

El Discreto encanto

de la vida

PODERÍO ARGENTINO

El país sudamericano aporta algunos de los nombres **más importantes** del panorama **gastronómico** actual en Mallorca, tanto en la cocina como en otros apartados

Hace una semana, la Asociación de Periodistas i Escritors Gastronòmics de Balears entregó sus galardones anuales. Entre ellos se encontraban varios argentinos: Sebastián Longo, sumiller de Zaranda; Andrea Masi, jefa de compras de comidas y bebidas del grupo Tast, y Bernabé Caravotta y Sebastián Pérez, del restaurante Vandal. Vieron reconocido su trabajo del último año, pero hay otros compatriotas que también están destacando en el panorama gastronómico de Mallorca. Todos dejaron su país para trabajar y aprender hasta ocupar un lugar importante en su campo.

Javier Gardonio

JEFE DE COCINA DE BAIBÉN

«Dudé entre ser policía, publicista o cocinero»

► Javier Gardonio (Buenos Aires, 1982) no siempre tuvo claro dedicarse al mundo de la cocina. «Dudé entre ser policía, publicista o cocinero», explica. Javier recaló en Madrid en 2005 y pasó por La Broche, un dos estrellas de Sergi Arola «un tipo peculiar». Al poco llegó a Zaranda, cuando aún Fernando Pérez Arellano no se había trasladado a Mallorca. «Al venirse aquí, me trasladé y fui jefe de cocina».

na hasta diciembre de 2017, cuando pasó a Baibén, en Portals, donde Fernando (Pérez Arellano) es también el chef». A Javier le encanta el «estilo internacional, lo mejor de cada país», y a la hora de trabajar lo tiene claro: «La parte humana es lo más complicado, buenos productos hay en todos lados».

Bernabé Caravotta

CHEF DE VANDAL

Continúa en la página siguiente »



Adrián Quetglas, en su restaurante homónimo. Foto: JAUME MOIREY



Bernabé Caravotta, chef de Vandal. Foto: JOAN TORRES



Eduardo Mar



De bandera. De izquierda a derecha, Sebastián Pérez, Bernabé Caravotta, Eduardo Martínez, Andrea Masi, Javier Gardonio, Sebastián Longo y Adrián Quetglas, en Vandal, con la bandera argentina de mantel. Foto: JULIÁN AGUIRRE



el del Brut, en Llubí. Foto: ELBIA BALLESTERO

«Trabajé en Noma: 50 cocineros para 50 comensales, una locura»

► Bernabé Caravotta (Mar de Plata, 1986) mamó el oficio desde pequeño, ya que sus padres tenían un restaurante de cocina casera. Comenzó Ingeniería, pero al final pudo más su pasión por los fogones. Con bastante experiencia en su país, vino a Mallorca porque tiene familia aquí. «Mi primer trabajo fue en un hotel 4 estrellas en Lluçmajor. Duré un mes». Su gran oportunidad llegó con el grupo Forn de Sant Joan. «Fui jefe de cocina y luego me encargué de la apertura de Koa y Ombu». Por si fuera poco, se fue *stagier* en Japón, Francia y Dinamarca. «Trabajé en Noma: 50 personas para 50 clientes, una locura». Bernabé había conocido en el Forn de Sant Joan a Sebastián Pérez y hace 8 meses abrieron Vandal, el restaurante revelación, según los periodistas y escritores gastronómicos.

Sebastián Pérez
JEFE DE SALA DE VANDAL

«Lo más gratificante es que el equipo responda por ti cuando no estás»

► Sebastián Pérez (Buenos Aires, 1982) llegó con 18 años a Mallorca. «Logré un muy buen trabajo en requerimientos especiales de



Sebastián Pérez, jefe de sala de Vandal. Foto: JOAN TORRES

Air Europa, ganaba un buen sueldo, pero lo dejé todo y con 25 años me fui a Nueva York». Para ganarse la vida se metió en el mundo de la restauración y cada vez le gustó más. «Serví la mesa donde cenaba Jon Bon Jovi, un tío encantador, y también conocí al dueño de la revista *Rolling Stone*. Nueva York es la ciudad de las oportunidades». En la ciudad de los rascacielos se hizo amigo de una pareja mallorquina que le invitó a su boda y ya se quedó en Mallorca. «Comencé a trabajar en el Forn de Sant Joan y a los cinco meses era el jefe de sala. Tenía a mi cargo a 20 personas y lo más gratificante es que respondieran por mí cuando no estaba». Sebastián cambió de rumbo de nuevo para fundar Vandal junto a Ber-

Eduardo Martínez, chef y copropietario del restaurante Brut, en Llubí, uno de los que más están sonando en la actualidad. «Estudié Dirección de Arte y fui creativo de publicidad, pero desde siempre me gustó la gastronomía. Leí todos los libros de y sobre Ferran Adrià y le escribí emails con ideas hasta que comí con él». Eduardo llegó a trabajar en El Bulli, tanto en el restaurante como en el taller. «De Adrià lo que más impresiona es cómo convierte en realidad sus ideas». Con una importante experiencia, se lanzó a abrir su restaurante junto a Gilberto Barros, a quien conocía desde sus tiempos en el mundo de la publicidad. «Primero, cocinábamos para amigos y luego, ya nos decidimos a abrir el



Javier Gardonio, jefe de cocina de Baibén. Foto: JAUME MOREY

nabé Caravotta. «Cada uno tenemos nuestra función y discutimos también, pero tenemos el mismo objetivo».

Eduardo Martínez
CHEF DE BRUT

«Mandé emails a Ferran Adrià hasta que comí con él y trabajé en El Bulli»

► Cuando se le comentó a Adrián Quetglas la idea de este reportaje, el estrella Michelin dijo: «Vendré Eduardo, ¿no? Eduardo es

restaurante. Trabajar a cuatro manos no es difícil y, de hecho, en el mundo de la publicidad se usan mucho las 'duplas' creativas. ¿Que si ha estado Ferran Adrià? No, el restaurante aún no es lo suficientemente bueno para invitarle. Más adelante, ya veremos».

Andrea Masi
JEFE DE VENTAS DEL GRUPO TAST
«Nunca me he planteado regresar a Argentina»



Sebastián Longo, sumiller de Zaranda. Foto: MIQUEL ÀNGEL CAÑELLAS

► Andrea Masi (Mendoza, 1979) enfocó su preparación desde siempre hacia el mundo de la gastronomía. «Estudié Turismo, Hostelería y Gastronomía, a la vez que trabajaba. Cuando acabé la universidad, hacía el verano en las playas y la temporada de esquí en invierno». La crisis en su país le hizo aterrizar en Mallorca. «Empecé de camarera en el Hotel Portitxol y luego en el restaurante del Club Náutico, cuando quebró Menú». En 2014 comenzó su relación con el grupo Tast y es la jefa de Ventas y Operaciones. Madre de dos hijos, agradece a la empresa las facilidades que le han puesto para conciliar su vida familiar con la profesional. «No me he planteado volver. Voy cada tres años».

personas más importantes para Quetglas fue Marc Fosh, con quien trabajó en Londres. «Con él me formé y evolucioné en Moscú». De hecho, en la capital moscovita es un referente. «Vine a Mallorca con la idea de montar un bistró sin pretensiones y me encontré con la estrella en 2016».

Sebastián Longo
SUMILLER DE ZARANDA

«Hasta llegar a Mallorca, nunca estuve más de dos años en el mismo lugar»

► Todos los protagonistas de este reportaje son grandes viajeros, pero Sebastián Longo (Buenos Aires, 1975) se lleva la Palma. «He trabajado en Bolivia, Brasil, Buenos Aires, Florida y Mallorca,



Andrea Masi, jefa de ventas de comida y bebida del grupo Tast. Foto: PERE BOTA

Adrián Quetglas
CHEF DE ADRIAN QUETGLAS

«Con Marc Fosh me formé y en Moscú evolucioné»

► Adrián Quetglas (Buenos Aires, 1968) llegó a Mallorca a los 17 años y empezó sirviendo cafés en una cafetería de la plaza París y actualmente su restaurante homónimo cuenta con una estrella Michelin. «En este bar había una mujer que cocinaba de maravilla, pero se jubiló y me fui a aprender cocina a París». Una de las

donde llegué a través de un amigo que vivía en Ibiza». «Hasta esta última etapa, nunca había estado más de dos años en el mismo lugar». Longo lleva ocho años en Zaranda y es no sólo el sumiller, sino el gerente de bebidas de todo el hotel Son Claret. «Tengo libertad para elegir los productos, siempre con unos criterios, está claro». Longo se encuentra encantado en Mallorca. «Si estoy en el mejor lugar del mundo, ¿a dónde voy a ir?»

Jaimé Moreda