



# Aitor Arregi trae a la isla una de las mejores parrillas del mundo

► El dueño del asador Elkano, con una estrella Michelin y en la lista de The World's 50 Best Restaurants, abre Guethary en la Platja de Palma

RAQUEL GALÁN. PALMA

■ En su semana de vacaciones, Aitor Arregi vino a Mallorca y cada día se levantaba a las cuatro de la madrugada para ir a la subasta de la lonja de Palma. Después daba un paseo por los mercados de Santa Catalina y el Olivar, cuyas pescaderías, a las que había visto unas horas antes, ya le conocían y saludaban. «Le brillan los ojos cuando mira el pescado», afirma su mujer, Ester Sánchez. El dueño del asador Elkano, con estrella Michelin y entre los 50 mejores restaurantes del mundo, valora «por encima de todo el producto y a sus productores, las gentes que han habitado este lugar durante generaciones y transmiten lo que tienen. Nosotros solo lo ponemos sobre el fuego y lo describimos en un plato», explica él. Lleva 20 años haciéndolo junto al Cantábrico y, tras expandir al Atlántico (Cádiz) su «república marítima», ahora recalca en el Mediterráneo con su prestigiosa parrilla de pescados y mariscos. El matrimonio acaba de abrir el restaurante Guethary en el lujoso hotel Iberostar Selection Playa de Palma, que tiene acceso propio en la calle Marbella 36.

«Además de los productores, ya sean del mar o la tierra, el otro concepto básico es el medio, en este caso la latitud 39,5º (donde se encuentra Mallorca), que hay que conocer para poder interpretar un territorio, ya que difieren las corrientes, la temperatura del agua, la temporalidad, el tipo de producto, etc.», señala sobre la importancia del paisaje culinario. Por ello, lo primero que hicieron fue hablar con los pescadores de

Palma, Sóller, Andratx y Alcúdia, hace un año y medio, con el fin de «recabar documentación y saber si se podría trasladar el concepto de Elkano», detalla Arregi. «Los mares son tan diferentes que los mismos géneros tienen texturas y sabores totalmente distintos», tal como añade. El experimentado equipo de Guethary, bregado en la casa madre, se siente en la isla «como un neonato».

La jefa de cocina, Ruth Pérez, y su segundo, David Guerrero, van todas las madrugadas a la lonja y llevan meses investigando sobre la despensa mallorquina, no solo la marítima, sino también tierra adentro. Han hallado una red de pequeños productores locales a los que compran directamente aceite, leche, huevos, queso, pan, frutas y verduras, además de los vinos mallorquines, cuya carta ha elaborado el sumiller de Elkano. En cuanto a los protagonistas, los pescados y mariscos frescos, la temporada manda y ya ofrecen «aperitivo de llampuga y habrá raor en breve», destaca Pérez. A ellos hay que añadir un listado que incluye gamba roja de Sóller, gallo de San Pedro, salmonete de

«Lo básico es el producto y sus productores, además de conocer el medio para poder interpretarlo»

«La alta cocina ha llegado tarde a la parrilla porque es tan común que no hemos visto que es interesante»

## ► EL EQUIPO DE GUETHARY.

1 La máxima responsable, Ester Sánchez (con falda) y la jefa de cocina, Ruth Pérez (sobre la barra), junto al resto de empleados del restaurante. 2 ENRIQUE CALVO 3 y 4 Tres imágenes de los platos de la carta. 5 GUETHARY 5 Al frente de la parrilla está Ujjal Miah, que sujeta una langosta a punto de ser asada. 6 E. CALVO



roca, rape, calamar, carabinero, langosta, *déntol*, *mòllera*, pulpo, sepia y lo que surja en la lonja o de proveedores directos.

Aitor Arregi reconoce que la llamada alta cocina ha llegado tarde a la parrilla, «tal vez porque ha sido muy poco visualizada, pese a que en todas las latitudes del mundo se asa y se ha asado siempre, ya que se trata del primer fuego, el del paleolítico. Desde el colegio aprendimos que hacían fuego frotando dos piedras y con eso empezaron a cocinar. Quizás es tan básico y común que no nos hemos dado cuenta hasta ahora de que también se puede hacer un tipo de cocina interesante».

Como la que ha traído Guethary, que tiene a Ujjal Miah al frente de la recién estrenada parrilla.

En sala el encargado es David Ríos y la responsable de todo el proyecto mallorquín es la mano derecha de Arregi, Ester Sánchez, que ahora vive entre la isla y el País Vasco. La importancia que otorga este equipo al sello local se ve no solo a nivel gastronómico, sino también en el resto de aspectos del restaurante. La cerámica es de Pòrtol; los cuchillos Campins, de Consell; la tela, de Teixits Vicens; y un suma y sigue que demuestra que tanto cerca como lejos de las brasas lo más importante es el producto y sus productores.