

MEMORIA

DE ACTIVIDADES SOCIALES Y ACCIONES

SOLIDARIAS POR LAS QUE

LA ASOCIACIÓN DE HOSTELEROS

DE SEVILLA Y PROVINCIA

SOLICITA PARA LA HOSTELERÍA:

LA MEDALLA DE LA CIUDAD EN 2021







SEVILLA FUE LA ELEGIDA

“Quizás fue porque Hércules puso aquí algunas de sus columnas para fundarla, o quizás fue porque un navegante de origen fenicio, que se llamaba Melkart abrió los canales de comercio con otros pueblos de la vieja Iberia.

Quizás fue porque el Gobernador de Sevilla, Julio César realizó la primera referencia escrita que se conoce o quizás porque quiso cambiarle el nombre. Quizás porque Adriano y Trajano, ya ciudadanos romanos, fueron los elegidos para traer la mayor gloria del imperio.

Quizás fue porque Sevilla está en la herencia de Tartessos, o quizás porque en el verano del 712 Muza Ibn Nusayr y su hijo Abd al-Aziz tomaron la ciudad y le cambiaron el nombre.

Quizás porque Leovigildo y Recaredo hicieron monedas con su nombre.

Quizás fue Magallanes al salir de aquí con sus naos para dar la primera vuelta al mundo.

Quizás fue el «Comisario general de abastos» llamado Miguel de Cervantes el que vino aquí a inspirarse para escribir lo mejor de la historia.

Quizás fue la Armada Española cada vez que llegaba de las américas cargado de sueños.

Quizás fue Martínez Montañés, Juan de Mesa o Velázquez.

Quizás fue la Giralda, la Torre del Oro o el Alcázar.

Quizás fue la Esperanza o el Gran Poder, que no han dejado a nadie con pena o quizás fue por tener a la virgen Macarena.

Quizás fue por Bécquer, Fernando Villalón o los Machado.

Quizás por Belmonte, Joselito o por El Gallo.

Quizás sea por el azahar o quizás simplemente por los millones y millones de personas, que han pasado a lo largo de la historia por esta ciudad mágica, monumental, universal y legendaria.

No sabemos por qué Sevilla es la ciudad elegida, podría ser por albergar exposiciones que marcaron épocas, puede ser que por disfrutar años tras años tradiciones centenarias, pudiera ser elegida por ser cuna de escritores, pintores y otros artistas. O tal vez, por albergar la Catedral de Catedrales, por ser referente mundial de la imaginería y la Semana Santa, por inventar la mejor feria del mundo, o simplemente por ser la capital de Andalucía.

Pero lo cierto y verdad es que Sevilla es una ciudad en la que desde hace siglos y siglos siempre tenemos algo por qué brindar y mucho que celebrar. Es una ciudad en la que no pueden faltar nunca los bares, tascas, tabernas, cafés y restaurantes, nunca faltaron y nunca faltarán.

Si pudiéramos meternos en una máquina del tiempo y viajar por nuestra ciudad desde su creación, nos haríamos una idea de la multitud de acontecimientos que han acaecido con servicios de hostelería que ha tenido nuestra ciudad. Nos haríamos una idea de la procedencia. Nos haríamos una idea de la razón de que Sevilla sea la elegida:

Elegida para inventar la tapa.

Elegida para tener una magnífica gastronomía.

Elegida para tener las mejores tascas, cafés, bodegones, fondas, cantinas, garitos, tabernas, colmaos, posadas y restaurantes.

Es por eso que Sevilla fue elegida para darle alma a los bares y es por eso que Sevilla sólo tiene bares con alma”.

ÍNDICE

- 1. De profesión, hostelero: página 5.**
- 2. Historia y evolución de la hostelería sevillana:
página 8.**
- 3. Impacto económico del sector: página 13.**
- 4. Acontecimientos e hitos conseguidos: página 15.**
- 5. Fundación de la Asociación de Hosteleros de
Sevilla y Provincia: página 22.**
- 6. Acciones solidarias: página 24.**

SOY HOSTELERO

Si alguna vez me pidieran que me definiese con una sola palabra yo diría que soy **hostelero**, igual que otros dirían ecologista, deportista o músico. Es una declaración de principios porque hay ciertas profesiones que marcan tanto nuestra vida, que se convierten en la mejor descripción de la persona y de su personalidad.

Los hosteleros somos gente vocacional y trabajadora, de lo contrario, ¿cómo se explicaría la enorme cantidad de horas que le dedicamos a nuestra profesión, los horarios imposibles que aguantamos y los sinsabores que soportamos? Para nosotros no existen días de fiesta, la conciliación familiar es un imposible que se reduce a que la familia trabaje en nuestros establecimientos y las vacaciones se limitan, en el mejor de los casos, a unos días pegados al móvil solucionando problemas a pie de playa.

Los hosteleros somos gente humilde y servicial porque estamos orgullosos de servir. Nosotros pensamos que en el servicio está la grandeza del hombre y quien no vive para servir, no sirve para vivir. Estamos presentes en el día a día de la gente, les servimos sus desayunos, sus aperitivos y sus menús del día. No podemos faltar en los días más importantes de sus vidas: la boda de la hija, el bautizo del primer nieto o la jubilación del compañero. Hemos sido el escenario perfecto de miles de declaraciones de amor y también de algún desamor. Somos el santuario de la amistad y el antídoto de la soledad. Nuestra barra es el plató de mil tertulias y el escenario de los artistas de a pie. Y todo esto es posible porque siempre hay una persona dispuesta a servirles con una sonrisa y un *ahora mismo se lo traigo*. Alguien que les da lo mejor que se puede ofrecer: **felicidad**.

Siempre he estado muy orgulloso de mi profesión, pero en especial, esta época tan dura, marcada por los estragos que está haciendo en nuestro

país el coronavirus, está haciendo que mi admiración por mis compañeros de gremio sea máxima. La hostelería fue la primera actividad que echó el cierre en el mes de marzo de 2020, y muchos establecimientos lo hicieron antes de que se ordenara por decreto. Hubo cientos de comunicados de establecimientos de toda España que cerraban por responsabilidad social con sus clientes y con sus trabajadores. Y lo hacíamos a ciegas porque no sabíamos qué había después. Lo hacíamos porque era lo mejor para nuestra gente y porque era lo que había que hacer.

Ahora voy a confesar una cosa, los hosteleros estamos aterrados. Las noticias son pésimas por el número de contagiados y fallecidos, y porque escasean las vacunas. Nadie sabe cuándo vamos a poder hacer una vida algo parecida a lo *normal*, ni en qué condiciones lo haremos, porque el panorama económico es desolador. La incertidumbre es total, pero como dicen los montañeros, cuando el camino se pone duro, los duros se ponen a caminar. Los momentos amargos son los que te enseñan a valorar lo que tienes y lo que es más importante en tu vida. Y los bares forman parte de la vida de la gente.

Durante este largo y duro año nos hemos dado cuenta del verdadero papel que jugamos en esta ciudad. La hostelería conforma la razón de ser, de sentir y de vivir del sevillano. Somos los que le damos la alegría a la ciudad, el alma de cada rincón de Sevilla, por nuestra forma de entender la vida y nuestro trabajo, y porque además lo hacemos con todo el corazón. En nuestros negocios pasamos infinidad de horas con nuestros trabajadores, y nuestro éxito es fruto del trabajo de todas estas personas, que son nuestra segunda familia.

Se dice que uno no sabe lo que tiene hasta que lo pierde, y es ahora cuando nos hemos percatado de lo importante que son los bares y restaurantes, las terrazas y las tabernas y lo que puede llegar a influir todo ello en el día a día de cualquiera.

Nadie sabe cómo será el día de mañana, pero puedo afirmar que los hosteleros nos enfrentamos al reto de la normalidad. La gente va a buscar

lo que ha perdido, lo cotidiano, la rutina, lo de siempre. Su cerveza al salir de trabajar. La tostada y el café con el compañero de trabajo de la oficina. El menú del día, o tapa elaborada del fin de semana. Y eso es lo que le debemos dar porque lo excepcional es la terrible crisis que estamos viviendo. Como el enamorado de Sevilla que soy, deseo más que nada ver a mi ciudad brillar de nuevo con la gracia y la alegría que siempre ha tenido, y que vuelva a ser la que siempre ha sido. Eso sí, el primer día que podamos abrazarnos y volver a celebrar con normalidad haré tres brindis: el primero por todas las personas que han fallecido, el segundo por los héroes que han librado esta batalla: los sanitarios, policías, guardias civiles, transportistas y voluntarios; y el tercero, con mi gente, por el futuro, dando las gracias a Dios por estar bien.



Antonio Luque Ortega. Presidente.

Historia y evolución de la hostelería sevillana

La historia de la **hostelería de Sevilla** está en la vida de nuestra calle, nuestro barrio, nuestra ciudad, en definitiva.

La historia, según la primera acepción de la RAE, es la narración y exposición de los acontecimientos pasados y dignos de memoria, sean públicos o privados. Si nosotros tuviéramos que narrar y exponer todos los acontecimientos pasados dignos de memoria en nuestros cafés, casinos, hoteles, clubes, cervecerías, tascas, tabernas, bodegas y bodegones o en nuestras celebraciones, se acabaría el papel de muchas imprentas: porque en estos centros de ocio tan nuestros transcurre más de la mitad de la vida de los sevillanos, visitantes y turistas que cada día viven en nuestra querida Sevilla.

Está claro que la historia de España y la historia de nuestra ciudad han influido de manera directa o indirecta en el desarrollo de nuestros lugares de ocio. Dependiendo de la situación socioeconómica de nuestro entorno se han desarrollado situaciones mejores o peores para nuestros establecimientos.

El gremio de hosteleros sufrió los cambios que trajo la I República en el final del siglo XIX, así vieron cómo se cambiaron los nombres de muchos locales y como surgían otros muchos:

- En Sevilla, el Centro de Obreros, el Casino Andaluz y el Republicano Federal, la Tertulia Progresista Democrática o la Sociedad Abolicionista aparecieron, junto a los ya consolidados Casino Sevillano, Círculo Mercantil o Círculo de Labradores y Propietarios. Del mismo modo, la influencia norteamericana que sucedió a la

Primera República trajo consigo la tendencia por la apertura de sociedades de créditos americanas.

Trabajaron contra los problemas que acarrearón las crisis del Bienio 1880-1882 y de 1898, cuando se produjo la pérdida de las últimas colonias españolas interoceánicas (Cuba, Puerto Rico y Filipinas), aguantando el hambre y la pobreza de los más débiles, acusando algunos cierres temporales o definitivos

Los cafés y restaurantes tuvieron, por el contrario, un comportamiento más estable, gracias a que su clientela era local y fija y no dependía tanto de la entrada de material del puerto, ya que dejó de entrar materias de las colonias.

En 1898, fueron de nuevo las fondas y casas de huéspedes las que salieron peor paradas, mientras que otros locales económicos de clientela sevillana superaron la crisis tan pronto comenzó a crecer la población, con la llegada de inmigrantes; antes, que restaurantes, fondas y cafés, que no remontaron hasta 1906, lo que constata que la clientela de clase media no era un negocio boyante para los profesionales sevillanos.

Una vez superada la crisis del 14 y la I Guerra Mundial, que también se notó de forma negativa en nuestra ciudad, se disfrutaron los años 20.

Más tarde, otra crisis, el crack del 29 y la Gran Depresión, vino a desestabilizar la economía, pero curiosamente en Sevilla dejó una remodelación histórica, que no fue otra que la que condujo la Exposición Iberoamericana de 1929, que nos dejó en nuestra ciudad. Esta cambió la ciudad, y desde entonces Sevilla empezó a contar con:

- Ensanches en el Barrio de Santa Cruz.
- La actual Puerta de Jerez.
- Todos los palacetes de la avenida de la Palmera, que entonces fueron los pabellones, todos en el entorno del parque María Luisa.
- La actual Plaza de España.

- El majestuoso hotel Alfonso XIII.
- Los “Hoteles del Guadalquivir”, actual barrio de Heliópolis.
- El estadio que después dio paso al Benito Villamarín.
- Y un largo etcétera.

Obviamente, esta exposición trajo consigo millares de visitantes de todas las partes del mundo y visitas reales, que hicieron de nuevo que el nombre de la ciudad estuviera *en boca de todos*.

Aunque poco tiempo después tuvo que adaptarse los convulsos años 30, la II República, y la temida Guerra Civil y la consiguiente desastrosa posguerra.

Todo esto supuso cambiar el signo para sentar las bases y empezar a seguir fraguando un gremio de hosteleros fuerte y sólido, para así continuar aprendiendo a resistir ante cualquier situación y circunstancia.

A finales de los sesenta, se empezaron a realizar, de nuevo con normalidad, los intercambios comerciales y financieros y se empezó a fomentar el sector terciario con el fomento del turismo en España en general.

Con el paso de los años y la llegada de los cambios que supusieron la democracia, la aparición de las autonomías y la capitalidad sevillana trajo consigo la llegada de las administraciones a nuestra ciudad.

La entrada en la UE terminó de perfeccionar el sistema de suministros también provocó la llegada de más turismo de forma más regular. Todo esto provocó una mejora tras otra en nuestro sector: se abrieron más bares, más restaurantes, más cafeterías, se abrieron autoservicios, se abrieron bares de copas, etc.

Aunque la ciudad creció, la distribución urbana por oficios y categorías sociales permaneció casi inalterable. La vida de ocio sevillana estaba muy centralizada en tres o cuatro calles. Sevilla era la capital que recibía a los comerciantes de fuera o a los que desde los pueblos traían sus productos para venderlos en la urbe.

Otro año que cambió nuestra ciudad y vino a incrementar nuestra oferta hostelera revolucionando el “abanico” de posibilidades de un turista en Sevilla fue el 1992.

El sector hostelero salió favorecido con las mejoras y la agitación que recorría la ciudad, viéndose favorecido tanto por los años de construcción y de la exposición, como en la propia exposición, aunque a decir verdad después vinieron años malos, fue muy positivo el balance y sobre todo el legado que nos dejó la Exposición Universal de 1992.

¿Pero cómo eran los locales y cómo se desenvolvían los sevillanos en los muchos cafés, fondas, casinos, restaurantes, casas de comida, pastelerías, cervecerías y tabernas que había en la ciudad? Lo primero que hay que tener en cuenta es que **no existía aún reglamentación del sector**. El nombre de un tipo de local podía hacer referencias a establecimientos muy distintos y con servicios dispares. Se podía comer, por ejemplo, en restaurantes, fondas, cervecerías, cafés, tabernas y también en algunos casinos, aunque todavía no existían casas de comida, freidurías, bares de aperitivo ni tapas. La ambivalencia de los establecimientos era norma: un término servía para llamar a locales distintos y uno sólo podía ser anunciado bajo denominaciones diversas. El café, sin ir más lejos, que parece un modelo muy claro, englobaba a locales en los que se comía o dormía y a otros en los que sólo se servía café. Los pocos cafés, casinos y restaurantes que había en Sevilla se mantenían, aun en los peores años, con su clientela fija. El número de locales no cambiaba, aunque sí lo hacían sus dueños, con una clara tendencia a la concentración. Se trataba además de un comportamiento común a casi todo el continente y, desde

luego, al resto de España: los dueños de los cafés lo eran, a su vez, de restaurantes, hoteles, cervecerías e incluso de fábricas de cervezas.

La palabra **restaurante** vino a nombrar en **Sevilla** a un establecimiento muy distinto del modelo parisino, que se había definido por su total dedicación a la comida, cuidadosa decoración, selección de vinos y flexibilidad horaria. En Sevilla, los adelantados fueron **el Suizo y el Pasaje de Oriente**, que existían ya en 1863. El primero era también café y pastelería y, unos años después, tuvo hospedaje, mientras que el segundo era restaurante, pastelería y salón de tresillo. Los locales de moda fueron entonces los pasajes: al de Oriente siguieron el del Centro, Baena, Las Delicias, antes **Café Delicias**, y el del Duque, refinado local que abría a la plaza del Duque de la Victoria y a la calle San Eloy y que sobrevivió durante décadas. Fue en esos años también que inauguraron **La Española y Ochoa**; pastelerías que, junto al **Suizo Chico**, hicieron historia en Sevilla.



El Rinconcillo, fundado en 1670, es actualmente el restaurante más antiguo de Sevilla abierto en la actualidad.



Impacto económico del sector

En Sevilla y provincia, antes del inicio de la pandemia, había 10.815 establecimientos hosteleros, casi 4.600 en la capital. Todos ellos conformaban una oferta muy variada que abarca a bares, cervecerías, restaurantes, caterings, cafeterías, bares de copas, etc. La hostelería supone el **7% del PIB de nuestra ciudad**, y ha llegado a emplear a más de 55.000 personas, el 9% de la población activa, una cifra que si únicamente se contempla el empleo privado (sin contar el empleo público de las distintas administraciones) llega al 13'5%. Todo ello, sin incluir el empleo directo. En definitiva, la hostelería es sin lugar a dudas un sector fundamental desde el punto de vista económico y social, por lo que se debe reivindicar el esencial papel de **sostén económico** del tejido productivo de nuestra comunidad. Los **hosteleros** se sienten **orgullosos** de su profesión, de lo que significa, están unidos y cada día aspiran a ser más fuertes, porque los retos a los que se enfrentan con el paso de los años van siendo cada vez más grandes. De hecho, un estudio constata que de cada cinco turistas que vienen a visitar Sevilla, tres de ellos lo hacen principalmente por la gastronomía; y además volverían a repetir porque además han vivido una **experiencia** única, divertida e inolvidable en nuestros establecimientos.

La oferta gastronómica en Sevilla es amplísima y constituye además un elemento esencial para el éxito turístico de Sevilla. Desde la tapa más clásica como las espinacas con garbanzos, una buena chacina, la ensaladilla, o la cola de toro hasta las **últimas vanguardias** de nuestros jóvenes y estupendos cocineros que son capaces de elaborarnos el delicioso tataki de atún, una sardinada marinada o los huevos escalfados a baja temperatura con trufa y albahaca.

Sevilla tiene la suerte de tener una amplísima despensa en nuestra provincia: carnes, chacinas, vinos, quesos, frutas, cereales, aceite y



aceitunas, verduras y, en definitiva, numerosísimos productos de primerísima calidad: razón y uno de los motivos por lo que nuestros extraordinarios hosteleros han sabido sacarle el mejor de los partidos incorporando al rico recetario clásico, nuevos sabores y técnicas de última vanguardia. Y, aunque somos conocidos mundialmente por la tapa, que es nuestro estandarte, no debemos olvidarnos de los extraordinarios restaurantes y caterings que llevan a Sevilla y su cultura por bandera; ni de los bares de copas, terrazas y coctelerías tan apreciadas por nuestros visitantes.

En Sevilla no sólo se come, se tapea y tapear es vivir en la calle, la cerveza en la barra, cambiar de bar para probar otra tapa, reír y discutir sobre los temas que siempre están en una conversación en cualquier establecimiento de la ciudad: el Sevilla, el Betis, las cofradías o los trajes de flamenca para la próxima Feria de Abril. Es una forma de ver la vida que tiene forma de tapa. Porque **la hostelería vende**, fundamentalmente, experiencias, buenos momentos y **felicidad**.





Grandes acontecimientos, e hitos conseguidos

Con el paso de los años, la hostelería sevillana se ha consagrado como uno de los sectores económicos y sociales más importantes, y es además un referente internacional gracias a la adaptación que nuestra propia cultura hace de la gastronomía. Desde que las primeras tabernas y casas de vinos abrieran sus puertas en Sevilla, no solo para el disfrute y la restauración, sino también como lugar para celebrar tertulias académicas, literarias o taurinas; la hostelería se ha ido adaptando a los tiempos; y llegado el siglo XX, en Sevilla se adopta la ya tradicional forma de comer con las *tapas*. El crecimiento exponencial de la calidad de la hostelería a finales del S. XX, y a comienzos del S.XXI pone al sector el alza, y en otros se encuentran los siguientes eventos de gran envergadura:

- Visitas del Papa Juan Pablo II

Ocurrió en 1982, y más tarde en 1993. El Papa Juan Pablo II visitó Sevilla por primera vez con motivo de la beatificación de Sor Ángela de la Cruz; y en segundo lugar tras la Expo'92 para clausurar el Congreso Eucarístico Internacional. El pontífice regresaba a una renovada Sevilla tras la Expo y convirtió por unos días a Sevilla en el centro de la Iglesia Católica.

El Papa durmió aquellas tres noches en el Palacio Arzobispal, pero no se perdió las delicias de la gastronomía sevillana. Su séquito se hospedó en el Hotel Los Seises, propiedad de la Archidiócesis; y allí mismo se preparaban los almuerzos y cenas del Papa y de sus acompañantes.



De aquellos días quedó el recuerdo de un postre ideado por el equipo del cura Lezama, dueño de la Taberna Alabardero conocido como "helado de crema vaticana". Un postre que sigue dedicado hoy en día a la figura papal.



- Expo'92

El año en el que cambió en gran parte la ciudad de Sevilla, con motivo de la celebración de la Exposición Universal del 92 y por ende, la forma de vivir de los sevillanos, la hostelería no dejó de experimentar también un desarrollo importante. El Pabellón de España, y el Pabellón de Andalucía constituyeron dos grandes pilares en dicho evento internacional, y en ellos se pudo degustar todo tipo de productos y elaboraciones, siendo ejemplo del buen hacer para todo el mundo; en uno de los momentos de mayor expansión de Sevilla en todos los sentidos.

Fuera de la Cartuja y de la ciudad soñada de la Expo del 92´ – espacio hoy dedicado a un parque tecnológico y científico – la hostelería también creció al mismo tiempo; de hecho, todavía recuerdan aquellos tiempos



gloriosos empresarios de establecimientos como el Donald, donde pudieron degustar la clásica ensaladilla rusa Plácido Domingo o Bob Dylan.

La hostelería sevillana dio tanto que hablar durante la Expo'92, que, coincidiendo con el 20º aniversario de la celebración de dicho evento, el Consorcio de Turismo de Sevilla en colaboración con la Asociación Empresarial de Hosteleros, ideó un menú y tapa homenaje a este gran acontecimiento. Hasta 40 establecimientos de la capital participaron en el evento.



- Boda de la Infanta Elena

La gastronomía sevillana comenzó a ver su verdadero crecimiento en los años noventa; y debido a la excelencia y la calidad de los hosteleros sevillanos, el restaurador Rafael Juliá tuvo el honor de ofrecer el catering el 18 de marzo de 1995 en los elegantes comedores de los Reales Alcázares de Sevilla para el enlace real entre la hija mayor de don Juan Carlos y doña Sofía, la infanta Elena, con Jaime de Marichalar. A Juliá le pidieron que elaborara doce menús singulares que, de alguna manera, fueran representativos de toda España y de los que, posteriormente, se eligieron cuatro, **presentados ante la Reina Sofía**, quien se encargó de tomar la decisión final.



- Una ciudad con estrellas Michelin

La ciudad de Sevilla mantiene un año más la estrella Michelin que tras muchísimo esfuerzo le fue otorgada al restaurante Abantal, y que luce de forma ininterrumpida desde diciembre del año 2008. Hoy es el **restaurante de la ciudad con más tiempo en posesión de la distinción**. Sevilla, además, acogió el año pasado la gala de presentación de la 'Guía Michelin España y Portugal 2020', evento internacional donde se dan a conocer son los restaurantes que reciben la prestigiosa distinción de la estrella Michelin. Abantal no ha sido el primero en mantener la distinción: el Restaurante Oriza, mantuvo la estrella entre 1989 y 2000; y la Taberna del Alabardero entre 1995 y 2001. Ambos son los establecimientos que la han poseído durante más años. Otros grandes restaurantes que la han tenido han sido la Antigua Casa de la Viuda (1936–1939), Burladero (1974–1977) y Pello Roteta (1994–1995).



Julio Fernández. Chef de Abantal



- Barack Obama visita Sevilla con motivo de la World Travel & Tourism Council

Numerosos líderes mundiales han tenido ocasión de degustar la gastronomía sevillana, y motivado por su participación en la cumbre mundial del turismo, la **World Travel & Tourism Council** celebrada en Sevilla el que fuera presidente de Estados Unidos **entre 2009 y 2017**, Barack Obama, visitó Sevilla en abril de 2019. Durante tres días este evento reunió a más de tres mil personas entre las que se encontraron grandes líderes políticos mundiales y diferentes presidentes de compañías turísticas, hoteleras, aéreas etc. La Real Maestranza acogió la cena de gala que clausuró el evento, organizado por WTTC junto al Ayuntamiento de Sevilla servida para 1200 personas por el Catering Miguel Ángel, en la que cantó Ainhoa Arteta.





Obama se alojó en el majestuoso e histórico hotel Alfonso XIII. Tuvo ocasión de visitar el Real Alcázar y por supuesto disfrutó de las tapas sevillanas en el restaurante Bache San Pedro, en la plaza Cristo de Burgos. Obama se convirtió por unos momentos en un gran embajador de Sevilla ya que sus palabras textuales tras la visita fueron: “visiten esta ciudad, es preciosa y espectacular”.





- Congreso Mundial de Gastronomía

A lo largo del S.XXI han sido numerosos los eventos en los que gastronomía sevillana ha sido proyectada en todo el mundo. El último de ellos se celebró en octubre de 2019, y durante una semana, Sevilla se convirtió en epicentro mundial de la restauración, reuniendo a grandes chefs con estrellas michelín. Cuarenta empresas adscritas a la marca Sabores de la Provincia de Sevilla aportaron contenido gastronómico y personalidad propia al espacio expositivo, de 250 metros cuadrados, con el que la Diputación de Sevilla participó en la VII edición de la feria Andalucía Sabor 2019. Sin duda, se trató de un escaparate de primer orden del sector de la alimentación y la alta gastronomía, en el que, cada dos años, se concentra toda la oferta alimentaria de Andalucía en Sevilla.

- Otros acontecimientos

Bajo el nombre *Sevilla Tapas Week* llegó a la ciudad una peculiar feria de la tapa que celebró durante cinco años, entre 2013 y 2018, en el mes de noviembre. Una cita gastronómica que venía contando con el apoyo institucional del Ayuntamiento de Sevilla y otras instituciones para reivindicar la tapa como seña de identidad de la gastronomía sevillana. La duración oscilaba entre una semana y diez días y contaba con una agenda cargada de programación añadida cultural, donde no faltaban los *show-cookings*, catas de productos, presentaciones y talleres entre otras. En el evento llegaron a participar hasta 100 establecimientos hosteleros.



Fundación de la Asociación Empresarial de Hosteleros de Sevilla y Provincia

Fundada en 1976, la patronal de empresarios de hostelería de Sevilla y de toda su provincia, nace con el objetivo de **respaldar y dar voz a un colectivo** que jamás había tenido representación en los principales foros de la ciudad. La citada historia de la hostelería; y la calidad de la tierra andaluza, y sevillana, hace, por lo tanto, que la excelencia en la restauración que ofrece a vecinos y turistas siempre esté asegurada. Pero hasta el nacimiento y la constitución de la primera Junta Directiva de esta patronal, no se considera a este colectivo empresarial uno de los principales motores económicos, y, en consecuencia, socioculturales de Sevilla.

En 2021 se cumplen 45 años desde que se fundara esta asociación, que siempre ha tenido como objetivo principal el **impulso** en todos estos ámbitos de la hostelería. La patronal, en primer lugar, tiene la tarea de *defender* a cada uno de los empresarios hosteleros de la ciudad, y de la provincia, en sus **derechos** y sus **deberes** ante todas las administraciones públicas, confederaciones empresariales, entidades y organizaciones; así como ante toda Sevilla.

Durante estas cuatro décadas, la hostelería ha crecido en todos los sentidos, y gracias al trabajo de todos sus presidentes, y del compromiso de sus juntas directivas, la asociación ha logrado que la hostelería ofrezca a Sevilla y al resto del mundo, **visibilidad y notoriedad, formación** a través de sus muchos y diversos cursos y conferencias, y un posicionamiento idóneo ante la opinión pública. Claros ejemplos de este buen hacer y de un tesón digno de admirar, han sido el gran empresario hostelero y referente para la gran mayoría de restauradores en la actualidad, D. Juan Robles, presidente de esta asociación durante doce años, y actual presidente de honor; además de los otros presidentes D. José Montes, D.



Pedro Sánchez-Cuerda y D. Pablo Arenas, o la familia Juliá, siempre muy ligada a la asociación.

Cabe resaltar también la labor encomiable de la Junta Directiva que asumiera dichas responsabilidades y competencias en el año 2018, capitaneada por el empresario D. Antonio Luque Ortega. Una ardua tarea que no sería posible sin el trabajo de un diverso y exquisito grupo de hosteleros; siendo sus vicepresidentes D. Pedro Robles y D. Miguel Ángel Jurado, dos empresarios de referencia nacional en el panorama gastronómico; D. Manuel Castilla, ejerciendo de vicepresidente ejecutivo. Además de los demás representantes de los subsectores de la hostelería sevillana.

En ese sentido, uno de los principales objetivos de esta junta directiva es lograr que la hostelería se convierta para siempre en uno de los sectores más respetados y con mayor influencia dentro del importante rol socioeconómico que tiene dentro de la idiosincrasia de la ciudad.

Sevilla son sus bares, y los sevillanos hacen vida en ellos; por lo que debe ser trabajo hoy en día de esta asociación, y en los años venideros, que esta simbiosis entre hostelería y vecinos; y a su vez con los turistas sea fructífera y amable; y logre mantener a Sevilla como una de las capitales preferidas por el turismo nacional e internacional para visitar; así como el conjunto de toda su provincia; sin descuidar la atención al sevillano. Uno de los logros de esta junta directiva es precisamente la mejora de esta convivencia, y el impulso a la profesionalización y digitalización del sector en el marco de una crisis sin precedentes como la que ha generado la expansión del coronavirus en 2020. Una situación tan desconocida como insólita que ha provocado multitud de acciones solidarias entre el sector hostelero.



Campañas solidarias y acciones benéficas

Desde sus inicios, la patronal hostelera ha participado e impulsado multitud de acciones benéficas solidarias con la sociedad civil sevillana con el objetivo de devolver a los sevillanos el cariño y fidelidad. Uno de los primeros cambios que en ese sentido realiza esta junta directiva, es modificar el objetivo de la cena anual, convirtiéndola desde 2018 en adelante en un evento social para Sevilla con un fin benéfico.

- Cena Anual de la Hostelería, a beneficio de ANDEX

El 28 de noviembre de 2018 la Asociación de Hosteleros celebra la cena anual de la hostelería a beneficio de la Fundación Andex. Los fondos recaudados fueron donados a Asociación de Padres de Niños con Cáncer de Andalucía, para contribuir en la construcción de la nueva ala del hospital para adolescentes pacientes de cáncer. La Casa Palacio de Guardiola acogió uno de los eventos más importantes hasta la fecha, donde se dieron cita las principales administraciones y empresas de la ciudad; una cena que tampoco quiso perderse el alcalde, Juan Espadas, acompañado por su equipo de gobierno; y el portavoz de la oposición, Beltrán Pérez, además de representantes de los diversos sectores de la ciudad.





Convenio de colaboración de la hostelería con la Asociación de Enfermos de Crohn y Colitis Ulcerosa de Sevilla

En el mes de marzo de 2018, La Asociación de Hostelería de Sevilla y Provincia firma un acuerdo de colaboración con ACCU –Asociación de Enfermos de Crohn y Colitis Ulcerosa– para dar a conocer entre los establecimientos hosteleros de la ciudad las necesidades de estos enfermos, y conseguir que se adhieran a la red de aseos accesibles para las personas que padecen enfermedad de inflamación intestinal; y acceder de esta manera de forma urgente, libre y gratuita.





Cena anual de la hostelería, a beneficio de Fundación Balia

El 28 de noviembre de 2019, se lleva a cabo la cena anual de la hostelería para realizar una donación a la asociación que trabaja con menores en riesgo de exclusión social en una de las zonas más deprimidas de Sevilla: Tres Barrios Amate. Durante la cena, celebrada en el Casino de la Exposición, se rindió homenaje a dos de los grandes hosteleros de nuestra ciudad, D. Juan Robles (Presidente de Honor de la Asociación); y D. Luis de Lezama Barañano (director y propietario de la Escuela de Hostelería de Sevilla, Taberna del Alabardero).





Donación del excedente de los alimentos tras la declaración del estado de alarma

El 15 de marzo de 2020, con la declaración del estado de alarma en España con motivo de la expansión del coronavirus, la hostelería sevillana se ve obligada a cerrar sus puertas; y convierten un momento tan amargo en un acto de caridad y solidaridad con los más desfavorecidos, donando el excedente de todos los bares y restaurantes a los principales conventos de la ciudad. La hostelería fragua en este periodo una cadena de acciones solidarias, en el momento en el que arranca una de las peores crisis que el sector va a afrontar.





Ayuda al voluntariado del Banco de Alimentos de Sevilla

A finales de mes de marzo de 2020, los contagios por Covid19 siguen en aumento en Sevilla; y en pleno confinamiento domiciliario de la población las mascarillas, incluso para el personal sanitario, escasean en todo el país. Las personas mayores de 65 años, constituido como uno de los principales grupos de riesgo, se ven obligadas a no salir a la calle bajo ningún concepto. Por ese motivo, la hostelería se vuelca con la sociedad sevillana, y con el Banco de Alimentos, convirtiéndose en los voluntarios de esa entidad, para que este grupo de personas que reparten habitualmente no contraiga la Covid19. Los hosteleros ponen todo su empeño, y con sus propios vehículos se echan a la calle, poniendo en riesgo su salud, para que no decaiga el voluntariado, llevando los alimentos a conventos, hermandades y municipios de la provincia de Sevilla.





World Central Kitchen

Corrían las últimas semanas de marzo de 2020 y los contagios por Covid19 seguían en aumento; pero no por ello la hostelería cesó en su intento de intentar ayudar a quienes más lo necesitaban. En ese sentido, el sector se adhiere a la iniciativa nacional del chef José Andrés, *World Central Kitchen*, en la que colaboraron hasta 65 reconocidos cocineros sevillanos. Se prepararon 3.000 menús al día, cada uno de ellos consistente en un primer plato, un segundo plato y un postre, que fueron repartidos por la Asociación de Hosteleros en los diferentes comedores sociales de la capital y de la provincia: el comedor Casa Grande del Pumarejo, el Comedor Benéfico San Vicente de Paúl - Hijas de la Caridad, el Comedor Social San Juan de Dios o el Comedor Social Nuestra Señora del Rosario.





El Bocado Solidario

La grave crisis económica se va instalando en cada hogar sevillano conforme van pasando los meses. Llegado abril de 2020, la hostelería promueve otra acción benéfica, impulsando junto a la multinacional Campofrío y la Delegación de Bienestar Social del Ayuntamiento de Sevilla el proyecto **El Bocado Solidario**. Hasta 10.000 meriendas saludables se repartieron entre las personas en exclusión social. Gracias a más de 20 voluntarios, las meriendas saludables se repartieron en nueve centros seleccionados por el ayuntamiento: Médicos del Mundo, Cruz Roja, Congregación Hijas de la Caridad, La Sonrisa de un Niño, Hermandad Inmaculado Corazón de María, Misión Urbana, Getsemaní, Avance y Desarrollo (ADE).





El Guiso Solidario

La verdadera vocación de servicio de la hostelería sigue siendo servir a los demás, y con esta motivación, **nace de la Asociación de Hosteleros en el mes de junio de 2020 el ambicioso proyecto “El Guiso Solidario”**, vigente actualmente.

El objetivo de este proyecto es **dar de comer durante un año completo a 500 personas al día de lunes a viernes**, tanto a aquellos que tuvieran relación con el sector hostelero, como a muchos otros que estuviesen pasando momentos complicados económicamente.

Al proyecto iniciado por los hosteleros, se le sumó la ayuda del Consejo de Cofradías, y **trece hermandades** de Sevilla: la Macarena, Pasión, la Quinta Angustia, Santa Marta, el Rocío de Sevilla, San Esteban, el Amor, San Bernardo, San Gonzalo, San Isidoro, la Paz, el Baratillo y la Sed; y gracias además a nuestra principal empresa colaboradora, la **Fundación La Caixa**, así como la Fundación Cruzcampo, Coca Cola, Cajamar, Caja Rural del Sur, la Fundación del Real Betis Balompié, y la Fundación del Sevilla Fútbol Club.

Durante el primer mes fue la Escuela de Hosteleros de la Fundación Cruzcampo la encargada de las elaboraciones. En el segundo mes, 25 hosteleros guisaron los menús, y desde entonces hasta hoy es llevado a cabo por el Catering Medinaceli. Se reparten 150 guisos en el Centro Asistencial de la Hermandad de la Macarena, 200 en la asociación Tres Barrios Amate y 150 en el convento de San Agustín.



Presentación del Guiso Solidario en la Casa de Hermandad de la Macarena





EL GUISO SOLIDARIO EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

PASIÓN EN SEVILLA



Hermanos mayores y hosteleros en la Basilica de la Macarena / JAVIER COMAS

Los hosteleros darán de comer a 500 personas al día durante un año con la ayuda de las hermandades

La patronal sevillana pone en marcha la campaña El Guiso Solidario para atender a familias del sector hostelero en riesgo de exclusión con las hermandades de San Esteban, la

Diario de Sevilla

SEVILLA

SEVILLA

Los hosteleros y las hermandades de Sevilla darán de comer a 500 personas durante un año

- La iniciativa Guiso solidario pretende atender a familias relacionadas con la hostelería que se hayan vuelto vulnerables por la pandemia

PASALO



J. FÉLIX MACHUCA

EL GUISO SOLIDARIO

Señalados por los veladores, los hosteleros locales sufren una injusta imagen

DICEN que más vale caer en gracia que ser gracioso y si es más exacto el dicho se convierte en ríjól suizo. Los hosteleros locales, por sus actividades propias de su cuerpo social, vienen sufriendo desde hace unos años, tal vez desde el boom de los veladores, una injusta fotografía que los han convertido en los graciosos del sector. De un día para otro, esos hosteleros, que son eslabón imprescindible en la cadena de producción turística, quedamos retratados como unos empresarios o más creemos empresarios abusadores, ambiciosos por ocupar más metros de los que pagaban en la vía pública y siempre recaudadores del dinero con el que pagamos nuestra sed y nuestras ganas de confraternizar. Aquí nos gusta disparar al que mejor le va, pese a que nadie te regala nada y las jornadas de trabajo comienzan muy temprano en el abasto sevillano y finalizan cuando el último euro del día entra en la caja registradora para hacer el balance de la jornada. Eso no se ve. Ni tan siquiera se valora para que los niveles de acidez en la vitrica pronostica por la miña boba local, tenga su justo contrapunto. Lo dicho, más vale caer en gracia que ser gracioso...

Las barras y los veladores supieron llenar a nuestros hosteleros de una clientela local y foránea que, de alguna forma, ayudó a esta ciudad a salir de los colapsos de la crisis de 2008. No hay que olvidar lo que aportó la hostelería al PIB local. Ni las familias que mantiene un velador. Estas barras y esos veladores dan más trabajo que el ministerio del idem y sostiene nuestra economía que se revitaliza, como cabido de cerezas en el frutero, con lo que el campo nos brinda, las ganaderías nos conceden y el mar nos hace llegar. La cadena estaba perfectamente engrasada y la hostelería, en su versión macro o mini, navegaba hasta que el bicho mandó parar y todos los puestos de hostales de restauración se bajaron. Algunas para siempre. Creo que fue por marzo cuando entrevisté en este periódico al presidente de la patronal sevillana, Antonio Laguna. Y calculó en más de trescientos los locales que no volverían a abrir dos meses después. Con los datos avanzados por el Banco de España, con perspectivas subterráneas en la caída de nuestra economía, alguien me comentó al oído que puede que esos cierres se van a los mil y que, otros quinientos hosteleros, lo van a pasar muy mal. Si el bicho tiene querencia y decide regresar en masa como en el arranque de la pasada primavera mejor nos dejemos luego las venas porque no tendríamos fuerzas ni para cortármolas.

Los hosteleros sevillanos, tan graciosos ellos según el mal mirar del pari imopostal de la ciudad, continúan haciendo gracias. Mejor dicho, dándole las gracias a una Sevilla que debería empezar a entenderlos como un sector con una imagen muy injusta. Se han sacado de la manga de la beneficencia corporativa un plan que ayer se pensó en la hermandad de la Macarena. Quientas comidas diarias durante un año cada día de la semana, de lunes a viernes, a consumir en los comedores sociales. Han sabido aglutinar a un grupo de hermandades de Sevilla, a empresas privadas y a fundaciones referentes en la vida sociocultural de la ciudad. Y entre todos han montado esta especie de Plan Marshall alimentario para que los más vulnerables y expuestos por la crisis, puedan comer. Lo han llamado el guiso solidario. Y esos garbanos van a salir de los fogones de los hosteleros. Que como ven siguen siendo muy graciosos. Hemos visto ocurrir firmas emblemáticas de la restauración en Sevilla. Que no volverán a abrir jamás. Y hemos visto que, nuestros hosteleros, pese a la que tenían encima con el coste de los alquileres, las facturas impagadas y los artes que no llegaban, han estado surtiendo de meriendas solidarias durante un mes a los comedores asistenciales. Hora va siendo de que la fotografía desenfocada que tenemos del sector, la aclaremos para que pare en realismo. Han sido parte del pan nuestro de cada día que muchos trabajadores llevaban a su casa. A ver que son capaces de hacer en el Ayuntamiento o desde la Junta para sacar adelante ese bono para el menú solidario que ayudaría a estabilizar la convulsión de unos tiempos que vienen sin trabajo, sin dinero y con gisnos solidarios donde, es posible, que más de un hostelero cuido coma de lo que alguna vez le dio de comer.



Lotería de Navidad benéfica

Por primera vez en la historia de la asociación, **en diciembre de 2020**, la patronal pone a disposición de la hostelería, y de los sevillanos, la venta de lotería de Navidad con el objetivo de obtener recaudación para que a ningún niño de Sevilla le falten juguetes en una de las navidades más duras que se hayan podido vivir; a causa de la crisis económica generada a raíz de la expansión del coronavirus.

Gracias a la gran respuesta de la hostelería, la asociación logró comprar más de **1.000 juguetes**, que fueron donados al Ateneo de Sevilla en colaboración con la 31º edición de la campaña *Operación Buena Gente*, de Radio Sevilla.





Campaña de recogida y entrega de mantas para personas sin hogar

El **comienzo del año 2021** viene acompañado por una terrible ola de frío; una bajada considerable de las temperaturas que hace peligrar las vidas de las más de 500 personas que desgraciadamente se han visto viviendo en la calle, por adversidades de la vida. Dada esta situación, la hostelería inicia una campaña de recogida de mantas para este colectivo, uno de los más vulnerables en el invierno. Durante toda una semana, la hostelería de Sevilla recibe mantas de clientes y vecinos en sus establecimientos para depositarlas en un acto final en la Plaza San Francisco. En colaboración con la **ONG S.O.S. Ayuda Sin Fronteras**, la hostelería ha acompañado en la medida de lo posible a las personas sin hogar, y ha hecho entrega de dichas donaciones tanto en la calle, como en los principales albergues municipales.





Corriendo el mes de febrero del año 2021, en la ciudad de Sevilla, el gremio de hosteleros sevillanos expone al Excelentísimo Sr. alcalde D. Juan Espadas Cejas, que:

Sevilla no sería la misma ciudad sin sus bares. Desde las tabernas donde nos tomamos una tapa en la barra de madera y donde se anota la cuenta con tiza hasta el más refinado restaurante. Todos son la viva imagen de nuestra cultura. Los bares de copas, las cafeterías y los prestigiosos salones donde se sirve la más exquisita restauración para nuestros grandes eventos, forman parte de nuestra vida. En todos ellos reímos y lloramos. Celebramos y ahogamos nuestras penas. Anunciamos nuestras grandes noticias.

En nuestros bares nos mostramos tal y como somos, porque no son más que un reflejo de nosotros mismos. Detrás de cada mostrador hay profesionales, personas y familias completas que junto a sus trabajadores incansables lo han dado todo por levantar sus negocios; y pese a las vicisitudes de estos tiempos se han volcado con la ciudad por puro amor a nuestra ciudad, y a los sevillanos.

La hostelería es el alma de la ciudad y la que pinta de colores los días más grises. La que no solo te da de comer, sino la que hace que te lo pases bien, y la que vende felicidad día tras día.

Por esta extensa historia, por los hitos y logros conseguidos, por el crecimiento y la profesionalización del oficio, por la labor social que realiza, y por ser refugio de felicidad, la hostelería sevillana merece la Medalla de la Ciudad de Sevilla en el año 2021.







ASOCIACIÓN DE
HOSTELEROS
DE SEVILLA
Y PROVINCIA