

BARCELONESES GLOBALES



Nacho Abia

Consejero delegado para las Américas y jefe de estrategia global de Olympus (líder en tecnologías médicas de mínima invasión). Basado en Pensilvania



www.barcelonaglobal.org

¡Cuidemos más a los profesionales de la sanidad!

¿Qué podemos aprender respecto a la calidad de la sanidad en los Estados Unidos?

Las posibilidades de aprendizaje, entrenamiento y promoción permiten una gran especialización en tecnologías y procedimientos

■ Pese a todos los males que aquejan a la sanidad americana, que son muchos y muy severos –siendo los principales la falta de acceso universal gratuito y el enorme coste de los servicios sanitarios–, existen algunas áreas donde la excelente sanidad que tenemos en Barcelona puede aprender algunas cosas de lo que ocurre en ciudades como Nueva York o Boston. En primer lugar, la calidad del servicio recibido por los pacientes en todas las fases de la atención médica. No es de extrañar que en un país donde la sanidad se entiende como un negocio, al paciente se le vea como a un cliente, por

el cual las instituciones sanitarias deben competir y fidelizar. Este hecho provoca que los servicios recibidos suelen ser de muy buen nivel. La satisfacción del paciente/cliente se evalúa a lo largo de todo el proceso de tratamiento de la enfermedad y se incentiva a los profesionales sanitarios en función de ello. El segundo aspecto es la especialización profunda en ciertas tecnologías y procedimientos médicos que tienen los profesionales de la sanidad americana, y que solo es posible gracias a las posibilidades de aprendizaje, entrenamiento y promoción que existen en Estados Unidos.

¿Cómo se podría trasladar esa experiencia a Barcelona?

Debemos apostar por poner en valor a nuestros profesionales sanitarios, cuya labor redundan en el beneficio de todos

■ La calidad de la sanidad en Barcelona es excelente, universal, gratuita para el paciente y con instituciones, como el hospital Clínic, el Vall d'Hebron y muchos otros, liderando en resultados e innovación. La sanidad americana tiene mucho que aprender de lo que ocurre en Barcelona. Por otro lado, las listas de espera, la frustración de muchos profesionales sanitarios por falta de medios, los bajos salarios y las pocas posibilidades de promoción profesional son males endémicos que afectan a los servicios sanitarios y para los que no parece que exista una solución a corto plazo, y eso redundan en que la

experiencia de los pacientes no sea tan buena y humana como la requerida en situaciones de tensión y angustia que provoca una enfermedad. Es obvio que en estas situaciones la solución clínica es lo más importante, pero no debemos subestimar el impacto de todos los servicios asociados para darle al paciente la tranquilidad, consejo y ánimo necesarios para enfocar el tratamiento y la recuperación de manera rápida y con la mejor calidad de vida. Por todo ello, debemos apostar por poner en valor a nuestros profesionales sanitarios y cuidar más esas profesiones que redundan en el beneficio de todos.

El restaurante Abarka fomenta la inserción laboral de personas migrantes y el activismo gastronómico

África se reivindica en Sants

ROSA M. BOSCH
Barcelona

La cultura africana se ha asentado en la calle Guadiana del barcelonés barrio de Sants, donde funciona desde el pasado mes de diciembre el restaurante de la cooperativa Abarka, una iniciativa que persigue romper clichés y dar a conocer el potencial del continente. Aquí, en el local que ocupaba el histórico bar Llopart, se escucha indistintamente el wólof, el catalán y el castellano mientras se sirven generosas raciones de especialidades del África Occidental a la vez que se promueve el “activismo gastronómico”.

Khady Drame, de Granollers y con raíces en Senegal, y Malamine Soly, llegado de este país en el 2006, son dos de los artífices de Abarka. “Todo empezó – cuentan – en el 2018 cuando junto con un amigo argentino creamos la oenegé Dunia Kato con el objetivo de sensibilizar, en Senegal, de los peligros de algunas rutas migratorias, informar de los derechos de las personas que deciden partir y organizar cursos para crear oportunidades laborales allí; estamos en contra del asistencialismo”. Abarka nació para preparar caterings y obtener así ingresos destinados a financiar la actividad de Dunia Kato.

“Cada vez que nos contratábamos alquilábamos una cocina y poco a poco fuimos comprando material y creciendo. Un día nos dimos cuenta de que teníamos una oportunidad de negocio y Barcelona Activa nos acompañó en la creación de nuestro proyecto, con el que ganamos el primer premio, de 12.000 euros, de



ANA JIMÉNEZ

Lidia ha preparado una infusión fría de flor de hibisco con menta, una de las bebidas especialidad de la casa

la convocatoria de Emprendedores Sociales, en el 2020”, detalla Drame, ingeniera de alimentación de formación. Por su parte, Soly había acumulado experiencia como encargado durante ocho años de un restaurante.

Antes de la pandemia los dos se quedaron sin trabajo y decidieron dedicarse a tiempo completo a Abarka, que cuenta con otros dos socios. Si bien en un principio su función era apoyar Dunia Kato, ahora sus prioridades pasan por promover la inserción laboral de personas llegadas de otros países y difundir la riqueza cultural africana a

Lassana Sylla se formó como cocinero y, tras doce años sin papeles, ha regularizado su situación

través de la gastronomía. “Queremos reflejar en la carta quiénes somos, aquí tenemos a trabajadores de Gambia, Guinea Bissau, Senegal, Benín, Togo, Etiopía y del Sáhara. Pero preferimos no hablar de países, sino de culturas, pues en el pasado las fronteras se hicieron como

se hicieron...”, considera Drame, reiterando que en Abarka es tan importante elaborar comida como hacer activismo, difundir un discurso que rompa con la visión estereotipada de África.

No faltan en la carta especialidades como el athiekke, una suerte de cuscús, pero con mandioca fermentada, que sirven con pescado; el mafe, un guiso a base de crema de cacahuets con arroz y verduras o ternera, o el tabulé de fonio, cereal que se acompaña con mango y vegetales. Todo regado con zumo de jengibre, bebida de fruto de baobab o infusión fría de flor de hibisco con menta.

La cooperativa está en varios frentes: sigue con los caterings, gestiona el restaurante y participa con su *foodtruck* en festivales musicales. La satisfacción de los comensales y poner su grano de arena en promover la regularización de personas migrantes es muy gratificante. Lassana Sylla se ha formado como cocinero y, tras doce años sin papeles, por fin ha logrado un contrato, en Abarka, y la estabilidad. Y Fama Balde, “a pesar de tener la nacionalidad española, nunca había podido tener un empleo de administrativa, que es de lo que había estudiado, hasta ahora”, destaca Drame. ●