

BARCELONESES GLOBALES



Niki Civit

Vive en Nueva York desde el 2015 y trabaja en Headway, una 'start-up' que lidera la accesibilidad de la salud mental en Estados Unidos



Barcelona Global

www.barcelonaglobal.org

Invertir en salud mental: clave para el sistema sanitario

¿Qué podemos aprender, en materia de salud mental, de Nueva York?

Invertir en salud mental es imprescindible para la salud y una oportunidad para ahorrar costes a posteriori

■ Desestigmatización e inversión en salud mental: una fórmula ganadora para la descongestión del sistema sanitario. Defender el sistema de salud americano es imposible. Mayoritariamente privado y motivado por la maximización de beneficios, su capitalismo feroz promueve unas carencias colosales de acceso y unos elevados costes para el paciente. Pero este modelo, liderado por los seguros privados, ha puesto su interés en la salud mental, un segmento de la sanidad con mínima inversión y estigmatizado. La gente necesita cuidar su salud mental. El sistema sanitario lo necesita aún más. Los estudios

demuestran que una salud mental sana reduce los costes de la atención médica. Personas diagnosticadas con depresión o trastornos por uso de sustancias que reciben la atención necesaria suponen un coste total médico inferior en comparación con las que no son atendidas. Un individuo con ansiedad tiene más probabilidades de desarrollar problemas cardiovasculares a largo plazo, y eso puede traducirse en miles de dólares para el sistema sanitario. Sea a través de seguros médicos privados o de la sanidad pública, invertir en salud mental es imprescindible para la salud y una oportunidad para ahorrar costes a posteriori.

¿Cómo se podría trasladar a Barcelona?

Hay que integrar a los profesionales en salud mental en nuestro sistema de sanidad

■ Fomentar el acceso y la asequibilidad de la salud mental pasa por integrar a los profesionales en salud mental en nuestro sistema de sanidad. La salud mental es fundamental para nuestro bienestar y disponer de los recursos suficientes para su cuidado, un derecho esencial para todos. Pero aún estamos muy lejos de tener un modelo que funcione. Hay un problema de acceso: no hay suficientes profesionales de la salud mental trabajando en modelos sanitarios cubiertos, sean públicos o a través de seguros privados, lo que conlleva un problema de coste. El paciente se ve obligado a pagar un precio inaccesible para acceder a un

psicólogo o psiquiatra, convirtiendo el acceso a la salud mental en un lujo para unos pocos. Necesitamos integrar a estos profesionales en el modelo sanitario para que el profesional pueda recibir la tarifa que merece (y acabar con unas tasas de reembolso muy bajas, que menosprecian el servicio prestado) y para que el paciente pueda acceder por un precio muy reducido (o gratuito) al cuidado de su bienestar emocional. La inversión para las arcas públicas (y/o seguros privados) puede, y debe, ser elevada. Pero es una necesidad primordial para nuestra sociedad. Y una fórmula inteligente para reducir costes totales.

Tras permanecer cerrado desde el 2017, el restaurante del hotel se remodelará totalmente y abrirá en primavera Rafa Zafra llevará su cocina del mar al Palace

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Desde que Romain Fornell trasladó su restaurante Caelis del lujoso comedor del hotel El Palace Barcelona al Ohla Barcelona, hace cuatro años, la nueva propiedad tanteó a diversos chefs, sobre cuyo desembarco en el antiguo Ritz se ha especulado en numerosas ocasiones, y de entre quienes Alain Ducasse, al parecer, fue quien estuvo más cerca de dar el paso. Todo ese tiempo ha tenido que transcurrir para que se confirme que será Rafa Zafra, chef del barcelonés Estimar, con exitosa sucursal en Madrid desde hace dos años, quien ocupará el espectacular comedor de uno de los hoteles más emblemáticos de la ciudad.

Zafra (Alcalá de Guadaira, 1981. Sevilla) se ríe mientras se enfunda con su desparpajo natural la chaquetilla blanca sobre una camiseta ilustrada con un pez en la sala desnuda del antiguo Caelis. Y se pregunta en voz alta, socarrón, qué hace un tipo como él, cuyo sueño era simplemente cocinar en un chiringuito frente al mar en bermudas y sandalias (como hace en Casa Jonchal, de Eivissa) en el mismísimo El Palace Hotel. “Pero un día acudes a la cita y no puedes decir que no. ¿Cómo vas a decir que no? Sobre todo cuando por parte de la propietaria y del director percibes una afinidad con la persona, mucho antes de ponernos a hablar de cocina”. Aún no han decidido el nombre y las obras de remodelación han de comenzar, pero ha empezado la cuenta atrás para abrir el flamante restaurante en primavera.

Zafra explica que se ha asociado con la propiedad —“esto no es



ÁLEX GARCÍA

El chef Rafa Zafra en la sala del restaurante de El Palace Barcelona, que se reformará totalmente

Habrà productos a la brasa y al horno pero también crudos, marinados o salazones o más elaborados

un asesoramiento, sino un proyecto que nos sentimos muy nuestro” — y que quiere que su propuesta culinaria respire mediterraneidad. “No pienso crear un restaurante francés aunque pueda haber salsas o elaboraciones de esa cocina. Vamos a hacer lo posible para conseguir un lujo más informal creando un espacio muy atractivo”.

El amplio comedor se reforma-

rà por completo, para servir entre 70 y 80 cubiertos. Cree que sorprenderá con el nuevo interiorismo clásico y a la vez actual, que incorporará distintos elementos para hacerlo más acogedor y dinámico, como una barra en la que se podrá beber o picar algo. Habrá mesas de distintos materiales, como madera o mármol, se recuperarán el parquet original y habrá un gran sofá en el centro o una espectacular bodega acristalada.

El pescado será protagonista, “porque forma parte de nuestro ADN y no podíamos renunciar, pero ocupará el 70% u 80% de la propuesta y el resto serán carnes y verduras”. El producto, explica, es lo principal y ha de mostrarse. “Pero no al estilo de Estimar, ex-

puesto como en una pescadería, sino de un modo mucho más sutil, casi como una joya”. Si en Estimar trabajan los platos con un máximo de tres o cuatro ingredientes, “porque es nuestra esencia y aunque nos limite no queremos cambiarla”, en el nuevo restaurante quieren tener más libertad. “Incluso recuperar preparaciones de platos clásicos del Palace, siempre con un lenguaje de pureza y ese ‘algo más’, igual que haremos guiños a la vajilla de plata”.

Renuncia al menú degustación, que asegura que le aburre desde hace años, y apuesta por la carta. “No será una cocina que aspire a estrellas Michelin ni que pretenda alimentar el ego del chef sino el del comensal, que po-

drá elegir a su gusto”. En cuanto al precio, señala que lo importante es el punto de partida, que se situará entre 60 y 70 euros. “A partir de ahí, la gracia está en la capacidad de hacer un traje a medida, porque queremos que sea un restaurante para el día a día y para las grandes celebraciones”. Han acondicionado la cocina para dar

El chef quiere apostar por un lujo informal en un espacio entre clásico y muy actual que será muy dinámico

protagonismo a la brasa y a las cocciones al horno, pero también para las frituras. “Tendrán su hueco lo crudo, los marinados, las salazones, el vapor, y habrá elaboraciones con cierta complejidad, sin retirar el foco del producto, que podrá servirse con su salsa”.

Asegura que no dudó en aceptar el reto por una razón: quería agradecer a Barcelona todo lo que les ha dado a él y a su pareja, Anna Gotanegra, quien dirige Estimar, y cuya familia tiene una larguísima tradición como proveedores de pescados de Roses. “Es el momento de apostar por una de las ciudades más modernas y atractivas de Europa, que ha sufrido el azote de la pandemia, pero que estoy seguro de que se va a recuperar rápidamente”. Junto al chef forman parte del proyecto Gotanegra y Ricardo Acquista, quien ha sido su socio desde que se conocieron cuando Zafra llevó las riendas de la cocina en la sevillana Hacienda Benazuza. Al frente de los fogones estarán los chefs Gonzalo Hernández y Víctor García, como primero y segundo de cocina. ●