'acabi, s'acabarà El Gravat", lamenta. Ell és un dels restauradors de la comarca que formen part del moviment 'Persistència gastronòmica', que busca teixir complicitats entre el sector per poder superar, junts, el sotrac de la pandèmia. Abans de la covid-19, la restauració generava el 8% del PIB d'Osona i creava 3.000 llocs de feina.

El Graeller Rialler és una empresa especialitzada en càtering per a àpats populars, casaments i celebracions. Tot un sector que ara, amb les restriccions de la covid-19, ha quedat totalment aturat. En el cas d'aquesta empresa, la facturació els hi ha baixat entre un 75 i un 80% respecte de fa un any.

És un exemple més de "l'agonia", diuen, per la qual està passant el sector per culpa de les restriccions. Per això, diversos restauradors de la comarca han impulsat el moviment 'Persistència gastronòmica', una iniciativa que té l'objectiu de teixir lligams entre el sector per poder superar junts la crisi. "El que volem és teixir aliances, que la gent no s'oblidi de nosaltres. Una societat



amb por no avança i hem de fer veure que la restauració forma part de les nostres vides", ha explicat un dels impulsors, Josep Coronas.

De moment, el projecte 'Persistència gastronòmica' és molt embrionari i tot just està començant a donar-se a conèixer entre els restauradors. Tot i això, el sector ja alerta de l'existència de fons voltor que se n'aprofiten de la situació "per comprar grans restaurants a preu de saldo".

"La nostra misèria actual dins de la restauració és la riquesa per a uns quants, que se n'estan aprofitant. Si el coronavirus ens ha de deixar alguna cosa clara és saber quin tipus de restauració volem pel futur: volem menjar tots del mateix pot o volem que els artesans dels fogons puguin treballar", ha subratllat.