



GASTRONOMÍA

Los chefs calientan el verano

APERTURAS Con el sello de Dani García, Aduriz, Rafa Zafra, los Sandoval y los Redruello.

Marta Fernández Guadaño. Madrid
 Tras dos veranos de pandemia, ¿llega el verano de la auténtica *nueva normalidad*? Aunque las inauguraciones no cesaron ni en 2020 ni en 2021, se avecinan meses movidos para varios chefs conocidos que parecen haber reemplazado las vacaciones por el lanzamiento de nuevos proyectos.

Hace unos días, Dani García comenzó a cumplir el plan anunciado en abril para completar el ejercicio 2022 con ocho nuevos restaurantes hasta alcanzar una red de 22 locales en España y en el extranjero. Su proyecto más reciente es Alelí, formato de cocina italiana abierto en Marbella y con el que estrena el verano. Según la estrategia trazada por Grupo Dani García, le seguirán en breve el japonés Kemuri y el andaluz Tragabuches, ambos en la localidad malagueña. Para otoño, asoman su nuevo concepto La Chambre Bleue para llegar a París y Ámsterdam y un Tragabuches en el que fue el local de Combarro en la calle Ortega y Gasset, en Madrid, entre otras aperturas.

No es el único cocinero-empresario que promoverá novedades en el mercado culinario en el verano 2022. Andoni Luis Aduriz, chef de Mugaritz y socio de IXO Grupo, ultima el concepto que ocupará el espacio que funcionó como Ni Neu durante más de una década en el Kursaal. Por ahora, se sabe que será un concepto en torno al fuego, que huirá del formato de parrilla o asador, con un punto *casual*, lo que dará nueva vida al Palacio de Congresos de San Sebastián, donde el grupo del chef vasco y su socio, Bixente Arrieta, también se encargan de gestionar los eventos desde el punto de vista gastronómico.

De Sevilla a Ibiza

Por su parte, Rafa Zafra seguirá expandiendo su particular visión de una marisquería contemporánea, esta vez en Sevilla, con Mareantes, su nueva cervicería-marisquería, que abrirá en breve en el Hotel Boutique Tayko. El chef andaluz, que durante años fue pieza clave en los equipos de elBulli y elBarri de los hermanos Adrià, es socio -con Anna Gotanegra y Ricardo Acquista- de Estimar, con dos sedes en Barcelona y Madrid; Casa Jondal, en Ibiza, y el nuevo Amar, en El Palace barcelonés, aparte de participar en Mar Mía, alianza con otros hosteleros en el hotel Ocean Drive Madrid.

El televisivo Alberto Chicote ya ha puesto en marcha Omeraki, en Madrid, donde Javi Estévez, con una estrella en La Tasquería, ya ha subido persiana de El Lince; y el *biestrellado* Ramón Freixa ha arrancado Papageina, espacio gastronómico en el Tea-



Andoni Luis Aduriz prepara apertura en San Sebastián.



Dani García acaba de estrenar Alelí en Marbella.



Rafa Zafra inaugurará Mareantes en Sevilla.



Albert Adrià ha reabierto Enigma en Barcelona.

tro Real gestionado con Life Gourmet Catering.

Las novedades con el sello de un chef se saltean geográficamente con Erro, de Jorge Aseño, en el caserío Makatzeta, en Vizcaya; Cobo Evolución, abierto ayer por Miguel Cobo en Burgos, dentro de Cobo Estratos; o el joven Juan Carlos García, procedente de elBarri, quien acaba de inaugurar el espacio de alta cocina Vandelvira, en Baeza.

Sagas hosteleras

La familia Sandoval, con dos estrellas en Coque y con otros formatos más *casual* como Coquette, viajan este verano de Madrid a Ibiza, donde estrenan Asal, en Ibiza Gran Hotel (donde, aparte del estrella Michelin La Gaia by Óscar Molina, suma Zuma Ibiza como otra novedad para esta temporada). Mario Sandoval adapta su cocina a un espacio con *look* de cueva blanca, que suma va-

rias zonas: Garden Terrace para cenar al aire libre, Chefs Saloon para cenas en el comedor interior y DJ Lounge & Cocktail como un bar.

Los Sandoval no son la única familia hostelera que emprende este verano nuevos proyectos. La saga Manzano ha completado la oferta de Narbasu, restaurante y hotel de los hermanos Esther, Sandra y Nacho Manzano (con dos estrellas en Casa Marcial y con una *segunda marca casual* como es Gloria), en un Palacio del siglo XIV, en la localidad asturiana de Piloña, donde ahora redondean el concepto con huerto propio. A la vez, ha abordado un macroproyecto en Oviedo (situado en el espacio que fue la estación de El Vasco): Nastura, planteado como una plaza o multiespacio con varias opciones para comer, en mesas altas o comedor, aparte de tienda con productos gourmet.

Mientras, Grupo La Ancha prosigue con su expansión. Tras abrir ha-

ce apenas un mes Molino de Pez, en Barcelona, la familia Redruello prepara un nuevo proyecto en Madrid, ciudad de origen donde suma restaurantes como Las Tortillas de Gabino, Fismuler, la doble sede de La Ancha y La Barra de La Ancha, en el remodelado Mercado de San Antón. Este verano, el plan es estrenar la gestión del *food & beverage*, en el nuevo hotel cinco estrellas Thompson, de la cadena hotelera Hyatt, en la calle Montera. Dentro, contarán con restaurantes como la coctelería Hijos de Tomás, una cafetería-bistró con obrador de panadería y Tama, en el *rooftop*.

No hay que olvidar que la primavera terminó con dos bombazos gastronómicos: en Madrid RavioXO, lo nuevo del *triestrellado* Dabiz Muñoz, dueño de DiverXO; y, en Barcelona, la vuelta de Albert Adrià con la reapertura de Enigma 27 meses después de su cierre por la pandemia.

Oscar Oliva

Pepo Segura