



Restauración isleña

Gran lujo y tradición en la nueva gastronomía ibicenca

¿Pueden la cocina y los restaurantes tradicionales convivir con la nueva forma de restauración de lujo internacional?

28.10.2014 | 09:30

JUAN SUÁREZ | IBIZA La gastronomía de las Pitiusas, y en particular la de la Ibiza, vive un momento de grandes cambios e innovaciones que están provocando una convulsión generalizada de los patrones convencionales de la restauración isleña. Esta revolución culinaria viene dada por la irrupción con fuerza de nuevos restaurantes de marcas internacionales que han abierto de forma gradual en la isla y que han alterado en los últimos cinco años el mercado de la restauración local.



Terraza del restaurante Estado Puro en el Hard Rock Hotel.

ROBERTO CASTAÑO

Estas nuevas franquicias internacionales, **Ibiza**

Downtown Cipriani, Cavalli Ibiza Restaurant and Lounge, The Harbour Club, Hard Rock Café, Hard Rock Hotel Ibiza, The Experimental Beach, Sublimotion, Vi Cool y B-For, entre otros, y las que otean el horizonte como el nuevo proyecto de Ferran y Albert Adrià junto a Guy Laliberté y su Cirque du Soleil el año próximo en el **Casino de Ibiza**, ofrecen gastronomía de lujo con espectáculo englobada en un concepto de cocina internacional muy afianzado en sus países de origen.

Esta competencia ha alterado los cánones tradicionales en los que se desarrollaba la cocina de Ibiza en las últimas décadas y plantea un nuevo escenario para dar de comer o cenar con o sin espectáculo. La gran pregunta del momento: ¿Puede la cocina y los restaurantes típicos y tradicionales de Ibiza y Formentera convivir con esta nueva forma de restauración? La respuesta está en el viento, que diría Bob Dylan, pero quizá más en el gusto y poder adquisitivo de los comensales. Al final se impondrá, como siempre, la calidad de la cocina y los productos locales del mar y de la tierra.

El fenómeno de los restaurantes espectáculo no es nada nuevo en la isla. Comenzó con la famosa sala de fiestas **Sa Tanca** de Sant Antoni (hoy convertida en un supermercado alemán), le siguió en la primera época del restaurante de **Ku** con Juan Marí Arzak y Martín Berasategui a los fogones, entre otros muchos chefs vascos de renombre. Le siguieron en época más cercana **Las Dos Lunas** con su espectacular jardín de ambiente sofisticadamente natural y poblado por la realeza, modelos, rostros famosos, artistas y grandes empresarios; **Ama-Lur y Can Pau**, entre otros. Más tarde irrumpió **El Ayoun** con comida oriental, danzas árabes y ambiente parisino de sobremesa. **Blue Marlin Ibiza** convirtió un chiringuito de playa de es Jondal en un restaurante de día y de noche con espectáculo musical y glamour. Hasta que llegó la revolución total con el restaurante cabaret **Lío**, el local más famoso de Ibiza y buena parte del mundo que ha conseguido en solo tres años situarse a la cabeza de la gastronomía y el shown bussiness.

En el camino han quedado muchos locales con gran solera gastronómica y fama internacional que no han podido sobrevivir a la dura competencia pese a contar con una carta mediterránea, local, rica y muy valiosa en platos y sabores de la isla: **Can Gall, Sa Tasca, Ca na Joana, Rias Baixas, Es Pi d´Or y Sa Fonda**.

En esta difícil tesitura quedan aún onerosos supervivientes como **Can Puyol, Can Gat, Sa Capella, Cas Milà, Port Balansat, Cellar can Pere, S´Espartar, Sa Soca, El Viejo Gallo, Malibú, Jockey Club Salinas** y otros chiringuitos o bares de pescadores en la playa o la costa convertidos ahora en exclusivos rincones gastronómicos por su carta mediterránea de pescados y marisc. Entre estos están **Es Xarco, Es Torrent, Tropicana, Ses Roques, María Luisa, Carmen, Es Boldadó, ´Bigotes´, Sa Caleta, S´Illa des Bosc y Bahía**. En Vila destacan **El Portalón, El Cigarral, Ca n´Alfredo, La Oliva o La Torreta**. En el campo, con carnes y productos de la huerta como **Balàfia, Es Caliu, Ca na Pepeta**, u ofreciendo cocinas del mundo como **La Paloma, Marcs y Casa Colonial**, por citar solo los más renombrados.

Otra nueva moda que también irrumpe con fuerza es la de los restaurante de renombrados chefs nacionales en hoteles de cinco estrellas y lujo como es el caso de **Vi Cool**, en Aguas de Ibiza, del chef Sergi Arola; **Sublimotion y Estado Puro**, en el Hard Rock Hotel Ibiza, del chef Paco Roncero; **Destino**, en Destino Ibiza Pachá Resort, con el chef Samuel Galdón; **Costa Mara y Jackpot**, en el Ibiza Gran Hotel, con Óscar Molina, en el Agroturismo **Can Curreu** está el chef Toni Rodríguez.

La gran disyuntiva es ver si los restaurantes tradicionales podrán mantener su valioso status culinario en la defensa de la cocina autóctona ante esta avalancha de franquicias internacionales o se tendrán

La gran disyuntiva es ver si los restaurantes tradicionales podrán mantener su valioso status culinario en la defensa de la cocina autóctona ante esta avalancha de franquicias internacionales o se tendrán que adaptar a las nuevas fórmulas de gastronomía y espectáculo para poder contrarrestar la fuga de clientes en busca de nuevas emociones y sabores. Hay varios casos de adaptación a la nueva era como **Tropicana**.

Lo más seguro es que habrá comensales para todos. El pastel del dinero se trocea en más partes y toca a menos, pero hay gente que quiere comer con ruido, emociones y espectáculo y otros que prefieren degustar la comida en todo su sabor y esplendor con la calma necesaria.