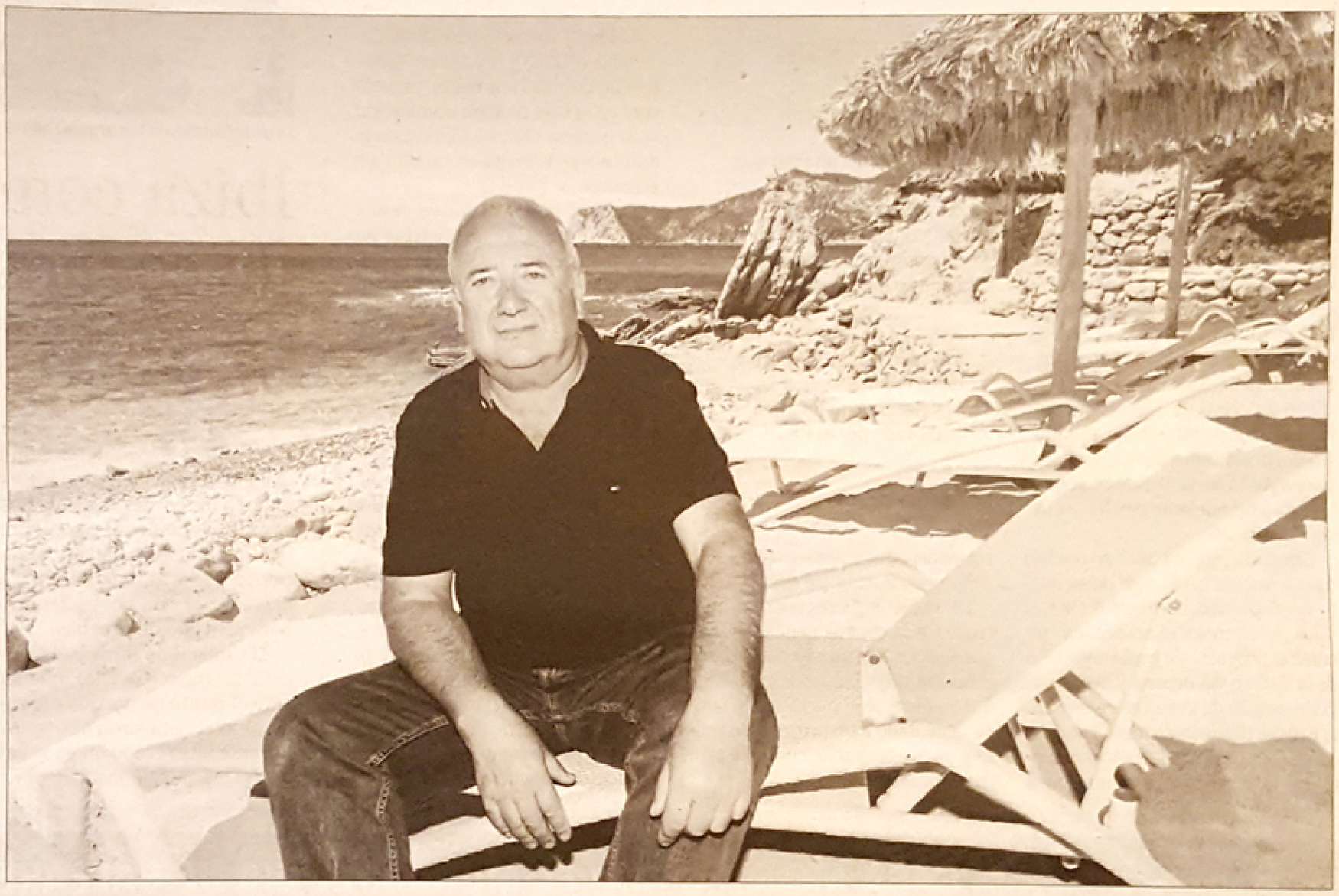
XICO SALA | **Propietario de Es Torrent.** Ha conseguido en tres décadas, pasar de un chiringuito que montaba y desmontaba cada temporada, a sentar en sus mesas a empresarios como Isaac Andic, a personalidades del mundo del fútbol como Luis Enrique y Zidane, a actores como George Clooney o a top models como Cindy Crawford.

«No hay sitio en Ibiza para tanta gente»

ANTONIO M. BENEYTO IBIZA
ESPECIAL PARA EL MUNDO



/ GERMÁN G. LAMA

Xico Sala, 55 años, es el propietario de uno de los restaurantes de costa con más fama nacional e internacional de Ibiza, Es Torrent. Defiende su chiringuito con mantel y servilletas de algodón por encima de los beach-club; el sonido de una buena conversación y de las olas por la música atronadora; y la verdad en la calidad del producto por encima de las ventas engañosas. Le preocupa el futuro turístico de la isla porque piensa que ya está saturada. El secreto de su éxito, máximo respeto por el producto y por el cliente. Sus cifras: 14 toneladas de pescado fresco, solo en Gallo de San Pedro 4.000 kilos, servidas a más de 25.000 clientes.

Pregunta.- ¿Cómo te inicias en el mundo de la gastronomía?

Respuesta.- Empecé porque los estudios no me iban bien. Comencé a trabajar con Pep "Benet" en Cala Carbó, estuve 9 años, fue mi maestro, sigo haciendo el pescado al horno como aprendí con él. Cambié a un bar en Sant Josep, sa Torreta, pero la experiencia no me gustó. Quería un sitio donde estuviera solo y poder desarrollar lo que había aprendido en esos años de primer trabajo. Un amigo me habló de esto y vine a verlo, y me dije, esto tiene que ser mío.

P.- ¿Cuándo arranca Es Torrent?

R.- Fue en 1986, este año cumplimos la treintena, con un quiosco, que teníamos que montar y desmontar cada temporada. Un quiosco que me vendió Joan Jeroni que se lo hicieron quitar a él de cala Vedella y que le pagaba a plazos. Empezamos un cocinero, un chico que ayudaba y yo. Venía muy poco público, sólo amigos y cuatro conocidos que tenían casa en cala Carbó. En invierno tenía que ir a trabajar al pueblo, a Can Bernat Vinya, cubriendo los meses de vacaciones de sus tres trabajadores porque la temporada no daba. Pasé ocho años que no ganaba un duro, solo para pagar a los empleados. Pero sabía que tenía que aguantar, cada año iba un poco mejor y mira.

P.- ¿Cambiaste la orientación del negocio?

R.- Sí, al principio tenía una carta más amplia, siempre orientada a la cocina de la isla. Pero fueron los propios clientes los que me fueron obligando a que me especializara en el pescado y en el marisco.

P.- ¿Cuántos trabajadores tienes en la actualidad?

R.- En cocina son siete personas y en total 25. Yo estoy como comodín. Compro todas las mañanas el pescado en el mercado y en la pescadería Algarb de Sant Antoni y el resto del día estoy dónde me necesitan, en las mesas, cortando jamón o en la cocina, sobre todo en la temporada alta. Si la cocina no funciona, el restaurante tampoco.

«Nuestros clientes vienen buscanco un chiringuito y no un beach club»

«El secreto está en tratar con respecto al producto y respetar al cliente»

P.- ¿Cuál es el secreto para que Es Torrent haya conseguido el reconocimiento de tus clientes, de la profesión y de la crítica gastronómica?

R.- (Se emociona) Ese reconocimiento me llena de felicidad y de orgullo, porque hemos tenido que trabajar muy duro para alcanzarlo, y no quiero bajar el ritmo para no defraudar. El secreto está en tratar con respeto al producto que tiene que ser de primera calidad y fresco, tener controlado el punto de cada uno de los platos, y respetar al cliente. No se puede engañar.

P.- ¿Sigues disfrutando con el trabajo?

R.- Sí, como el primer día. Me encanta ver cómo trabajamos y la satisfacción de los clientes.

P.- ¿Cómo son tus clientes?

R.- Hay muchos que vienen año tras año. Les gusta la tranquilidad, no tenemos música; la comida, el servicio que les ofrecemos. Nuestros clientes vienen buscando un chiringuito, no un Beach Club. Por la playa no vienen (risas), no es muy cómoda, y por la música tampoco. La playa es un sitio público y no hay que molestar, no entiendo cómo se les permite. La música para las discotecas y éstas, cerradas a las cinco de la mañana como muy tarde, porque si no es un desmadre. Tenemos que marcar límites al visitante. En Ibiza puede convivir todo tipo de turismo siempre que se haga con respeto.

P.- La concesión de las hamacas es tuya.

R.- Si, desde hace años. Yo no he tenido problemas, no interesan a nadie. (Silencio) Pero no he entiendo lo que ha ocurrido este año y me preocupa lo que pueda pasar en el futuro.

«Me preocupa lo que pueda pasar en el futuro con la concesión de hamacas»

«Mantenemos infraestructuras que ya estaban obsoletas hace cinco años»

P.- ¿Es Torrent ha notado la crisis?

R.- No, hemos sido unos privilegiados. Nosotros sufrimos la crisis en los inicios. Cada año hemos ido a más, y ya hemos llegado al límite, sólo podemos trabajar más a principio y final de temporada, los otros cuatro meses los tenemos a tope. Cuando hablamos de modelos turísticos deberíamos pensar lo que pasa, por ejemplo, en la costa de San José. Esta zona en la que estamos es la más incómoda, la más inhóspita, y sin embargo atrae al turista de mayor capacidad adquisitiva. Y se consigue por la belleza natural con la que contamos y por la calidad en el servicio.

P.- ¿Estamos viviendo una burbuja turística que puede acabar por explotarnos?

R.- Me da miedo. La isla está saturada, está al límite. No hay sitio para tanta gente, carecemos de los recursos necesarios. Pero las administraciones, no hablo de políticos porque todos hacen lo mismo, siguen dando licencias, mantenemos infraestructuras obsoletas que ya lo estaban hace cinco años, no tenemos agua. Nos encontramos con vertidos continuados en Talamanca, manchas en las aguas de algunas calas de la zona, pero nadie te ayuda solo vienen a sacar. Eso es lo que me preocupa, la saturación que sufrimos. Creo que en Mallorca no están así, es como si estuviéramos muy lejos de ellos.