

# La cena espectáculo

Texto—Andrés Sánchez Magro

Nuestra querida y admirada política Yolanda Díaz, que tanto protege nuestros descanso y bienestar laboral, ha acertado de lleno con lo del horario de cierre. Aunque sea con motivaciones diferentes, claro. Según la gallega, que hace poco por cierto por la gastronomía de su tierra tan afamada, se preocupa por los derechos de los trabajadores y por la salud del español que necesita descansar. Sin saberlo, cosa que también nos extraña porque dice conocer mucho el sector, tal vez esté criticando el nuevo fenómeno del dinner show. O esos restaurantes que ahora se llaman de ambiente, no confundir con otros, donde lo más importante es que pasen cosas, la música como protagonista y también liberadora de las conversaciones que hoy con el móvil no se producen (al final incluso se disminuirá la tasa de divorcios), actuaciones teatrales en su caso, y poca gastronomía. De todas las aperturas flamantes que se suceden en nuestras principales ciudades, muchas llevan ese sello de restaurante performance. ¿A quién no le apetece la diversión?... Y con ese argumento principal, y bien armados con potentes equipos de relaciones públicas y de redes sociales, llenan muchas de sus



mesas casi todos los días de la semana. En especial por las noches, que todos los gatos son pardos, sobre todo si hay una buena decoración, y el hostelero se gasta más en iluminación que en lubinas. Porque tampoco se trata, que hay mucho ambicioso, que además de poder ligar, también tengamos que comer. En esta burbuja que algunos todavía califican como gastronómica, tiene más importancia el instagramer que el crítico de moleskine. Muchos de los platos que se programan tiene un bonito colorido y esos destellos que iluminaban la cara de los niños los días de fiesta. Bulla, hedonismo y mucho morrito para posar en la foto. Evidentemente estas cenas son más divertidas que la de las parejas de matrimonio, pero eso sí, en alguna de estas el tartar

estaba cortado a cuchillo. Del bueno, y no el de la discusión conyugal. Si somos justos, en ese saco de casas de musicón y gente guapa, hay algunas que se esmeran un poco más, y buscan la alianza con cocineros de prestigio, bucean en cartas que tengan proyección internacional, y disfrutan las bodegas con etiquetas para cuando alguno se pone flamenco y quiere impresionar a sus comensales. Pero suele ocurrir por lo común, que muchos de estos buenos inicios se acaban diluyendo en la necesidad de facturar mucha copa, incluso para servir botellas con bengalas, mientras danzantes jalean el acontecimiento. Después de todo, lo importante es que la gente salga, gaste, llegue tarde a casa y así no tenga la tentación de ver el telediario. ●