

Pepa desde niña fue una apasionada de los fogones. Con 9 años ya limpiaba calamares y boquerones en el negocio familiar y con 11 ya cocinaba al lado de su padre, Pepe, al que también acompañaba a los catering que daba por toda España. En esta entrevista expone su punto de vista personal y profesional sobre lo que está pasando y sobre la solución para afrontarlo.

## “LA MEJOR ARMA PARA COMBATIR ESTA PANDEMIA ES PRECISAMENTE LA ACTITUD”

**PEPA MUÑOZ, chef y propietaria de El Qüenco de Pepa.**

**Pepa, ¿cómo estáis pasando estos tiempos difíciles de pandemia?**

Luchando a muerte. Procurando tener la mejor actitud y mantener el ánimo cada día que me permita seguir tirando del carro. Son 37 familias las que dependen en parte de mi gestión, y las ayudas para que ésta no caiga en saco roto, no sólo depende de la cantidad y calidad de nuestro trabajo, depende en buena medida de la eficacia de esas personas que nos dirigen...

**¿A qué segmentos de la restauración crees que está afectando más esta crisis y a cuáles menos?**

Colegas volcados en el mundo del catering, restaurantes preparados para acoger grandes celebraciones (bodas, bautizos, etc.), yo creo que están sufriendo especialmente. Es difícil discernir, porque nos está afectando a todos independientemente de la disciplina culinaria que trabajemos (tabernas con sus barras, chiringuitos en las playas, restaurantes sin terraza...). ¿Menos? pues a los que ya por su naturaleza tienen colocadas sus mesas con distancias, si bien, están obligados a acoger al 50% menos... Mantener cualquier tipo de local de restauración tanto lleno como vacío, requiere de inversiones diarias importantes sólo para su mantenimiento. Si no se ingresa y esa inversión no cesa, es garantía de cierre.

**¿En qué medida el hecho de que los chefs se hayan vuelto mediáticos está contribuyendo a que los ciu-**

**dadanos sigan acudiendo a los restaurantes? ¿influye en algo?**

Pienso que sí que influye. Nos ven y entienden y comparten nuestra situación. Ven claramente que las medidas que están poniendo son estériles y eso hace que se sensibilicen con nosotros. Ir a un restaurante a comer o cenar no conlleva riesgo de contagio del COVID-19. Pienso que hay más riesgo yendo a comprar a una gran superficie, viajando de manera colectiva en determinados transportes, incluso paseando por calles muy concurridas. En los restaurantes somos extremadamente cuidadosos con la limpieza y desinfección de todo, especialmente de las zonas comunes.

**¿Cuáles creen que son las mejores armas para combatir esta pandemia y con qué actitud deberíamos afrontarla?**

Pues precisamente creo que es la actitud. Si nos levantamos observando la parte más negativa de la situación (que la hay), el por qué no vamos a poder salir (que es posible), si lanzamos permanentemente mensajes pesimistas, etc. ¡No salimos seguro! Si al contrario nos ocupamos de buscar motivos por los cuales podemos salir (que los hay), lanzamos mensajes de ánimo y convertimos el miedo en prudencia, despejamos el camino para hacer lo que todos debemos hacer: ¡trabajar!

**¿Has encontrado a faltar algún apoyo específico por parte de la administración?**

“Mantener cualquier tipo de local de restauración tanto lleno como vacío, requiere de inversiones diarias importantes sólo para su mantenimiento. Si no se ingresa y esa inversión no cesa, es garantía de cierre”



Sobre sus colegas, Pepa echa de menos más unión y solidaridad de todos con todos. Comenta que ahí están (o deben estar) otros para representar a todos, absolutamente a todos. Ir unos por un lado y otros por otro es dividir esfuerzos y/o crear confusión.



**¿O más colaboración entre tus colegas o la industria de restauración en particular?**

Este asunto, sobre todo, me entristece. La Administración..., mi sentimiento es que nos ha abandonado. Nunca ha contado con nosotros para ayudar a establecer las medidas más eficaces y proactivas. Yo lo he intentado por activa y pasiva. Sólo hemos pedido y pedimos que nos escuchen (algo sabemos de esto los que llevamos toda la vida trabajando en restauración) y luego ellos dispongan. Tenemos información válida que bien podrían volcar en las medidas que toman y que muchas de ellas sólo sirven para arruinarnos sin aportar nada a la protección del COVID-19.

Sobre mis colegas, pues sí he echado de menos más unión y solidaridad de todos con todos. Aquí todos nos representamos, quizá el dueño de un chiringuito de Alicante o de Lanzarote no puede venir a un encuentro para solicitar ser escuchados, pero ahí estamos (o debemos estar) otros para representar a todos, absolutamente a todos. Ir unos por un lado y otros por otro es dividir esfuerzos y/o crear confusión. Como bien saben las personas que me conocen, soy más de unir y no de desunir. Ahora ostento la presidencia de FACYRE y desde ahí también he tendido puentes a otras organizaciones. Creo que es muchísimo mejor ir unidos y, además, ¡más bonito!

**¿Crees que está crisis va a generar hábitos que cambien las visitas a los restaurantes y la forma de comportarnos en ellos?**

Si. Estoy segura. Va a generar cambios de hábitos y traer nuevas formas de actuar. En mi opinión, debemos abrir la puerta a estos cambios, incluso, ir por delante de los mismos y esto, no tiene por qué restar, todo lo contrario.

**¿Cuáles crees que serían las mejores palabras de ánimo para tus colegas?**

Que de verdad crean profundamente que vamos a poder resistir esta situación. Que nuestra capacidad de resiliencia es enorme, que toca más que nunca recurrir a ella y, que no es un imposible que el Gobierno un día se dé cuenta de que formamos parte del entramado económico de España, además del emocional y nos haga caso.

**“Mi sentimiento es que la Administración nos ha abandonado. Nunca ha contado con nosotros para ayudar a establecer las medidas más eficaces y proactivas. Sólo hemos pedido y pedimos que nos escuchen (algo sabemos de esto los que llevamos toda la vida trabajando en restauración) y luego ellos dispongan”**

Siempre inquieta, autodidacta, pero asistiendo a los mejores eventos y congresos de gastronomía nacionales e internacionales, es en 2003 cuando, junto a su socia Mila Nieto, pone en marcha su particular interpretación de la gastronomía ya en el actual Qüenco de Pepa.

La máxima preocupación de Pepa es controlar el origen del producto cuidando siempre la sostenibilidad y por lo tanto respetando las temporadas. Para ello, el contacto directo con el agricultor, setero, pescador y ganadero facilitan lo anterior y hacen posible que el Qüenco de Pepa se caracterice por sus productos.

Pepa busca la confianza sin límites de los clientes en la selección de alimentos que realiza con mimo, con cariño y siempre pensando en ellos.



Su oferta de baza en el respeto de las temporadas y la ausencia de elementos químicos o similares. Pepa elabora en la cocina platos complementarios a los habituales, en función de la selección de algunos productos de temporada o días típicos señalados en nuestro calendario (potaje, torrijas, Navidad...).

