

BARCELONESES GLOBALES



Jaume Vives

Estudiante de doctorado en Economía y Estadística en el MIT becado por la Fundació La Caixa. Experiencia como científico de datos en Google y Quantco



Barcelona Global

www.barcelonaglobal.org

¿Cómo diseñar políticas públicas desde el rigor académico?

¿Qué podemos aprender en políticas públicas de Boston, su ciudad de residencia?

Cuando se utiliza un mecanismo que incentiva a decir la verdad, como el de aceptación diferida, la asignación de plazas es mejor

■ El rigor académico y el desarrollo de políticas públicas no son incompatibles. Boston nos da un ejemplo. El economista del MIT Parag Pathak, con Josh Angrist, uno de los ganadores del Nobel del 2021 y también en el MIT, ha estudiado los beneficios y el funcionamiento de las escuelas públicas en Boston. Gracias a su investigación, Boston da nombre al llamado *Boston mechanism* o mecanismo de aceptación inmediata, que sirve para asignar las plazas en las escuelas públicas dadas las preferencias de los estudiantes. Este mecanismo, aún utilizado en Barcelona, tiene un problema: incentiva a los estudiantes a no

ser sinceros sobre sus preferencias. La búsqueda de Pathak demostró que cuando se utiliza un mecanismo que incentiva a decir la verdad, como el mecanismo de aceptación diferida, la asignación de plazas es mejor (más estudiantes obtienen su opción preferida). A partir de esta investigación se cambió el mecanismo utilizado por las escuelas públicas de Boston (y más tarde de Nueva York y Chicago) y se impulsó una asociación entre el Ayuntamiento de Boston y los investigadores, que ha llevado a una mejora de las políticas públicas de educación y ha generado bases de datos muy útiles para la investigación académica.

¿Cómo se podría trasladar a Barcelona?

Se debería incrementar la colaboración con grupos de investigación para llevar el rigor académico al Ayuntamiento

■ Barcelona necesita mejorar la evaluación de la efectividad de las políticas públicas que implementa. Ya sea para entender el efecto de diferentes iniciativas educativas en los resultados académicos, el impacto de las supermanzanas en la congestión o el cambio en el consumo generado por los bonus consumo esta Navidad. Para ello se necesitan tres elementos: (1) un departamento de análisis estadístico de calidad, (2) una infraestructura de datos a la altura de una institución internacional, y (3) colaboración estrecha con grupos académicos que estudien el impacto de políticas públicas en ciudades. Barcelona ha avanza-

do bastante en los puntos (1) y (2), fortaleciendo la oficina municipal de datos contratando nuevos científicos de datos invirtiendo en iniciativas como el Barcelona Data Exchange y el Open Data Barcelona. Sin embargo, para que esta inversión sea útil se necesita ir más lejos. Se debería establecer un equipo que se dedique a realizar experimentos, o a analizar experimentos naturales, para poder separar correlación y causa y efecto en las políticas municipales. Una propuesta para facilitar este cambio es incrementar la colaboración con grupos de investigación para llevar el rigor académico al Ayuntamiento.

Los socios del Disfrutar abrirán en Barcelona su segundo Compartir

Castro, Casañas y Xatruch se han asociado con Nil Dulcet, quien estará al frente del amplio y céntrico local

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

La idea no ha surgido, como tantas iniciativas gastronómicas, durante el vía crucis de la pandemia, sino que viene de lejos. De hecho, recuerdan Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas que cuando tras años de complicidad en la cocina de El Bulli y después de abrir en el 2012 en Cadaqués su primer negocio juntos, Compartir, decidieron dar el salto a Barcelona, “el nuevo restaurante iba a llamarse Compartir Barcelona”. Pero pronto se dieron cuenta de que aquella idea de platillos en el centro de la mesa no era lo que se llevaban entre manos para el nuevo establecimiento en la capital catalana y decidieron que necesitaban otro nombre. Se llamaría Disfrutar y requeriría un equipo amplio para una propuesta de altísima gastronomía que en poco tiempo se convirtió en un referente mundial (es el número cinco en la lista de *The World's 50 Best Restaurants 2021*) y ahora mismo cuentan con más de 60 empleados para 40 comensales a los que, explican, quieren ofrecer lo mejor de lo mejor.

Con esa misma voluntad han decidido cumplir con la asignatura pendiente de abrir su segundo Compartir en Barcelona, donde arrancarán con 14 personas en sala, 14 en cocina y 4 en la limpieza. Lo hacen, explica Eduard Xatruch, cuando “esta ciudad fan-



Eduard Xatruch, Nil Dulcet (subido a la escalera), Mateu Casañas y Oriol Castro en el nuevo local

tástica está empezando a resurgir y necesita que todos empujemos para seguir avanzando”.

Han elegido un espléndido local de 500 metros cuadrados en el Eixample, situado en el número 225 de la calle València, muy cerca de rambla Catalunya, que en su día ocupó el restaurante Cornelia. Y emprenden el proyecto incorporando a un cuarto miembro en el equipo, Nil Dulcet, que trabajó con ellos en El Bulli y a quien ficharon cuando abrieron en Cadaqués. Dulcet, pieza clave también en la cocina del Disfrutar, no solo entra como socio sino que estará al frente del nuevo restaurante, que tienen previsto abrir a finales de abril, cuando finalicen las



Render de una de las alas del local, por donde se accede

obras que están a punto de empezar, para dar vida a un interiorismo que han confiado nuevamente a Equipo Creativo (quienes idearon Disfrutar), y que se inspira totalmente en Cadaqués y en la mediterraneidad. “Estoy esperando ese primer ladrillo con la misma ilusión que el primer plato que saldrá de la cocina”, explica Nil Dulcet, quien asegura que está tan ilusionado como sus socios y maestros. “Les agradezco infinitamente que hayan confiado en mí y estoy emocionado ante el reto que afrontamos”. La propuesta culinaria será hermana de la de Cadaqués, aunque explica Xatruch que “aquí disponemos de

El interiorismo, de El Equipo Creativo, se inspira en Cadaqués y en el paisaje y la cultura mediterráneos

más espacio de cocina y de un horno Jospier que nos permitirá jugar un poco más con el producto”. La idea, añade Castro, es “ir sacando nuevos platos que combinaremos con otros más antiguos de Cadaqués” y, sobre todo, “tener una propuesta que se adapte a una clientela que pueda repetir”. Clientes, dice Xatruch, “que tal vez vendrán a mediodía para una comida de trabajo y que volverán la misma semana por la noche para comer con la pareja o amigos y que, si les apetece, podrán elegir una propuesta más de día a día o hacerse un homenaje cuando la ocasión lo requiera”. El local cuenta dos entradas, una de ellas con zona de recepción, de modo que dibuja una U invertida en cuya base hay varios espacios reservados abiertos y que atraviesa de un comedor a otro la zona de bodega. El hecho de haber esperado a este momento para elegir el local les ha permitido, explica Oriol Castro, “tener en cuenta aspectos necesarios hoy en día como la luminosidad, la amplitud o contar con una terraza generosa”.