

Encuentro de los Mares

## La fecunda unión del chef y el pescador

**Rafa Zafra y Pere Gotanegra**

*Restaurante Estimar (Barcelona)*

*Rafa Zafra y Pere Gotanegra, yerno y suegro como ejemplo de la necesaria conexión entre cocinero y proveedor*

Rafa Zafra y Pere Gotanegra, cocinero y pescador, yerno y suegro. Dos visiones del mar bien avenidas que se unían sobre el escenario del I Encuentro de los Mares, demostrando la importancia de una buena conexión entre cocina y proveedores. Procedente de una familia con una tradición de más de doscientos años de dedicación al mar y la pesca, Pere Gotanegra recordaba cómo su bisabuela fue la primera persona que compró pescado en lonja y se fue a vender el pescado a otros pueblos, allá por 1895, o la hazaña de su abuelo, que compró una furgoneta para vender pescado fuera. Eso lo dice todo sobre el ADN de Gotanegra. Tiene anécdotas para aburrir, pero quiso compartir una como ejemplo de lo que puede ser esa relación entre cocinero y pescador. “En 1984, estaba comprando pescado en el Puerto de Rosas y se acercó un chico con el pelo a lo Michael Jackson y me dijo que venía a trabajar como cocinero a la zona y que quería informarse sobre todos los pescados que salían en la lonja. Después de un año, ya me empezó a parecer pesado pero me di cuenta de que me enseñó, me enseñó a valorar muchas cosas. Aquel chico se llamaba Ferran Adrià y empezamos a desarrollar muchas ideas en común hasta 2005”, recordó, mostrando su satisfacción por lo que se convirtió en la quinta ‘pata’ que se sumaba a sus otras cuatro empresas de pesca (Peixos Gotanegra): el proyecto que ha comenzado junto a la cofradía de pescadores de Rosas para llevar a cabo un método de pesca que les ha llevado a organizar una especie de parcelas en el mar y faenar en ellas entre cinco y seis meses, cambiando de zonas. “Desde que lo hacemos, ha aumentado la captura de de merluza”, aseguró, convencido de que “el mar es una huerta que hay que preservar”. De ahí que incluso haya impulsado también una pequeña fábrica para hacer fumé con los pescados de descarte.

Todo eso redunda en la otra parte contratante: Estimar, restaurante que pilota el sevillano Rafa Zafra en Barcelona. Todo queda en casa. Hasta le ha dedicado a su suegro algún plato, como los chipirones fritos con tinta de calamar o la cigala en dos cocciones que él mismo preparaba durante su exposición en el Encuentro de los Mares, donde también ha mostrado su particular gilda con percebe y boquerón o su versión del salpicón de marisco con “lo mejor del mar”. Al fin y al cabo, el suyo es un “restaurante disfrutón”. Según comentaba Zafra, el propio Ferran Adrià le animó a ponerlo en marcha, aunque en un principio no le gustara la idea. Trabajaron juntos veinte años, se conocen bien. “Si lo quieres hacer, hazlo, pero buscando que sea un sitio en el que todo el mundo le gustaría

comer. Ábrelo, verás como le coges cariño”, le dijo el considerado mejor cocinero del mundo. Y así lo hizo. Cuatro años después, “no sabría hacer otra cosa”, reconocía el sevillano sobre su propuesta, basada “cien por cien en el producto”. Como explicaba, cada plato tiene cuatro o cinco ingredientes, no más.

“Nuestra tierra es el mar” es su lema, y el Mediterráneo es su “faro”, haciendo mucho hincapié en la estacionalidad y en el “mejor producto”. Para ello, reconoció que invierte nada menos que 3.500 euros diarios en materia prima para 28 cubiertos. Todo en busca de una “cocina muy pura” en la que no se renuncia a la vanguardia, está, pero “escondida, sin que se note”, explicó este sevillano que admitió haber tenido su ego en los comienzos. Ahora se lo deja al cliente: “Estimar nace para alimentar el ego del comensal”.

PROMOTORES:



vocento

PATROCINADORES/COLABORADORES:



**VICTORIA**  
MÁLAGA 1928

**makro**



**Pilsa**  
hostelería histórica **1860** hospitality solutions

**M A T I Z**  
www.restaurantematiz.es

DES  
**GARÇONS**  
DE CAFE

www.encuentrodelosmares.com  
FB: @encuentrodelosmares  
IG: @encuentrodelosmares  
TW: @encuentromares



**málaga  
cádiz**

16 al 19 de junio  
de 2019

**Más información de prensa:**

Lucía Vaquero  
lucia@grupgsr.com – 628 555 464