

Málaga



El acristalamiento de los chiringuitos es fundamental para mantener la actividad como restaurante todo el año. ALEX ZEA

La temporada se amplía. Un 35% de estos establecimientos abren todo el año, mientras que esperan que cuando se den las concesiones y puedan hacer sus reformas, esta cifra ascienda al 90%, lo que permitiría disponer de restaurantes en la playa durante todo el año.

Los chiringuitos también son para el invierno

► Comer junto al mar en pleno invierno es cada vez más común, ya que los chiringuitos malagueños se están adaptando poco a poco para abrir todo el año y aprovechar su ubicación y el clima templado de la provincia

CRISTINA ALCARAZ MÁLAGA

■ Así como Fernando Fernán Gómez lo tenía claro con las bicicletas y la estación predilecta para su uso en su obra de teatro *Las bicicletas son para el verano*, los responsables de los chiringuitos de la Costa malagueña también parecen tenerlo con sus locales: los chiringuitos también son para el invierno.

Romper esa estacionalidad, esa casi obligación que tienen algunos de los restaurantes de playas de tener que cerrar ciertos meses al año, es una máxima para los responsables de estos establecimientos, que defienden que el clima de Málaga, así como la demanda del cliente, permiten tener abierto los chiringuitos todo el año.

«En Málaga tenemos un clima que nos diferencia en un par de grados nada más de las Islas Canarias; tenemos temperaturas envidiables. La gente puede acudir a los chiringuitos todo el año sin problema. La cuestión es que tenemos que tenerlos bien acondi-

cionados, y a algunos todavía les falta ese paso porque al no tener resueltas las concesiones (asunto en manos de la Junta de Andalucía) los ayuntamientos no nos pueden dar licencias para hacer obras», relata Manuel Villafaina, presidente de la Asociación de Empresarios de Playas de la Costa del Sol. «En la Costa las temporadas cada vez son más largas y los chiringuitos se pueden mantener todo el año sin problema. El buen tiempo lo permite. Además nuestros establecimientos suponen unos servicios estupendos para las playas. No olvidemos que la 'Q' de calidad y las banderas azules se conceden, entre otros motivos, por los servicios que ofrecen las playas, y ahí el chiringuito aporta mucho», afirma Villafaina. De hecho, el presidente de la Asociación de Empresarios de Playas de la Costa del Sol asevera que, en la actualidad, el porcentaje de chiringuitos malagueños que pueden abrir todo el año es un 35%, pero que las previsiones son que cuando tengan todos el acondiciona-



En un chiringuito en invierno.

miento adecuado pueda elevarse esta cifra hasta el 90%. El acristalamiento de los chiringuitos es una de las principales obras que hay acometer en estos locales para que puedan dar un servicio idóneo todo el año. De hecho, esto es lo primero que hará Pepe Robida, del chiringuito Pepe's Bar en Marbe-

lla. «Yo ya tengo mi concesión, y por eso pude pedir la licencia de obra. Ahora estoy esperando el papeleo para adecuar el chiringuito para todo el invierno. Tengo que ponerle cristalería, cambiar mobiliario, reformas en la cocina. La cristalería es fundamental, porque aunque no suele pasar mucho, si llueve o vienen unos días de viento fuerte, es imprescindible tener el local cerrado», comenta Robida.

Pepe Robida pretende invertir unos 150.000 euros en esta reforma, que prevé tener terminada para marzo, para la Semana Santa. «La obra nos permitirá trabajar más cómodos, sin duda», añade, mientras afirma que ver el mar bravo desde una cristalería en invierno en un chiringuito es una maravilla tal como verlo en calma en verano. «Ambas imágenes son un privilegio para el cliente, igual que la posibilidad de comer pescado espetado todo el año. Ya no sólo sardinas, sino jureles, doradas, lubinas. Eso es algo que podemos hacer en los chiringuitos», afirma.

De la misma opinión es Manuel

Villafaina, quien asegura que los paisajes que se disfrutan desde un chiringuito, en invierno y verano son únicos, igual que la gastronomía que estos ofertan. «En los chiringuitos se espeta todo el año y eso es algo que no se puede comer en un restaurante habitual», señala Villafaina.

En cuanto a la clientela, en invierno suele variar algo con respecto a la de verano. Pepe Robida cree que en la época más fría del año, además de los turistas, acudirán más a su local los habitantes del pueblo, el cliente local. Por su parte, Villafaina explica cómo el turista es algo distinto. Aunque siempre se mantiene un sector de turista joven, según asegura, en invierno suele ser turista extranjero y nacional, más mayor, el que más acude a los chiringuitos. «El turista viene a la Costa todo el año, quizás haya menos juventud, pero también la hay. Hay cierto turismo extranjero que utiliza el chiringuito todo el año, y mucho turismo nacional y regional que también lo hace, sobre todo los fines de semana», asegura.

Además, hay que tener en cuenta otro punto muy importante que favorece acudir a los chiringuitos en invierno, un punto que es un verdadero problema en la época estival: el aparcamiento. «En verano hay un problema real para los turistas en los chiringuitos: no pueden aparcar. Eso en invierno desaparece totalmente, lo cual también hace mucho más fácil y agradable acudir a almorzar o cenar a los chiringuitos», recuerda Villafaina.

Así que, a lo Fernán Gómez... o a la inversa, desde la Asociación de Empresarios de Playas de la Costa del Sol no tienen dudas: Los chiringuitos también son para el invierno.