

Así crece Elkano desde la lista '50 Best'

PARRILLA La familia Arregi suma cinco espacios entre Getaria, Cádiz y Mallorca, donde acaba de abrir Guethary.

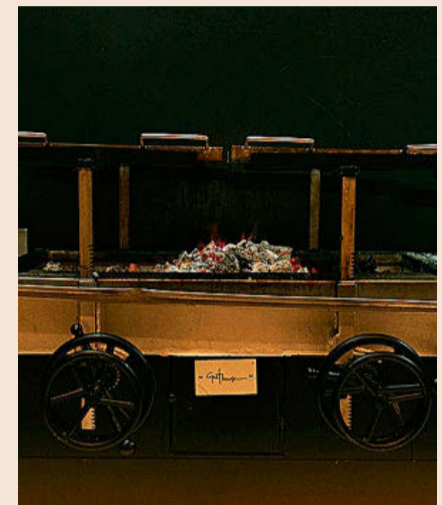
Marta Fernández Guadaño. Madrid

Su casa madre de Getaria despacha un menú degustación por 195 euros titulado *Propuesta del Cantábrico por zonas y especies*. Mientras, su carta incluye entrantes como la Cabeza de bogavante, con el que también se elabora el llamado Anti salpicón, la Sopa de pescado Joxepa o un Txipi parrilla, técnica típica en esta localidad guipuzcoana, que se aplica a pescados enteros, con el rodaballo como emblema de esta casa. **Elkano** es un negocio familiar que cumple segunda generación, con Aitor Arregi al frente.

En su mismo pueblo, el local donde su padre, Pedro Arregi, arrancó este restaurante dedicado a pescados a la brasa en 1964 es, desde hace años, **Elkano Txiki**. Se trata de una taberna, donde se puede tomar un vino y una oferta que califican como “fresca, local y sostenible”, en la que se encuentran bocados como la Gilda especial, las Gambas Joxepa o Gabardinas, las Guindillas de San Prudencio, un Arroz cremoso de bogavante o unas Albóndigas de txuleta al vino tinto y patatas fritas.

Avance en '50 Best'

Hasta hace apenas cinco años, este era el balance de la saga Arregi. En 2018, Elkano se coló en el Top 100 en la lista *The World's 50 Best Restaurants*, con un puesto 77, con un plus a su favor: ese año, la gala de presentación de este ránking que trae de cabeza a los cocineros se organizó en Bilbao, lo que movió votantes –que eligen a sus espacios favoritos cada año de manera anónima– en la región y se tradujo en el avance de algunos restaurantes vascos un año después. Entre ellos, Elkano, que saltó hasta el número 30 del top 50 mundial. Sin edición en 2020 por la pandemia, la



▲ Parrilla instalada en Guethary.

◀ Equipo de Elkano en Getaria, con Aitor Arregi sentado en las escaleras, en el centro.



▲ Los pescados enteros a la parrilla, especialidad en el nuevo proyecto mallorquín.



La versión para Guethary del Calamar a lo Pelayo. ▶

lista de 2021 se saldó con un buen avance hasta el número puesto 16, que repitió un año después, para pasar en 2023 al 22.

Justo, en 2018, Aitor Arregi –que fue futbolista antes de incorporarse al negocio familiar– decidió con familia y equipo salir por primera vez de Getaria, con la apertura de **Cataria** en el hotel Iberostar Selection Andalucía

Playa. “Fue el sueño que siempre teníamos de que alguna día desembarcaríamos con las parrillas desde el paisaje culinario buscando otras latitudes. Ha sido un formato muy enriquecedor para aprender de otros pescados en otras zonas, con otras formas de entenderlo y otros cortes. Ahora, me imagino que Cataria bebe de Elkano y Elkano bebe de Cataria”,

razona este hostelero, cuya madre, Mari Jose Artano, todavía está implicada en el negocio, donde hay varias piezas clave, como el argentino Pablo Vicari, gran experto en parrilla y pescados, y su mujer, Ester Sánchez, dedicada a gestión de los negocios.

En su carta, que “es dinámica y cambia propuesta y precios según temporada y disponibilidad”, hay recetas como un guiso marinero como el Marmitako de choco y atún o la Morena a la brasa y pil pil, aparte de varios pescados de la costa de Cádiz pasados por la parrilla.

Dos novedades

Este verano, la familia Elkano ha crecido con dos proyectos. Por un lado, con **Sea Soul**, chiringuito en la Playa de La Barrosa (Sancti Petri, Cádiz), abierto con el mismo hotel donde está Cataria. Su carta permite probar Ensaladilla con langostinos de Sanlúcar, Tortillitas de camarones o Choco frito. Y, por otro, la novedad más reciente:

Guethary, su segunda aventura con Iberostar. Con su salto a Baleares, en un mapa donde parece que la lista *50 Best* ha provocado esta ruta Guetaria-Cádiz-Mallorca, Aitor Arregi busca “desplegar su concepto de paisaje culinario en Playa de Palma”, como un restaurante especializado en el asado de pescado y marisco del Mediterráneo, por supuesto, con la parrilla como eje.

Entre sus cinco restaurantes, el grupo familiar de los Arregi suma un equipo que puede alcanzar hasta 65 profesionales en plena temporada de verano: Elkano, con 27 personas, incluidos tres en el Elkano Txiki; Cataria, entre 12 y 14, según el momento del año; Sea Soul, 14; y Guethary, 10, de los que 4 son “de la casa”.

Hay más premios que colecciona Elkano: una estrella Michelin desde noviembre de 2014, recibida solo nueve meses después del fallecimiento del fundador –padre de Aitor Arregi–, o tres Soles de Guía Repsol.

RESTAURANTE DE LA SEMANA ▶ Guethary

La sede mallorquina de la saga Arregi

“El desembarco de la parrilla de Elkano en Mallorca. Latitud 39,5”. Es la presentación ‘oficial’ de Guethary, ubicado en el Hotel Iberostar Selection Playa de Palma –a apenas dos kilómetros del aeropuerto de Son Sant Joan y a cuatro del centro de la ciudad–. Es el proyecto con el que Aitor Arregi y su equipo se acaban de instalar en un nuevo mercado y, de paso, en un nuevo mar. Del Cantábrico de Getaria al Atlántico gaditano y, ahora, al Mediterráneo balear, donde el objetivo es aplicar la filosofía de la casa madre con sesenta años de

historia a un nuevo contexto. “Criterios de frescura, ‘terroir’ y temporalidad, capturas propias de esa latitud mediterránea 39,5 con preparaciones icónicas de Elkano, extraídas en latitud cantábrica 43,2”, definen. Eso implica dar protagonismo a la parrilla para aplicarla a productos llegados de pescadores y productores locales, tras bastantes meses analizando el ‘terroir’ marino local. Dentón, móllera, San Pedro, gallo, morena, araña de Cap Negre, rape, pulpo o sepia, pero también chipirón, gambas (blanca, roja o panchuda), ‘cranc gros’

y langosta entran en su despensa, sin olvidar la producción hortofrutícola de la isla. En este espacio planteado bajo pautas de alta cocina, la carta contempla recetas como el Revuelto meloso de Gamba roja, yema y patatita de Petra, el Tomate pil pil de su jugo y cebolleta tierna o las Croquetas cremosas de jamón de cerdo negro mallorquín, sin olvidar su Antisalpicón de langosta o el Calamar a lo Pelayo.

■ Guethary. Hotel Iberostar Selection Playa de Palma. Marbella, 36. Palma de Mallorca. Tel. 971 07 30 60. <https://guethary.es>



Sala de Guethary, en el Hotel Iberostar Selection Playa de Palma.



AITOR ARREGUI

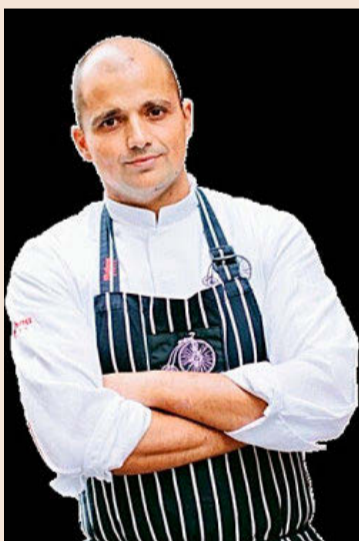
Guetary

Aitor Arregui, dueño de Elcano, y su equipo acaban de instalarse en Mallorca, con la apertura de Guetary en Playa de Palma. Se trata de un concepto "especializado en el asado de pescado y marisco del Mediterráneo", sin olvidar su especialidad en la parrilla. Si Elcano es un destino icono en Guetaria –incluido en la lista '50 Best'–, la familia Arregi añade a Cataria y Sea Soul, sus espacios en Cádiz, esta nueva sede balear, en el hotel Iberostar Selection Playa de Palma.

PACO MÉNDEZ

Una taquería

En abril de 2022, Paco Méndez y Erinna Mariciano transformaron el local que fue Hoja Santa –donde este chef fue jefe de cocina dentro de elBarri de Albert Adrià, en la zona del Paralelo barcelonés– en Come, espacio de alta cocina mexicana que apenas seis meses después se hizo con una estrella Michelin. Fue su antiguo jefe quien le traspasó el local. Ahora, última nuevo proyecto en Barcelona, que será una taquería. "Empezamos la búsqueda de cocineros y gente de sala de todas las posiciones para un nuevo proyecto que abriremos en otoño de 2023", han lanzado como oferta de empleo.



JAVIER GOYA

Bodega Amores

Es uno de los emprendedores más inquietos de la hostelería madrileña. Cofundador de TriCiclo y socio en Amano o la coctelería Vendittas, Javier Goya ultima nuevo proyecto: la reapertura de Bodega Amores, ahora en la calle Santa Isabel. Será un espacio de 300 metros cuadrados de estética castiza moderna para comer por ticket medio de 15 a 45 euros y club en el sótano. Como socios, Sebastián Conucci, Mario Álvarez, Luis Olivares y Ferran Blanch, cocinero que empezó en TriCiclo y se ha encargado de llevar La Esperanza. Abre entre finales de septiembre y octubre.

JAUME MARAMBIO/Varmuteo

"Aquí empieza una historia, una de bocados y tragos. Una de chuparse los dedos, celebrar momentos, vivir el barrio y pedir la última. ¡Arrancamos!", anuncian vía redes. Varmuteo se ubica en el número 2 de la calle de Vilamarí, en el barrio de Sant Antoni (Barcelona). Es el nuevo proyecto de Jaume Marambio y Vicky Maccarone, joven pareja emprendedora, procedente de elBarri de Albert Adrià, que abrió Alapar en la primavera de 2022 (en el local del japonés Pakta). Apenas año y medio después de estrenar su 'izakaya' mediterránea, diversifican con "un pequeño espacio a dos minutos de Alapar", donde también participa Sergio Marambio, hermano de Jaume.



ARTE

Obras contemporáneas en el corazón del Ampurdán

PIEZAS Una antigua fábrica de harina se convierte en refugio de galerías.

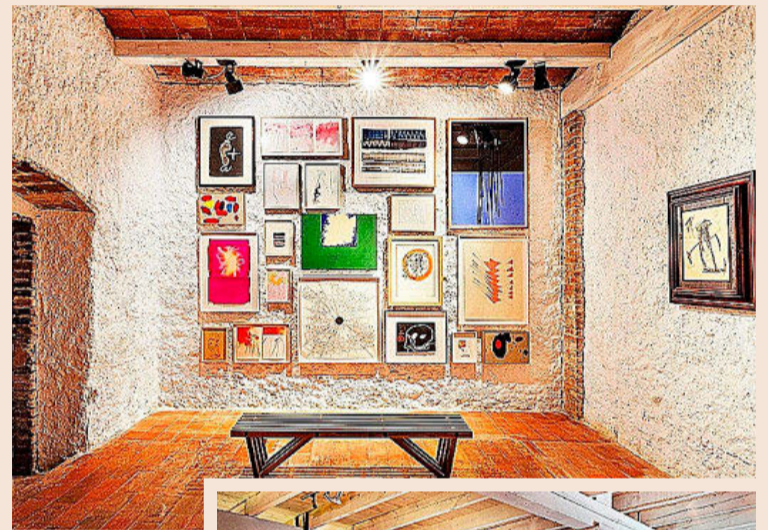
Rafael Mateu de Ros. Madrid
El Ampurdán ha atraído a artistas desde el siglo XIX, ahora también a galerías que han descubierto que su belleza y sus pueblos históricos pueden ser el escenario para encontrarse o reencontrarse con el arte contemporáneo. Si durante el curso se trasladan a Basilea, Miami, Londres o Hong Kong con lienzos y esculturas para participar en ferias internacionales, en verano lo hacen más cerca y en entornos más íntimos y menos comerciales.

Por tercer año consecutivo, las galerías Bombon, Joan Prats y NoguerasBlanchard abren sede en el corazón de esta comarca histórica. Juntas suman más de 70 años de oficio pero fue en 2021 cuando las tres probaron a unir fuerzas y presentar a sus artistas en un marco distinto al cubo blanco habitual. Otra forma de acercarse a lo último de la creación contemporánea al lado de maestros de las generaciones vivas.

En 2023 el título es *Meridiano espíritu fantástico* y el escenario escogido una antigua fábrica de harina –L'Antiga Farinera–, un edificio industrial en el pueblo medieval de Corçà, cerca de La Bisbal, la capital del Bajo Ampurdán y de la producción cerámica y los anticuarios de la comarca. Son 500 metros cuadrados repartidos en ocho salas que tenemos la suerte de recorrer de la mano de Joana Roda, directora de Bombon.

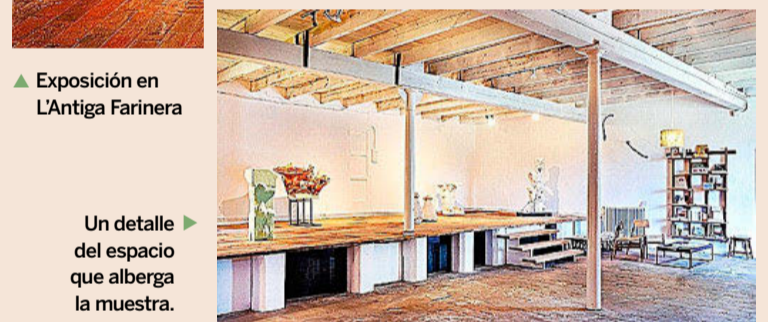
El concepto de exposición de arte es polisémico. La exposición colectiva, en un entorno único, donde la arquitectura, la historia y la dimensión rural de lo vernáculo están muy presentes. La exposición colaborativa, en la que convergen expresiones plásticas y estilos diferentes dentro del marco de la contemporaneidad con alguna mirada hacia el pasado. El mestizaje de piezas –me gusta más este término que el tan manido de diálogo– de galerías y de técnicas genera un impacto estético en el espectador muy diferente del de las grandes exposiciones antológicas cuyo carácter individualista y acumulativa resulta a veces agobiante.

Una gran masía reconocible en su identidad histórica y en sus formas: los grandes volúmenes, los paramentos de piedra natural, la estructura de bóveda catalana, los suelos hidráulicos, las luces contenidas, las piezas elegantemente situadas. En ese entorno en el que se toca la naturaleza y el recogimiento impera, el arte contemporáneo penetra con toda normalidad, la comunicación entre ge-



▲ Exposición en L'Antiga Farinera

► Un detalle del espacio que alberga la muestra.



▲ Esta antigua fábrica de harina está en el pueblo medieval de Corçà, en Girona.

neraciones y prácticas artísticas fluye de manera espontánea y las ideas estéticas de la contemporaneidad –la ecología, el consumo responsable, los materiales reciclables, la economía circular, el arte de los cuerpos y de los cuidados– se ven reflejadas en las piezas de las artistas jóvenes que nos proponen reinterpretar las obras de los mayores. Entre estos, dos piezas sensacionales –una escultura y un dibujo– de Miró, dos papeles de Tàpies, un par de obras atípicas de José María Sicilia, algunas piezas delicadas de Hernández Pijuán y de Juan Uslé, acrílicos geométricos de Alfons Borrrell y, sobre todo, la recuperación de un visionario como Josep Ponsatí (1947), el pintor de Banyoles autor de los famosos inflables de los años 70, un arte conceptual, efímero y supracinético del que él y José María Yturralde han sido los grandes precursor-

res. Entre los jóvenes, Ludovica Carbotta, Juliana Cerqueira Leite, Joana Escoval, Lara Fluxà o Eva Fábregas, mujeres escultoras de varias nacionalidades, pertenecientes a la generación de los 80.

Una poeta, Ángela Segovia, ha escrito el texto del programa. Las galerías anfitrionas han invitado a colaborar al estudio de arquitectura La Base y a la editorial Terranova, generando nuevas sinergias entre arte, arquitectura, diseño y libros de artistas. No falta la música clásica, tan importante en el Ampurdán en el que los festivales de la Schubertiada en la Canónica de Vilabertrán y el de Perelada destacan entre los mejores de Europa. En colaboración con el primero de ellos, la Antiga Farinera ha ofrecido un concierto del violonchelista Oriol Prat (1989). Cultura, historia, arte y música. Civilización.