Entrevista a Jordi Pujol President de la Generalitat de Catalunya.

(Fútbol en TV): "Desde CiU procuramos impulsar , desde el ámbito estatal , una solución negociada"

Esta sección es, sin duda, la estrella de la revista. En cada edición se elegirá un personaje destacado del mundo de la política, la cultura, la ciencia, el deporte, las leyes... ninguna área, de influencia social, escapará de "Los Almuerzos de Chefs". En este caso, es todo un honor contar con un invitado de excepción: Jordi Pujol, Presidente de la Generalitat de Catalunya.

Claudia Bellido/Mónica Daluz

Jordi Pujol

- El sector de la Restauración, con frecuencia se siente desatendido, mientras asegura contribuir al PIB con un 3%. ¿Qué mejoras tiene previstas para este colectivo?

- No creo que el sector de la Restauración se sienta desatendido, al menos desde el Gobierno de la Generalitat. Desde siempre hemos impulsado y apoyado la formación en sus diferentes niveles, cuando ha convenido hemos convocado a los profesionales del sector para debatir a fondo sobre el presente y el futuro de la cocina catalana en un congreso. En las acciones de promoción de Catalunya hacia el exterior la presentación de nuestra gastronomía siempre ha jugado un papel importante y, finalmente, siempre hemos estado atentos en responder a las necesidades que el sector nos ha planteado a través de sus entidades representativas.

- El sector quiere ser considerado como parte integrante del turismo, como uno de los atractivos, y no como un elemento más de tipo secundario. ¿Cómo cree que, desde el Gobierno, se puede impulsar o contribuir a que el sector consiga mayor protagonismo en el ámbito turístico?

- La gran multiplicidad de paisajes y de recursos turísticos hace que en Cataluña el concepto genérico "turismo" englobe realidades muy diferenciadas entre sí y, en este sentido, creo que la gastronomía desempeña un papel destacado en el turismo. Por lo que respecta al futuro, no cabe duda de que, como siempre, continuaremos "codo con codo" con el sector, potenciando la gastronomía como recurso con gran capacidad para reforzar la imagen de Cataluña como destino turístico. Por otro lado, no hay que olvidar que la gastronomía es un exponente de nuestra cultura, de lo que somos como país. En primer lugar, tal y como decía Josep Pla, la cocina es el país en la cazuela, es una representación de los productos alimentarios que ofrece. Pero también la gastronomía es un reflejo del talante y carácter de la gente del país, por lo que representa de tradición así como por la probada capacidad de innovar y crear de nuestros cocineros a partir de nuestra cocina tradicional.

"La gastronomía es un exponente de nuestra cultura, de lo que somos como país"

- El fútbol y los horarios de retransmisión deportiva en televisión. ¿Opina que hacen daño al sector? ¿Qué soluciones apunta?

- Esta es una cuestión en la que tienen que conjugarse intereses diversos, todos ellos legítimos. Hay que reconocer que la situación actual es bastante desfavorable para la Restauración. Determinadas variaciones sobre los horarios de emisión no harían más que trasladar el problema del sector de la Restauración a otros sectores. Por otro lado está la lógica tendencia de las cadenas de televisión a buscar las franjas horarias de máxima audiencia. Desde Convergència i Unió hemos procurado impulsar, en el ámbito estatal, un diálogo encaminado a lograr una solución negociada del tema, que sea aceptada y aceptable para todos. Nos comprometemos a perseverar en el intento.

- En esta legislatura, ¿cómo afectará al sector la aplicación de la política lingüística de su partido? ¿Qué nuevas leyes se aprobarán?

- El Gobierno de Cataluña aspira, lógicamente, a que el catalán, como lengua propia de Cataluña, esté presente en todos los ámbitos de la vida económica y social del país. Por lo que respecta a la presencia del catalán en la Restauración, aún puede mejorar mucho. Por este motivo, buscaremos el soporte y la colaboración del sector y desarrollaremos un programa dirigido a conseguir la generalización de la presencia del catalán en la rotulación exterior de los establecimientos, en las cartas que presentan a los clientes y en el uso coloquial por parte del personal que atiende el servicio. Creo que es un objetivo accesible, al que se puede llegar sin medidas coercitivas y sin detrimento del uso de otras lenguas.

- Fomento del producto catalán (etiquetajes, denominaciones de origen, etc.) ¿Se plantea alguna promoción al respecto?

- El fomento de las denominaciones de origen y de las marcas de calidad es una política que hemos seguido desde siempre para fomentar el conocimiento y el prestigio de nuestra producción agroalimentaria. La continuidad de esta política está garantizada en la legislatura iniciada.

- Las comisiones bancarias en el pago con tarjeta de crédito es uno de los temas que más quejas suscitan en el sector. En relación a los altos porcentajes que suponen estas comisiones, ¿qué solución apunta?

- Como ustedes ya conocen, hemos planteado al Gobierno central nuestras propuestas relacionadas con este tema, que ha llevado a que las entidades emisoras de tarjetas de crédito, las entidades financieras y las empresas del sector comercial y turístico lleguen a acuerdos para reducir las elevadas comisiones actuales. De este modo, se llegó a un principio de acuerdo que, sin embargo, el Ministerio de Economía constata que se está implantando con demasiada lentitud. Cuanto más fuerte y más cohesionado se presente el sector para plantear su postura, más posibilidades tendrá de conseguir unas condiciones favorables, tanto en la obtención de una reducción del porcentaje de la comisión como en intentar que una parte de la comisión

percibida retorne al sector a través de la financiación de acciones de su interés, conducidas a través de los gremios y asociaciones. Huelga decir que, si fuera conveniente y el sector así lo pidiera, estaríamos dispuestos, en la medida de lo posible, a interceder y mediar en la negociación que se lleve a cabo.

- ¿Tiene previsto su Gobierno innovaciones que afecten al sector en materia de impuestos?

- No, en este momento no hay nada previsto en esta materia.

(Comisiones tarjetas de crédito): "Si fuera conveniente, y el sector lo pidiera, estaríamos dispuestos a mediar en la negociación"

- El sector se caracteriza por la temporalidad y, por qué no decirlo, la precariedad laboral. ¿Se ha pensado en proteger las condiciones de los trabajadores?

- Efectivamente, superar la temporalidad que afecta aún a una parte del sector turístico es un reto que estamos afrontando desde hace años, con resultados significativos. En la medida en que seamos capaces de desestacionalizar el trabajo en el sector turístico, se volverá más estable y seguro. La desestacionalización repercutirá también en un incremento de la rentabilidad empresarial de los negocios turísticos y abrirá la perspectiva de mejores retribuciones durante el mayor número de meses al año. Seguiremos impulsando y apoyando todo tipo de iniciativas dirigidas a la promoción turística y a la creación de oferta complementaria que tengan por objetivo alargar las temporadas y conseguir mejores puestos de trabajo

durante la temporada media y baja.

- Por lo que respecta a la formación, ¿los estudios de Hostelería y Restauración están unificados con el resto de escuelas de España? ¿a qué nivel estamos con relación a Europa?

- Efectivamente, referente a los ciclos profesionales de grado medio y superior, al igual que cualquier otro estudio reglado, los estudios de Restauración tienen un núcleo básico unificado para todo el Estado y un desarrollo curricular propio establecido en Cataluña por el Departament d'Ensenyament de la Generalitat.

Sin embargo, en el ámbito estatal, los estudios universitarios de Hostelería y Restauración no están creados propiamente como tales y sólo pueden ser una rama de la Diplomatura Universitaria de Turismo. En Cataluña, además, la Universidad, evaluando el peso específico de la Hostelería y la Restauración y su importancia en la economía del país, está impartiendo estudios de nivel universitario sobre la materia como titulación propia.

Nuestras escuelas universitarias pertenecen a las asociaciones internacionales de escuelas de Hostelería y en el seno de estas entidades disfrutan de un reconocido prestigio como así lo demuestra la reciente celebración en Barcelona del Congreso Euhofa International (Asociación Internacional de Directores de Escuelas de Hostelería), así como la destacada participación de las escuelas catalanas en los programas europeos de intercambios de profesores y alumnos.

- Ante cuestiones como las que se han vivido últimamente con el tema de las dioxinas y, en general, cuando se dan este tipo de situaciones que alarman al ciudadano, ¿qué medidas se toman, tanto en lo que respecta al control sanitario como en la forma de comunicación a la sociedad?

- La seguridad de los alimentos es un tema muy importante para todos los gobiernos y, naturalmente, también para el Gobierno de la Generalitat. Esto comporta que en países desarrollados, como Cataluña, se produzca una intensa intervención de las administraciones con el objetivo de salvaguardar la salud de la población. Esta intervención se concreta, por un lado, en una vigilancia analítica, habitual y continuada, de todos aquellos elementos nocivos que, potencialmente vehiculados por los alimentos, pueden afectar a la salud de las personas y, por otro, en la inspección programada de todos los establecimientos que intervienen en la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el suministro al consumidor.

Probablemente, el sector agroalimentario sea uno de los más controlados por las administraciones. Si, excepcionalmente, algún peligro alimentario excede los mecanismos de control establecidos, a nivel europeo existe una red de vigilancia urgente que conecta desde la Comisión Europea hasta los inspectores sanitarios situados en las comarcas de Cataluña. Este dispositivo es el que nos permite hacer frente a incidentes como el de las dioxinas en los productos belgas.

Pese a esto, observamos con preocupación que los sistemas de control no han sido suficientes para impedir la aparición de incidentes relacionados con la salubridad de los alimentos. Conviene, de este modo, una modernización y renovación de los dispositivos de vigilancia y control y, en este sentido, diversos países de nuestro entorno están impulsando reformas. En Cataluña, la modernización pasa por la creación de la Agència de Protecció de la Salut. Pero las reformas de los dispositivos administrativos no son suficientes. Es preciso avanzar firmemente en la corresponsabilización, en la seguridad alimentaria de todos los agentes que participan y, muy especialmente, de los empresarios del mundo alimentario.

Otro elemento que nos preocupa es el de la comunicación a la sociedad de los riesgos asociados a estos incidentes. Se trata de un problema global que afecta muy especialmente a los países de la UE debido a la gestión de los incidentes de las "vacas locas" y de las dioxinas. Todos, las administraciones, los consumidores y los productores tenemos que hacer el esfuerzo de trabajar en conjunto con el fin de conseguir un clima de confianza basado en la transparencia. Esto pasa por establecer vínculos con los consumidores y los operadores económicos para que se desarrolle un entendimiento mutuo y se estimule un flujo de información en ambos sentidos.

- ¿Cree que la implantación de una normativa ISO –sistema de calidad para los restaurantes–, tal y como propuso la FER (Federación Española de Restauración) puede ser un elemento valorado por el ciudadano al elegir un determinado restaurante?

- La Generalitat siempre ha impulsado la implantación de sistemas de calidad en todos los ámbitos empresariales catalanes. Por este motivo hemos puesto a su disposición y alcance el Laboratori General d'Assaigs i Investigacions de la Generalitat de Catalunya (LGAI), como organismo certificador del cumplimiento de la normativa ISO. Cualquier restaurante que realice el proceso de implantación de la ISO mejorará la calidad de su servicio, lo que sin duda percibirá su clientela. Asimismo, la certificación ISO es pública e internacionalmente reconocida y constituye un auténtico galardón para el que la consigue. En este sentido, refuerza claramente su imagen y competitividad.

MUY PERSONAL

- ¿Cómo sería su restaurante ideal?
- No tengo ninguno ideal. Me gustan los de cocina tradicional.

- Su menú preferido.
- Me gustan los arroces.

- ¿Sabe cocinar?
- No

- Un "secreto" de cocina.
- No tengo ninguno porque no cocino.

- ¿Dulce o salado?
- Me gustan las dos cosas.

- Una debilidad.
- No tengo ninguna.

- Una fobia insuperable.
- Tampoco ninguna.

- ¿Cocina tradicional o nueva cocina?
- Cocina tradicional.