



PERSONAJE

DISTRITO

ZAFRA

Este chef "bulliniano" sin una sola estrella Michelin atiende a mil clientes al día entre todos sus negocios. Ahora ultima una de las aperturas del año: **RURAL**, formato carnívoro que arranca en breve al lado de Estimar Madrid. ¿Barrio Rafa Zafra a la vista?

Por MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO Fotografías de ÁLVARO FERNÁNDEZ PRIETO

El autor del bikini más lujoso de la gastronomía española y el cabecilla de un modelo que casi podría considerarse tendencia: la marisquería del siglo XXI. Es la definición que dedicó Ferran Adrià a la primera sede de Estimar al abrir en 2016 en Barcelona. "Siempre estaré agradecido por haber pertenecido a la familia de elBulli. Más que profesional, es una relación personal, familiar; con Ferran y Albert", afirma Rafa Zafra (Alcalá de Guadaíra, Sevilla, 1981), que añadirá en breve nuevo restaurante a su colección: Rural, en Marqués de Cubas 8, a 100 metros de la sede madrileña de Estimar (número 18). ¿Un barrio Zafra detrás del Congreso?

Este sevillano no puede negar su vena *bulliniana*. En el universo Adrià trabajó desde 2002 en Hacienda Benazuza (Sanlúcar La Mayor), sucursal sevillana de elBulli, hasta que cerró el restaurante de Cala Montjoi en 2011. El ADN Bulli caló en Zafra. Hoy, suma ocho restaurantes (incluido Rural), con 300 empleados y casi mil clientes al día. Luce reconocimientos como el de la lista europea *Opinionated About Dining* (OAD) –puesto 62 para Estimar Madrid y 77 para Barcelona– o Macarfi –cuarto mejor de la capital y segundo de la Ciudad Condal–. A cambio, el paradójico balance de cero estrellas Michelin.

Hoy Zafra, uno de los chefs del momento, repasa trayectoria y planes para FUERA DE SERIE. Su equipo nos abre en primicia las puertas del nuevo Rural, poco antes de su inauguración entre la última semana de septiembre y principios de octubre.

PREGUNTA. "Bulliniano" de pura cepa, ¿no?

RESPUESTA. Todo se lo debo a los hermanos Adrià, por empuje y formación. Han sido super generosos. Lo que hicieron conmigo es lo que intento dar ahora a mi equipo. Por eso, en Rural entran como socios Alberto Pacheco [jefe de cocina] y Juanma Galán [*maitre*]; han defendido Estimar Madrid y lo merecen. En Benazuza tenía una responsabilidad enorme con 26 años para defender la cocina de Ferran en un dos estrellas Michelin. Nos llamábamos todos los días; ahí surgió un diálogo brutal. Cerraron elBulli y Benazuza, con cuya propiedad me fui a México. Me pidieron *benazuzearla* la oferta de sus hoteles allí con la cadena Oasis; iba para estar tres meses y me quedé cuatro años.



P. ¿Cuándo decidió volver a España?

R. Estaba muy a gusto; como español haciendo cocina de vanguardia en Cancún, tenía visibilidad. Pero tenía la necesidad de equivocarme. En un viaje a México, Albert vino a verme, nunca habíamos perdido el contacto; le había ayudado en aperturas como Tickets o Bodega 1900. Me dijo que iba a abrir Heart Ibiza con Guy Laliberté [fundador de Cirque du Soleil] y me propuso ir para allá. Era una oportunidad increíble trabajar con las personas que habían revolucionado el entretenimiento en gastronomía y espectáculo.

P. ¿Y cómo surgió Estimar?

R. Quería hacer algo solo desde hacía tiempo. Heart funcionaría en Ibiza en verano y le dije a Albert que iba a montar una cosa pequeñita en Barcelona en invierno. Heart [cerrado a raíz de la pandemia] era un *Ferrari*, tenía todos los ingredientes para ser el proyecto de mi vida; Estimar era un *600*, un local pequeño que tenían los padres de Anna Gotanegra.

P. Pues a pesar de ello Ferran Adrià lo calificó como marisquería del siglo XXI o de autor.

R. Mi idea inicial era poner en marcha un pequeño restaurante gastronómico donde los clientes comieran dentro de la cocina. Pero Ferran, implicado en Heart,

me dijo que si el padre de Anna, Pere Gotanegra, vendía tan buen producto [es dueño de Pescadors de Roses y fue proveedor de elBulli], debía montar un restaurante de pescado porque no había muchos en Barcelona. Empezamos a trabajar con líneas muy puras, tomando como referencia Etxebarri, Elkano o D'Berto; metimos todo en una coctelera y salió lo que Ferran definió como marisquería del siglo XXI.

P. ¿Qué significa?

R. Refrescar la forma de comer pescado y marisco, un *Eurodisney* para los amantes del mar, algo sencillo, pero muy rompedor. Heart abrió en 2015; era lo más loco y complejo del mundo, frente a una gamba a la brasa en Estimar, que arrancó en 2016.

Gamba de Rosas –"la reina de la casa"– en tres cociones, bocados marinos como el *Maremoto*, secuencia de angulas o el famoso bikini con queso crema, tartar de salmón ahumado y caviar –producto fetiche para Zafra–. Ubicado en el Born, Estimar, que Ferran Adrià usó como modelo en una guía de gestión hostelería editada por elBullifoundation, fue un exitazo. "Llegamos en un momento en el que los clientes buscaban propuestas más básicas y puras; tras el cierre de elBulli, sorprender con creatividad era complicado, así que lo conseguimos con algo sencillo que añade un punto de añoranza", argumenta Zafra, que creó un lenguaje extrapolable a otros conceptos con la despena del mar como eje y premisas como no superar los cuatro o cinco ingredientes por plato.

Son los mimbres con los que Estimar llegó a Madrid en septiembre de 2019 y Casa Jondal arrancó en julio de 2020 en Ibiza. "El sueño de mi vida era dar de comer como hacíamos en Estimar pero con los pies en la arena de la playa. Y eso es Jondal, una de las cosas más bestias que nos han pasado. Damos de comer a 400 personas al día en un único servicio de 13:00 a 19:00 horas y decimos que no a otras 400. No he visto un lugar en el mundo donde la gente sea tan feliz". Estimar, Jondal y Rural son los proyectos principales de Rianra, sociedad con la que Zafra canaliza sus negocios con dos socios: Anna Gotanegra y el cocinero *bulliniano* Ricardo Acquista. Se añaden más proyectos abiertos en 2022: Mar Mía, en Ocean Drive Madrid, aliado con Carlos Bosch (Gastro Portal) y Luis Rodríguez (Casa Elías); Amar Barcelona, en El Palace –famoso por la visita hace meses de Bruce Springsteen, Steven Spielberg y Barack Obama–; Mareantes, en Tayko Sevilla; y Per Feina, con menú del día en el distrito 22@ (Barcelona).

Así son sus números en un día: a los 400 clientes de Jondal, suma 250 en Per Feina, 56 en Estimar Barcelona, 80 en Estimar Madrid, otros tantos en Amar y 60 en Mar Mía. Total, 926 diarios. "Además, tenemos asesoramientos temporales y no hago bodas, pero sí eventos especiales de buenos clientes o empresas; incluso vamos a cocinar a casas", añade Zafra, que prepara libro con el biólogo marino Arnau Subías. "Un mapa del tesoro de 20 puertos españoles, donde 20 amigos nos muestran 20 productos", avanza.

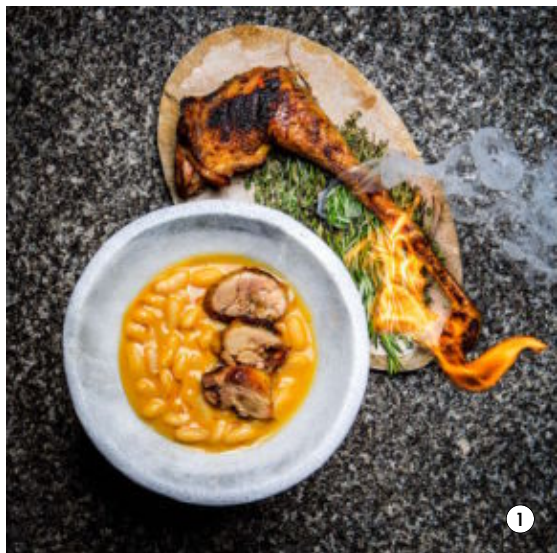
Aunque Barcelona sea matriz de la familia Estimar, Madrid es su consolidado destino con Rural –llamado Estimar y Montaña hasta que tuvo nombre–. El mercado madrileño es estratégico para Zafra.

P. ¿Por qué abrieron Estimar en Madrid?

R. ¡Por petición popular! Un 70% de los clientes en Estimar Barcelona venían de Madrid; cogían el AVE para hacer comidas de negocios y regresaban. Muchos nos enseñaban locales para venir y abrimos en septiembre de 2019, poco antes de la pandemia; la ▶



PERSONAJE **Rafa Zafra**



1

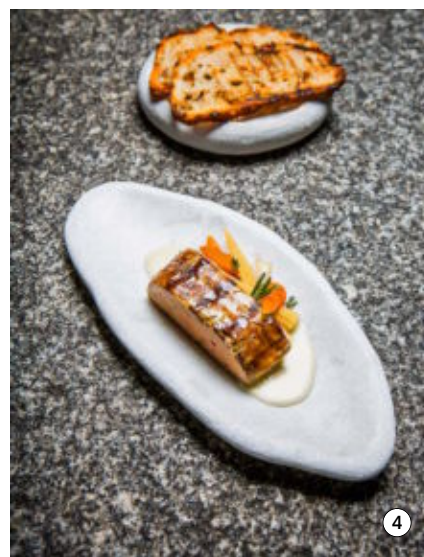


2

- 1. LEGUMBRES**
Pochas frescas con pepitoria de pularda (servida con hueso y deshuesada).
- 2. EQUIPO**
Los chefs de Rural Alberto Pacheco, Ricardo Acquista y Willem Bonneu, en primera fila; detrás, Gustavo Valencia (segundo "máitre") y Juanma Galán ("máitre-licier"), en la puerta del restaurante que abrirá a finales de este mes o principios de octubre.
- 3. FIESTA DE LA CARNE.** Rulo de wagyu con "steak tartar" y caviar.
- 4. HECHO EN CASA.** "Foie gras" en escabeche con rebanadas de pan.



3



4

► ayuda increíble del Ayuntamiento y la Comunidad permitió seguir funcionando a Estimar Madrid con Barcelona cerrado. Si no, hubiera sido una ruina.

P. Con Rural se refuerzan en la misma calle. ¿Suena a "distrito Zafra" al estilo de elBarri de Albert Adrià?

R. En la pandemia cerraron muchos locales y nos quedamos uno cerca de Estimar. Si no montábamos algo, lo alquilaríamos. Pero desde que abrimos, quería hacer un formato de carne. Teníamos una carta de Estimar y Montaña; el nombre Rural nos ha marcado un camino para centrarnos en la tierra. En la misma zona tenemos un local como almacén donde montaremos oficina de reuniones. Nos gustaría hacer más cosas; es una zona muy caliente donde antes no había nada y llegarán más proyectos.

P. ¿Qué comeremos en Rural?

R. Será un *Eurodisney* de la carne, con charcutería de Denominación de Origen o hecha por nosotros, patés, diferentes carnes, incluidas aves y caza o apartado de carnes de alta cocina; distintas cocciones, crudos, marinados y escabeches; también legumbres.

P. ¿"Monografía Estimar" llevada a la carne?

R. Lo imaginamos como un Estimar de carne con diferentes tipos de fuego, brasa, Jospier, robata, parrilla abierta y asador segoviano. Buscamos hacer una fiesta de la carne.

P. Siempre opta por carta y huye de menús cerrados.

R. En Estimar decidí no poner menú degustación; hay muchas formas de comer desde 150 euros, pero también por 80 o 90. Cuando hice menú en el pasado, alimentaba mi ego de cocinero; en Estimar, alimentamos el ego del comensal, que coma lo que le dé la gana. En Rural podríamos plantearnos menú para recorrer todos los apartados de la carta.

Con 70 plazas, Rural más que duplica el tamaño de su vecino Estimar. Una barra a la entrada arranca un recorrido por un pasillo curvilíneo hasta llegar a un horno segoviano, varias cocinas a la vista, dos comedores y privado con entrada independiente por calle Zorrilla. Su equipo (35 personas) incluye al chef Alberto Pacheco y el *máitre-licier*

Juanma Galán, socios de Zafra, Gotanegra y Acquista en Rural (con el grupo Stoneweg como socio inversor –también lo es en Per Feina–); el belga Willem Bonneu –jefe de cocina– y Gustavo Valencia –segundo *máitre*–. Ticket desde 90 euros y bodega de 400 referencias para una de las aperturas del año.

P. ¿Por qué Estimar no tiene estrella?

R. No creo que merezca estrella con el criterio de los inspectores. En mi criterio, sí, por honestidad y la felicidad que damos. Amar sí podría tenerla.

P. ¿Proyectos a la vista?

R. Con Jondal abriremos en otros lugares; Miami es el más probable. Puede que tengamos algún *consulting* en hoteles de Madrid o Málaga. A final de año, tenemos que decidir con qué seguimos y qué dejamos; queremos hacer las cosas que nos llenan y emocionan siendo rentables. ◀

➡ Más información: www.restauranterural.com