vinetur

José Antonio Aparicio reivindica la hostelería como oficio y legado de varias generaciones

El presidente de Hostelería Madrid publica una tribuna por Santa Marta centrada en el valor humano del sector

martes 28 de julio de 2026



José Antonio Aparicio, presidente de Hostelería Madrid, ha publicado una tribuna con motivo de la festividad de Santa Marta, patrona de la hostelería, que se celebra este miércoles, 29 de julio. En el texto, el también hostelero defiende el peso social y humano de bares y restaurantes y presenta una nueva columna de opinión con la que la organización quiere dar voz al sector.

Aparicio sostiene que la hostelería ofrece en muy poco tiempo una combinación de hospitalidad, servicio, relación social y placer sensorial ligada además a una necesidad básica como la alimentación. A su juicio, esa suma de elementos explica que se recurra con frecuencia al término “experiencia” para describir lo que ocurre cuando una

persona entra en un bar o en un restaurante.

El presidente de Hostelería Madrid vincula esa visión con su propia biografía. Relata que creció en un entorno hostelero, marcado por el bar de sus abuelos, y describe el establecimiento como un lugar desde el que se observa la vida de los demás y se participa en ella. También afirma que, para muchos profesionales, el bar funciona como una prolongación del hogar y que los trabajadores forman parte de una convivencia diaria hecha de esfuerzo, contratiempos y alegrías.

En su artículo, Aparicio define la hostelería como un oficio exigente, capaz de llevar al límite a quienes lo ejercen, pero también como una actividad de la que resulta difícil desligarse. Esa idea recorre buena parte del texto, en el que presenta la profesión como una tarea basada en la atención al cliente y en la búsqueda de compañía y cercanía.

Aparicio sitúa además a Madrid como un referente internacional por su hostelería y por la manera de consumirla y compartirla. Atribuye esa posición a la generación que llegó a la capital en las décadas de 1960 y 1970 desde distintos puntos de España para abrir negocios y ganarse la vida. Según expone, aquellos emprendedores levantaron la base del sector actual con pocos medios y mucho esfuerzo.

En ese reconocimiento cita de forma simbólica nombres como Lucios, Amadeos, Gerardos, Pacos, Migueles, Benignas o Marías, a quienes presenta como pioneros de la hostelería madrileña. También alude a la presencia de la palabra “Casa” en muchos bares y restaurantes de aquella época como reflejo de una forma de entender estos negocios como hogar y familia.

La tribuna sirve también para anunciar el arranque de un nuevo espacio de opinión promovido por Hostelería Madrid. Aparicio explica que esa columna nace con la intención de convertirse en una tribuna abierta para expresar el sentir del sector, sus preocupaciones y las cuestiones que afectan al oficio. La organización plantea ese espacio como un lugar para compartir conocimiento y contribuir a mejorar la profesión.

El presidente de Hostelería Madrid enmarca ese inicio en la celebración de Santa Marta y lo dirige a quienes trabajan cada día en el sector. En la parte final del texto, insiste en la idea de la hostelería como punto de encuentro y reivindica la conexión humana que, a su juicio, define a bares y restaurantes por encima de cualquier otra forma de relación.

Concluye con un mensaje de apoyo a la hostelería y a los profesionales que la sostienen cada día. Con esa tribuna, Aparicio fija una posición centrada en la memoria del sector, el reconocimiento a sus generaciones fundadoras y la defensa del valor social de una actividad que considera esencial en la vida cotidiana de Madrid.