



6 Mayo, 2023

## Rafa Zafra: «Obama, Springsteen y Spielberg sabían que la gamba roja se come con las manos»

Acaba de dar de comer al Boss y Barack. El jueves cocinó un cuatro manos en Nerua con su colega Josean Alija. «Sus salsas son seda»

### JULIÁN MÉNDEZ

Los tres tienen mucha cultura gastronómica. Obama, Springsteen y Spielberg demuestran en aMar que son grandes amigos en la mesa y que saben comer: pelaron y comieron las gambas rojas con las manos», sonríe el cocinero Rafa Zafra (Estimar y aMar en El Palace, Barcelona) mientras toma una caña en el Hotel Ercilla camino de la pescadería de Koldo donde compró salmoneletes para 46 personas. Podríamos decir sin temor a equivocarnos que el chef de Alcalá de Guadaíra es hoy el cocinero más mediático del mundo.

José Andrés reservó una mesa el viernes pasado para su amigo el presidente Barack Obama («en EE UU son presidentes para siempre») que acudiría junto al director de cine Steven Spielberg (La lista de Schlinder) al arranque de la gira mundial del Boss Bruce Springsteen. «Conocí a José Andrés en el Bulli. Me llamó para reservar mesa para seis y me dijo que vendrían tarde. Llegaron a medianoche. Les tenía preparado un reservado, pero prefirieron la sala principal. La cena fue pura cocina de producto Made in Spain, mediterránea. ¿La imagen? Desde seguridad nos dijeron que no querían fotos. Pero, al acabar, el propio presidente Obama se presentó en la cocina para saludarnos y nos pidió hacerse los tres una foto con el equipo. Le dije que tenía que preguntarles antes a cocineros y camareros, ja, ja. De broma. Nos dijo que había cenado como nunca, que había sido una gran experiencia en aquella atmósfe-



Rafa Zafra con el equipo de aMar con Springsteen, Spielberg y Obama, que cenaron allí.

ra y rodeado de sus amigos», recuerda Zafra, que les descubrió toda una civilización con sus boquerones fritos

### Buscador de grandes tallas

El grupo tomó carpaccio de cigalitas (homenaje a el Bulli 1995), espardeñas con embutido bull negro, tostadas con caviar y huevo roto, judías con panceta y morrillo de atún rojo y las gambas rojas del Pescador de Rosas, arrastrero con el que Zafra sale a faenar un par de veces al mes. «Fueron muy comedidos. Tomaron vinos blancos y tintos españoles. El Boss, como tiene que actuar, fue el que más se cuidó», apunta.

Zafra (41) cocinó el jueves con Alija (45) en una cena a cuatro manos en Nerua

Guggenheim organizada por la guía Macarfi. «Las salsas de Alija son seda en la boca, puro terciopelo. Josean es un tipo especial: todo el mundo quiere ser su amigo. Fue el primer cocinero en presentar solo un producto, una salsa, un jugo, una elaboración. Su acabado, su elaboración, son únicos», ensalza al 'Heavy'. Zafra fue mano derecha de Ferran en el sevillano Hacienda Benazuzza y de Albert Adrià en El Barri. Mecenas de las grandes tallas en mariscos y pescados (las cigalas de tronco de Estimar son homéricas), Zafra sostiene que España es uno de los países del mundo que más y mejor protege los océanos para garantizar futuras capturas. «Tengo un biólogo en mi restaurante y salgo a pescar gamba roja. Hoy

hay la misma cantidad de gamba roja que hace 30 años. Lo que sucede es que antes se comía sólo en fechas especiales y hoy se pide todos los días», indica.

«Soy un cocinero que cocina lo que le gusta comer. Gambas, almejas, marisco. Mi madre, Conchi, cocinera de la antigua Posada de Alcalá, cuando voy a casa me hace carne con tomate y una buena tortilla de patata con cebolla. Siempre digo que mi madre fue quien me enseñó a amar la cocina y los Adrià, a entenderla», dice este bético desde la cuna «es que si no, mi madre no me llenaba el plato», ríe.

Zafra prepara en la actualidad un libro que sumará productos de la mar con cocineros españoles que explicarán su aprovechamiento. Un avance del modo en que Zafra entiende los frutos de Neptuno se vio en Nerua: espárrago, endivia y almeja XXL, Xipiron con aceituna negra, Gamba roja con lenteja, Raya Bizkaína y chalota encurtida, Salmonete marinera y torrezno. Puro contraste. Ya lo dijo Ferran Adrià. Estimar, de Zafra, «es una marisquería de autor». Ea.