



Gastrochic

Rafa Zafra, el chef que susurra a los tesoros del mar

► Su bikini de caviar y salmón vuelve loco a Mick Jagger, quien visitó Estimar en su viaje a Barcelona



Tatiana Ferrandis. MADRID

En la capital, también contamos con una sede de este templo en el que Rafa Zafra eleva a la excelencia los pescados y mariscos de nuestros mares. Chef y propietario de Estimar, además de colaborador del Club Macarfi, hablamos con él tras su presentación en la que nos sorprendió, entre otras elaboraciones, con una maravillosa gamba roja hervida en agua bendita de Cala Montjoi. Mientras aún manteníamos en boca su sabor sublime, nos cuenta que fue su madre quien le enseñó a amar la cocina y Ferran Adriá, a entenderla: «A hacerme preguntas ante los fogones y a ser meticuloso». Fue en 2003 cuando se adentró en el universo de elBulli como jefe de cocina de Hacienda Benazuza (Sanlúcar la Mayor): «Adriá quiso que pusiera alma andaluza a los platos de elBulli. Yo tenía 26 años y la responsabilidad no era mantener los dos Soles Repsol y las dos estrellas Michelin, sino defender su cocina», recuerda el cocinero, a quien más que los galardones, le importa crear proyectos con alma en los que se sienta identificado. Y, por supuesto, llenarlos: «Es súper bonita la cercanía y fidelidad que hemos logrado en los restaurantes». Un trabajo que consigue al tratarse cada uno de sus proyectos de un concepto especializado en pescados y mariscos. Rafa huye de protocolos para seguir un camino, que define como «lujo casual». Palabras que cobran todo el sentido en un servicio en el que «eres capaz de adelantarte al



Estimar
 Dónde: Marqués de Cubas, 18.
 Tel.: 914 29 20 52.
 Precio medio: 90 euros.

cliente. Como comensal, me gusta que el camarero sepa qué me apetece, porque me conoce. La labor que hacía Juli Soler en la sala de elBulli era de un tres estrellas, pero casual a la vez. Fue pionero en casualizar el servicio manteniendo

un protocolo», continúa al tiempo que insiste en que trabaja para alimentar el ego del comensal, no el suyo. Por eso, no propone menú degustación alguno en ninguno de sus espacios, ya que, en su opinión, es el cliente quien decide qué comer. Además de la carta, a diario anuncia unas sugerencias, aunque jamás se niega a una petición: «Quien nos pida unos huevos fritos con gambas salteadas, las tendrá. Numerosos platos nacen de las peticiones de los comensales disfrutones. Y, gracias a ellos hemos evolucionado», puntualiza.

Lenguaje en torno al caviar

La suya es una cocina pura y directa en la que cobran protagonismo los tesoros del mar. Es decir, según la temporada, llegan a sus manos erizos, angulas, percebes, gambas rojas, cigalas, centollas, bogavantes, calamarcets... Productazos a los que imprime esa creatividad asentada gracias a sus años con Ferran: «Fue él quien denominó Estimar "la marisquería del siglo XXI". Pero los inicios no fueron así, sino los de un restaurante de pescadito muy bien hecho. A día de hoy, es muy goloso, ya que puedes darte un homenaje o pedir un par de anchoas, unas gambas y un lenguado. Hago trajes a medida», explica mientras recuerda que Ángel León definió el lugar como el «Eurodisney del mar, porque hay

pocos restaurantes con tanta variedad de materias primas. Es nuestro adn». ¿Su producto preferido? Las angulas y los pulpos pequeños. ¿El último que querría disfrutar en su última cena? La gamba roja: «Juan Mari Arzak sostiene que es la soltera de oro, porque está mejor sola que acompañada. Es la pureza. El erizo le entusiasma por la cantidad de recetas que prepara, ya sea en una tostada con mantequilla y caviar, simplemente, brutal. O en un tartar de gambas, e incluso, tigre, como si de un mejillón se tratara, y en un suquet. Sin querer, ha creado un lenguaje único en torno al caviar, ingrediente que jamás sirve solo, sino junto a otro alimento al que aporta salinidad, un gusto yodado idóneo y una explosión en boca, porque no deja de ser un esférico. Alicia Keys acudió este verano a Jondal y de la maravillosa tostada a la brasa con mantequilla y caviar dijo que «era una obra de arte, que mantendrá en la memoria». Y Mick Jagger, que ya había estado en el chiringuito de Ibiza, junto a Leonardo di Caprio, movió Roma con Santiago para conseguir

Aves, lechazo, conejo... Abre Rural, el «Eurodisney de las carnes. Ofrecemos una gran variedad»

mesa en la sede de Estimar de Barcelona tras asistir al Madrid-Barça y degustar de nuevo el espectacular bikini de caviar y salmón. Barack y Michelle Obama, Bruce Springsteen y Steven Spielberg acudieron a Amar, espacio gastronómico del hotel Palace de la Ciudad Condal, en abril y si disfrutaron del carpaccio de gambas, de la gamba roja de Roses y de las judías de Santa Pau con panceta ibérica, entre otros platos. Sabedor de que sus recetas son copiadas hasta la saciedad, no le preocupa «y, honestamente, hasta me gusta», afirma el ideólogo de Rural, apertura a la que pronto asistiremos: «No me considero un visionario, pero sí creo que he tenido la capacidad de mejorar conceptos, que estaban en desuso. Los restaurantes de pescado estaban anticuados, no había savia nueva, y Ferran me dio la idea de refrescarlos. Con Jondal ocurrió lo mismo, a los chiringuitos les falta un punto de sofisticación». Dicho esto, en su nuevo proyecto capitalino nos encontraremos, «el Eurodisney de las carnes». Es decir, con una gran charcutería, una sección de patés, foies, escabeches, guisos (albóndigas en pepitoria, becada, foie con frutos rojos...), salteados y fritos, entre otras elaboraciones: «La chuleta es la última excusa. Ofrecemos numerosos tipos de carnes, entre ellas, lechazo, cochinitillo, conejo, aves...». Difícil elección.



Rafa Zafra antes de la presentación del Club Macarfi, en Madrid, en la que probamos la gamba roja hervida en agua bendita de Cala Montjoi

CEDIDA