

PEDRO SÁNCHEZ-FORTÚN

PRESIDENTE DE ASHAL

«La hostelería es un medio para evitar que se produzcan contagios de manera explosiva»

TEXTO Y FOTO: MIGUEL BLANCO

La tradición familiar hostelera acabó seduciendo a Pedro Sánchez-Fortún. Ahora, tras cerca de dos décadas al frente de la Bodega Las Botas, cercana al clásico Baviera que regenta su padre, Sánchez-Fortún se encarga también de velar por los intereses de un sector especialmente golpeado por la crisis desde la presidencia de ASHAL, la asociación de hosteleros de Almería.

Tras casi dos años de pandemia, ¿cuál es la situación de la hostelería almeriense?

Aun estamos muy lejos de la recuperación que esperamos todos. Seguimos prácticamente con un 30% de disminución de ingresos respecto a 2019, en una situación muy complicada, con el aumento de los costes de producción, por el gas, la electricidad, los costes de personal, que lo hemos tenido que ampliar para acometer las limpiezas y todos los protocolos que marcaba la autoridad sanitaria. Y ahora, en marzo y abril, empiezan a pagarse los ICO, que al final es una losa que tenemos encima, cuando todavía no hemos empezado a recuperarnos ni a tener esa normalidad que ansiamos todos.

Durante muchos meses, os habéis sentido maltratados por las administraciones. ¿Cómo os sentís ahora?

Nos ha costado mucho trabajo, pero es verdad que la hostelería de Andalucía hemos conseguido sentarnos con la Junta y participar en la toma de decisiones sobre las posibles restricciones que pudieramos tener. Por eso tenemos el Pasaporte Covid, una medida que ha pedido el sector para que no aumenten las restricciones de horario y aforo. Poco a poco vamos tomando conciencia de que el problema no está en la hostelería, todos los estudios así lo avalan. Un estudio de la Universidad Carlos III dice que solo el 0,1% de los contagios se producen en la hostelería y más del 40%, en el entorno familiar y los domicilios particulares. Al contrario de lo que se podría pensar, la hostelería es un medio para evitar que se produzcan contagios de manera explosiva.

¿Qué medidas echáis aun en falta?

Que aun no hayan llegado todas las ayudas que nos habían prometido, y están llegando con cuentagotas y bastante tarde, y no en la cuantía que pueda paliar los gastos e inconvenientes de estos dos últimos años.

¿Qué expectativas hay para 2022?

Espero que sea el año que encaucemos la hostelería a como estaba en 2019. Ese año fuimos Capital de la Gastronomía y fue excepcional para la hostelería. Así que espero que en 2022 comience el camino hacia la normalidad que tanto estamos deseando, porque no hay sector que aguante tres años con estos problemas.

¿De qué puede presumir la hostelería de Almería?

Podemos presumir de ser muy resilentes, nos reinventamos cada día en función de las circunstancias que se nos dan. En Almería, estamos sin comunicaciones, como en ningún sitio, y aun así somos un destino al que la gente viene, tanto por su entorno natural como por la gastronomía que ofrecen todos los negocios de hostelería y por sus productos de primera calidad, que se exportan a toda Europa, como por ejemplo las hortalizas.

Almería es conocida por sus tapas, que además en los últimos años han ido evolucionando mucho, igual que el resto de la oferta gastronómica...

Sí, antes ibas a un bar y tenías lomo, tocineta y hamburguesa, y hoy esas tapas están mucho más elaboradas y por eso, en muchos casos, tienen un coste añadido. No es solo coger el producto y ponerlo en la plancha como antiguamente. Ahora cualquier negocio tiene una variedad de tapas muy extensa. Y de platos para compartir.

También se está apostando mucho por los productos locales...

Sí, es que al final tenemos todo muy a mano. Tenemos las hortalizas, tenemos el mar, en la sierra tenemos el cabrito de los Filabres... Es

que tenemos una maravilla gastronómica en la provincia, todo el mundo en Europa se fija en Almería porque sus productos son de calidad.

Tu familia lleva más de medio siglo en el sector.

¿Cómo ha sido la evolución que ha vivido en este tiempo?

Nosotros veníamos de una familia de pescadores, pero a mi padre desde el principio le tiraba la hostelería. Lleva desde los 8 años detrás de una barra, toda una vida. Mi padre montó primero el Alcázar, cuando era un negocio pequeño, y en 1968 se quedó con el de al lado, el Baviera, porque necesitaba uno más grande.

Y más tarde entraste tú...

Sí, aunque primero empecé Ingeniería Informática, pero vi que no era lo mío y me pasé a Empresariales. Al principio entré en el sector de la moda, porque mi madre tenía tiendas de ropa. Pero siempre me había tirado el mundo de la hostelería, y además nació el día de la patrona de la hostelería, Santa Marta, así que tenía un poco la predisposición. Y en 2004 tuve la ocasión de quedarme con Las Botas, que llevaba un tiempo vacío.

¿Qué destacarías de la oferta de Las Botas?

Ofrece una variedad de tapas bastante amplia, y tenemos tanto carnes como pescados de la zona, que creo que tienen que ser la base de nuestra gastronomía junto a las hortalizas. No es una bodega al uso, sino la mezcla de dos ideas: la carne y el pescado y trabajarlos desde el mimo al producto. Hacemos unas verduritas con gambas cristal y huevos rotos que hacen la delicia de la gente; o un pulpo al pil-pil con berberechos. Intentamos dar nuestro toque personal, aunque tenemos de base la cocina tradicional de Almería. Hacemos gurullos con jibia, trigo, pimentón, gachas, arroz negro, arroz con pulpo... Tocamos diferentes productos pero intentando darles una vuelta, como en uno de los últimos platos que estamos haciendo, un arroz campero de verduras con abanico ibérico. Buscamos que el cliente no se aburra.

