

El sector gastronómico de España, red de contención de los trabajadores de la salud en plena crisis

16/04/2020

«Hasta que esto no acabe, no nos moveremos de su lado». Bajo este lema, cada día, cientos de desayunos, almuerzos y cenas llegan a manos del personal sanitario español que lucha casi sin descanso para vencer al coronavirus gracias a los «Health Warriors» (Guerreros de la Salud), una red solidaria del sector gastronómico volcado con la emergencia.

«Los trabajadores sanitarios están haciendo un gran esfuerzo, y son ellos los que están exponiendo sus vidas», remarcó Francesc Terns, el impulsor de esta iniciativa que reúne a más de 100 restaurantes, emprendedores culinarios, empresas de alimentación, proveedores y taxistas de Barcelona.

El estado de alarma y el confinamiento de la población decretado por el gobierno español por la pandemia de coronavirus el pasado 14 de marzo paralizó gran parte de la actividad económica, provocando el cierre abrupto de los negocios gastronómicos, un sector pujante e innovador en España.

«Cerré mi restaurante tres días antes del estado de alarma, y estaba en casa sin saber qué hacer, pero tenía claro que quería ayudar en la lucha contra el coronavirus», explica a Télam Francesc, mientras carga cajas de leche chocolatada y chocolates en su coche para llevar a un residencia de niños enfermos de cáncer.

Ni la incertidumbre de no saber cuándo podrá volver a abrir su

proyecto ni la expectativa de un panorama desolador, frenaron a este joven emprendedor, quien con su teléfono y una cuenta de Instagram logró conectar a profesionales de su sector que quisieran «acompañar y dar ánimo» a los trabajadores sanitarios, de la mejor forma que pueden hacerlo ellos, que es a través de la comida.

«Llevamos cuatro semanas sin parar; empezamos solo con restaurantes que preparaban viandas de comida, y ahora también tenemos un lugar donde almacenar todo lo que nos llega, desde bebidas, chocolates, todo lo que se te ocurra del sector de la alimentación», señaló Francesc.

La proliferación de proyectos solidarios es la cara más positiva de la pandemia de coronavirus, que ya costó más de 18.000 vidas en España. Más de 27.500 sanitarios que trabajan en la primera línea de contención contrajeron la enfermedad y más de una veintena murieron.

«Cuando les llevamos la comida y la bebida, la forma en que nos reciben, su agradecimiento, es lo que nos da el empujón para seguir y no parar hasta que esto termine», subraya el cerebro de este proyecto solidario, que también da de comer a los voluntarios de la ONG Pro Activa Open Arms, reconocida por su labor de rescate de inmigrantes y refugiados en el Mediterráneo, y que ahora está volcada a ayudar en la pandemia.

La primera vez que Francesc llevó comida a personal médico y de enfermería fue en pleno ascenso descontrolado de la pandemia, cuando llegó con una empanadas argentinas de la cadena Muns al Hospital Bellvitge. El emotivo video se hizo viral, y a partir de ahí el movimiento comenzó a crecer.

El centro de operaciones de los «Health Warriors» se encuentra en el espacio gastronómico Roc35, en el barrio Poble Nou de Barcelona, donde sus propietarios, Nuria Font y el chef Ascano Pannuti, preparan cada día comida para los voluntarios del Open Arms.

«Antes las iglesias eran las que colaboraban dando apoyo a los heridos o alimentando a los ejércitos. Ahora en este tipo de crisis somos los emprendedores los que tenemos espacios y podemos ofrecerlos para aportar algo en medio de esta emergencia», dice Ascano mientras prepara la vianda de la jornada, unos ñoquis.

«La opción era mantener nuestro espacio cerrado sin saber cuándo podíamos volver y quedarnos nosotros en casa bloqueados, o poder contribuir y también desahogarnos», apunta el energético chef.

A nivel económico la actividad están «muerta» y negocios gastronómicos como el de Ascano y Nuria necesitarán mucho tiempo para recuperarse, ya que se van a perder la temporada alta de eventos, previa al verano, y todo apunta a que recién volverán a fin de año, con lo que 2020 se da prácticamente por perdido.

Lo que reconforta a estos emprendedores solidarios es saber que en tiempos malos como los actuales encontraron una «familia» también entre los suyos.

«Ni nos conocíamos, solo hablamos por chat y ahora trabajamos codo a codo unidos en este proyecto», dice Ascano.

«Aquí da igual la competencia, lo lindo es que somos todos una gran familia» apunta Francesc antes de responder el llamado de un taxista que acude a recoger bebidas para llevar a un hospital, último eslabón de una cadena que alimenta la esperanza de millones de personas de acabar con esta dramática pandemia.