

En estado de alarma



Control de la Policía Local de Alicante durante el estado de alarma.

El Gobierno notifica mil multas a infractores del confinamiento

► El Ayuntamiento de Sant Joan retira el coche que recorre el pueblo felicitando cumpleaños ante la amenaza de sanción

P. CERRADA / J. A. RICO

■ Aproximadamente un millar de personas a las que las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad han levantado propuestas de sanción en la provincia de Alicante por infringir el confinamiento acordado en el decreto de estado de alarma por el coronavirus ya han recibido la notificación oficial de la multa que deben ingresar en las arcas públicas.

La Subdelegación del Gobierno en Alicante ha reforzado el personal destinado a incoar los procedimientos sancionadores y en poco más de dos semanas ya han notificado, a través de Correos, un millar, según fuentes gubernamentales. Sin embargo, se han levantado unas 30.000 actas -14.031 solo la Policía Nacional- desde que se inició el estado de alarma. Las fuentes gubernamentales no pudieron precisar, sin embargo, cifras concretas sobre el pago de sanciones o recursos contra las multas ya tramitadas.

Mientras la maquinaria administrativa continúa, la Policía Nacional, la Guardia Civil y la Policía Local de los diferentes municipios continúan levantando actas de sanción por no respetar el estado de alarma. No se salvan ni siquiera los ayuntamientos, como el de Sant Joan d'Alacant por el servicio que prestaba para felicitar los cumpleaños a los vecinos.

Dicho servicio, bautizado con el nombre de «Música sobre ruedas», ha sido suspendido por el Ayunta-

miento de Sant Joan después de que la Guardia Civil haya apercibido al Consistorio con una propuesta de sanción por incumplimiento del estado de alarma. Según el alcalde, Jaime Albero (PSOE), el Ayuntamiento ha elevado una consulta a la Subdelegación para ver de qué forma se puede retomar esta actividad, ya que no estaba expresamente prohibida. El primer edil destaca que esta iniciativa no solo servía de acompañamiento musical para felicitar los cumpleaños a los santjoaners, sino que también funcionaba como bando municipal móvil para informar de los cambios en el confinamiento, dado que sobre todo hay gente mayor que no tiene acceso a nuevas tecnologías.

Por otro lado, la Policía Local de Alicante continuó el pasado fin de semana con sus controles de vehículos y personas y puso 130 denuncias, entre ellas a tres personas que se saltaron el confinamiento y estaban desplazándose en un taxi sin motivo justificado.

Autolesiones de presos en Villena

La Asociación Unificada de Guardias Civiles (AUGC) ha solicitado al director de la cárcel de Villena que se adopten medidas para evitar las autolesiones de internos peligrosos que están ingiriendo objetos con el fin de salir temporalmente de prisión al hospital durante el estado de alarma decretado a mediados de marzo.

El último incidente ocurrió el pasado fin de semana, cuando uno de los reclusos volvió a ingerir objetos peligrosos y causó un fuego en su celda. Fue trasladado a un hospital, donde intentó sustraer los teléfonos móviles de personal sanitario e insultó y amenazó de muerte a los agentes, según la AUGC.

LA GASTRONOMÍA Y LOS RETOS DE LA COVID-19



TRIBUNA

Josep Bernabeu-Mestre

Director académico de la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico y del Centro de Gastronomía del Mediterráneo UA-Dénia. Universidad de Alicante

La pandemia del coronavirus no sólo nos ha cambiado nuestras vidas, sino que nos pone por delante todo un conjunto de retos que deberíamos empezar a valorar. La gastronomía y en particular el turismo gastronómico, de tanta importancia para la economía valenciana, es uno de los sectores que puede verse más afectado. Voces como la de **Francesc Colomer**, el secretario autonómico de Turismo, han insistido estas semanas en el interés de cuidar la locomotora que representa la actividad turística. Repensar y evaluar nuestra oferta gastronómica puede ser una de las fórmulas que nos ayuden a conseguirlo.

La COVID-19 ha puesto de manifiesto la falta de sustentabilidad que encierra el fenómeno de la economía globalizada. Es en este contexto, donde la máxima de pensar en global, pero actuar localmente, otorga relevancia a la alternativa de una gastronomía sostenible y de proximidad. La demanda del producto local puede ayudar a consolidar la territorialización de buena parte de la cadena alimentaria y avanzar en el objetivo de recuperar una soberanía que resulta clave para afrontar el cambio de modelo que representa la globalización. La gastronomía incluye el tratamiento culinario y la forma de ingerir los alimentos, pero también

sus características y cómo han sido obtenidos y/o procesados.

Como se indicaba en el Informe del Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático de la Organización de Naciones Unidas (ONU) de agosto de 2019, la gastronomía sostenible contribuirá a alcanzar las metas de la Agenda 2030. Puede ayudar a conseguir una producción y consumo responsables y a facilitar el desarrollo agrícola, la seguridad alimentaria, la nutrición, la producción sostenible de alimentos y la conservación de la biodiversidad.

El derecho a comer lo que tenemos que comer y disfrutar haciéndolo -la esencia del hecho gastronómico-, tiene que estar al alcance de todos los pueblos y países. Para ello, además de conseguir un amplio consenso social en torno a esta cuestión, será necesario eliminar todas las barreras (económicas, educativas, culturales, etc.) que lo impiden. El objetivo es hacer accesible a todos los seres humanos una gastronomía sabrosa, saludable y sostenible. No se trata de llenar estómagos, sino de alimentar personas. Las políticas alimentarias tienen que asegurar que lo que se acaba poniendo encima de nuestros platos incorpora tanto la calidad alimentaria y nutricional como la gastronómica.

Estas semanas de confinamiento y de paralización obligada de la actividad económica, han vuelto a poner de actualidad las colas del hambre. Las hemos abordado con iniciativas solidarias y a través de fórmulas de colaboración público-privada como la impulsada por el proyecto Alicante Gastronómica. Habría que corregir los factores estructurales que están detrás de las mismas y acabar con el intolerable social que representan.

Se ha hablado mucho de la renta vital básica, pero esta medida servirá de poco si al mismo tiempo no avanzamos en la corrección de las desigualdades y mejoramos la igualdad de oportunidades, también en materia de alimentación y gastronomía. Hacerlo a través de políticas públicas es el mejor de los instrumentos para reducir las primeras y ampliar las segundas.

El territorio valenciano constituye un espacio con diversidad de recursos y productos, identidad y tradición culinaria y gastronómica,

además de contar con un reconocido potencial en el sector de la gastronomía y el turismo gastronómico. Sobre estas bases, la oferta gastronómica en todos los ámbitos, incluido el doméstico, debería apostar decididamente por modelos basados en la compra local, la producción ecológica, los alimentos de temporada, el contacto directo y los pagos justos a los productores. Son alternativas que además de conseguir destacados resultados gastronómicos, se sitúan en los parámetros de la economía ética.

Si logramos avanzar en esa dirección, junto a la mejora de la salud y el bienestar de nuestros ciudadanos, estaremos aportando un valor añadido a la oferta que podemos hacer, no sólo en materia de turismo gastronómico, sino también en la restauración colectiva en todas sus dimensiones y características.

Nos esperan tiempos complicados en los que habrá que reinventar y adaptar la actividad gastronómica a las nuevas pautas de sociabilidad que determina la emergencia sanitaria. Probablemente alcancen mayor difusión las fórmulas del reparto a domicilio y comidas preparadas y listas para llevar. Unas soluciones que pueden y deben ser compatibles con una apuesta por la mejora de la calidad culinaria y gastronómica en los términos que hemos planteado.

Se trata, en cualquier caso, de potenciar una oferta que debe estar acorde con la demanda de unos consumidores con mayor formación e información en alimentación, nutrición, gastronomía y habilidades culinarias. De ahí la importancia de implementar iniciativas educativas -formales e informales- en todas estas materias. A través de un trabajo multidisciplinario donde participen todos los actores involucrados en el hecho alimentario-gastronómico, pero con un protagonismo destacado de cocineros/as, gastronomos/as y dietistas-nutricionistas.

Es desde el conocimiento como mejor se puede valorar lo que nos ofrecen los servicios de restauración, el interés de volver a cocinar, tal como ha ocurrido en estas semanas de confinamiento, y hacerlo, además, con platos tradicionales y prácticas sostenibles como las asociadas a la cocina de reaprovechamiento.

