



Missatge institucional al Montsià per la Covid-19.

Els pobles i el Consell Comarcal del Montsià han emès un missatge en què donen ànims als veïns, demanen màxima precaució i seguir les normes, davant l'avenç de la pandèmia.

Les frases

«El problema és que s'han decretat restriccions de països rics amb els recursos de països pobres»

«Hi ha negocis que no podran aguantar i hauran d'abaixar la persiana de forma definitiva»

Fran López
Xef Villa Retiro

«Hem d'anar per davant i no al darrere del virus. Prevenir en lloc de només esperar que els malalts arriben als hospitals»

«Els polítics ho estan fent molt malament, tant els d'aquí com els d'allí»

Jeroni Castell
Xef Les Moles

«Moltes vegades se'ns ha demanat ser la cara del país, i ara se'ns menysprea»

«S'assenyala el sector i se'ns fa responsables de ser un focus important de contagis, quan no és així»

Vicent Guimerà
Xef l'Antic Molí

mantenir les seves portes obertes actualment.

«Tot paquet de restriccions hauria de venir acompanyat d'un paquet d'ajudes i compensacions, no testimonials, sinó suficients». En aquest sentit, contraposa el model català i espanyol amb el d'altres països d'Europa. «A Alemanya s'ha donat ajuts del 70 per cent de la facturació de l'any anterior, i a França del 20 per cent o més», afirma, tot remarquant que aquí «s'han aplicat mesures de països rics amb recursos de països pobres».

López considera que algunes de les mesures que s'han pres aquests mesos han estat «absurdes i injustes» per a l'hostaleria i lamenta que molts negocis no podran continuar i hauran de baixar la persiana definitivament.

Les Moles a casa

A Ulldecona, Les Moles també ha decidit tancar temporalment les portes del restaurant, tot i que manté el servei de menús a domicili. Segons explica el xef Jeroni Castell, en el seu cas també es troba pràcticament tota la plantilla en ERTA, mentre que continuen l'activitat «els de casa», és a dir, ell, la dona i els dos fills. «Amb les condicions actuals de tancament municipal no podem mantenir obert el restaurant», explica. I és que fins el 50 per cent de la seva clientela arriba des de cent o més quilòmetres de distància. «Sí que seguim repartint els nostres menús, i estem molt agraïts de la confiança que ens fan, però la situació és molt diferent respecte del primer confinament. Tots estem esgotats», detalla.

Ara, la família està en bona part bolcada en el projecte d'Una estrella Michelin a casa, pel que venen als supermercats Condis i altres establiments de proximitat de les Terres de l'Ebre plats elaborats, com ara canelons de pollastre de corral i foie amb beixamel de ceps, i fins a cinc varietats de croquetes (foie-gras, pollastre al

La proposta Tests massius a la població, com es fan al futbol professional

Associacions d'hostaleria de Catalunya proposen a la Generalitat la realització d'un programa de tests massius a la ciutadania, per ser proactius en la lluita contra el coronavirus, intentar mantenir-lo a ratlla i permetre així un retorn a les activitats. Segons detalla Jeroni Castell, es tractaria de seguir la filosofia que ja s'està seguint al món del futbol. «Plantejem implementar un programa de tests ràpids voluntaris, de manera que els ciutadans se'ls poguessin fer de forma periòdica i continuada, amb un equip de professionals sanitaris encarregats a cada municipi». Així, segons Castell, les persones amb una prova negativa recent «tindrien via lliure per fer activitats, moure's o anar a restaurants». «Es podria fer una primera prova pilot en alguns municipis, per valorar l'efectivitat de la proposta», planteja.

curri, llagostins, sobrassada i pernil ibèric). «Estem molt satisfets de la resposta que està tenint aquesta iniciativa», detalla Castell.

Per al xef de les Moles, «els polítics ho estan fent molt malament, els d'allí i els d'aquí». En aquest sentit, aposta perquè la Sanitat vagi «al davant i no al darrere del virus». «Anem-lo a buscar, prevenim, no esperem només a què els malalts ingressin als hospitals i les UCI»; afirma. Així, aposta per la realització de tests massius a la població.

L'Antic Molí, obert

Per la seua banda, Vicent Guimerà manté obert l'Antic Molí, però només una part de les instal·lacions (Espai Bistró) i sense oferir els menús gastronòmics. També ofereix menús a domicili, alguns dels quals reparteix ell mateix. Serveix fins i tot a zones més allunyades com Tarragona, a través d'una empresa de transport. La plantilla s'ha quedat en mínims.

El xef ulldeconenc es mostra molt contrariat per les mesures imposades a la restauració, i en especial pel confinament municipal. «En zones com la nostra això no té sentit, almenys hauria de ser comarcal o de les Terres de l'Ebre», afirma, tot incidint en què els ajuts concedits són del tot insuficients.

Segons relata, el sector està passant per molts nervis i angoixes, ja que «la baixada d'ingressos és molt gran, però els pagaments no s'han reduït, són els mateixos». En aquest sentit, considera que l'administració els hauria de permetre pagar segons la facturació. «No es tracta que ens regalin res, simplement pagar ara per la facturació que tenim ara, i després, quan tot torni a la normalitat, ja ens posarem al dia», proposa.

«Moltes vegades se'ns ha demanat ser la cara del país, i ara se'ns menysprea i se'ns fa responsables de ser focus de contagis, quan no és així», lamenta Guimerà.