

**SEGURIDAD** PÁGINA 4

**Cena de gala para el día las Esquadres**  
Los Mossos quieren levantar la moral de sus agentes

**MEDIO AMBIENTE** PAG. 5

**Cañete, flexible con el caudal del Delta**  
El Ebro ya prepara sus protestas

**LA TERRAZA** PÁGINA 7

**Sagarra y el independentismo**  
El escritor pone en duda que Candel fuera secesionista

**GENTE** PÁGS. 8 A 11

**Con Oscar Bullock y Nicholson en el 'top ten'**

# VIVIR



Domingo, 2 de marzo de 2014

**LA VANGUARDIA**



MARC ARIAS

**Una imagen del pasado.** Los tradicionales recipientes, icono de toda la vida de la restauración popular, son ya sustituidos por botellas precintadas

# Tras la aceitera

**LUIS BENVENUTY**  
Barcelona

Ahora, en los restaurantes, el aceite, hay que pedirselo al camarero, sobre todo si uno está sentado fuera, en la terraza. Las aceiteras rellenables de toda la vida son ya por decreto ley, historia reciente. Y las botellitas de un solo uso ahora obligatorias son mucho más caras, y hay gente que se las lleva con disimulo, de modo que muchos restauradores prefieren tener unas pocas en circulación entre las mesas y la mayoría

• Una nueva normativa destierra de las mesas de los restaurantes los envases rellenables de aceite

en un estante. Algunos ya se decantaron por subir unos céntimos el precio de sus menús.

Son las primeras consecuencias de la nueva normativa que regula la dispensación de aceite en las mesas y barras de toda España.

Algunos hosteleros dicen que la medida puede acabar con la vieja costumbre de matar el hambre con una rebanada mientras se espera a la comida. Además, las botellitas son muy monas los primeros días, pero en seguida se

• La medida, que pretende mejorar la calidad, supone un incremento de los costes para los hosteleros

ensucian y la etiqueta se desprende y ya no quedan tan bien sobre la mesa. Otros entienden en cambio que de este modo se garantiza la calidad de los aceites sobre la mesa.

El decreto ley entró en vigor el

primer día del año, pero se mantenía una moratoria hasta ayer para que los negocios dieran salida al aceite anteriormente comprado a granel. Según el espíritu de la ley, el cliente ha de saber qué aceite tiene delante, así se fomentará el consumo del producto de calidad.

La presencia de aceiteras rellenables era ayer más bien escasa. El Gremi de Restauració y también un paseo por los restaurantes de Barcelona constatan que la

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE >>>