

# En Arrieta nunca deja de AMANECEER

**El restaurante Amanecer, regentado por los hermanos Mesa Armas, lleva abierto tres décadas con la misma fórmula de éxito: pescado fresco, buena atención, mucho trabajo y decisiones en común**



Cuatro de los cinco hermanos Mesa Armas. Foto: Felipe de la Cruz.

SAÚL GARCÍA

## El padre de los hermanos

Mesa Armas se levantaba todos los días a las seis de la mañana para ver el amanecer desde la terraza. Por eso se resistía a que sus hijos abrieran un restaurante en su casa, en Arrieta. La resistencia no duró mucho porque fabricaron el piso de arriba y el padre pudo seguir viendo el amanecer mientras la terraza, que hasta entonces albergaba una cocina y un baño, servía de almacén para el grano y era la habitación de unas cabras, unas gallinas y un burro, dejaba paso a los comensales que desde 1985

llenen cada día el Amanecer. De todas formas, el restaurante no heredó el nombre de la costumbre del padre, sino del barco del abuelo, que era pescador. El barco, hoy, también ha cambiado de uso y ejerce de adorno a la entrada del apartahotel Los Zocos, en Costa Tegúise.

Los dos hermanos mayores ya tenían experiencia en la hostelería. Formaron parte de la primera plantilla, como cocinero y camarero, de los Jameos del Agua. Después fueron socios de El Ancla, uno de los restaurantes más veteranos de la localidad norteña, junto a Casa Miguel y Los Pescaditos. Al principio, en 1985, las jareas eran uno de los

platos principales. También hacían carne en adobo y llevaban los platos "al terreno", a los que cazadores, que se habían convertido en uno de sus principales clientes. Pero la base ya era la misma que ahora: el pescado y el marisco fresco. "El noventa por ciento de lo que servimos ahora son bandejas mixtas, de hecho hemos que tenido que comprar más bandejas", dice Orlando, el pequeño de los cinco hermanos, que siguen teniendo al mismo proveedor de pescado, Pablo Rodríguez, desde que abrieron. Lo que no llega desde La Graciosa llega desde África, pero también pescado en el día.

Pocas cosas han cambiado en el Amanecer. El comedor sólo ha sufrido en tres décadas una pequeña reforma y la terraza cambió las sombrillas por una pérgola. El resto sigue igual.

El Amanecer es un restaurante peculiar. Está regentado por cinco hermanos: Antonio, Manuel Felipe, Trini, Tomás y Orlando. No sólo han logrado mantener abierto el negocio sino que además se llevan bien. Los cinco viven al lado de La Garita, a tan sólo unos metros unos de otros. Trabajan juntos y cuando cierra el restaurante, el jueves, siguen yendo a merendar a casa de la madre. Cada decisión la toman conjuntamente, "pero no gran-

des decisiones sino hasta si hay que cambiar o no de proveedor de vinos, por ejemplo". "La base es la unión", reconoce, y aunque siempre hay problemas, "por eso hacemos las reuniones, para ir previniendo". Ese buen ambiente "se trasmite al cliente", señala Orlando.

Los socios son los mismos, la carta casi igual, los precios no suben desde hace diez años y, de los nueve trabajadores que tienen, el que menos tiempo lleva, entró hace doce años. "Otros llevan 28, 25, 22...". "En hostelería, si algo funciona no hay que cambiarlo", dice. Sólo así se explica que, 31 años después, el Amanecer siga teniendo tanto éxito o más que al principio: "Damos calidad-precio pero sobre todo servicio", según Orlando. Una parte del factor que falta, los clientes, tampoco ha cambiado en estos años. Tienen clientes fieles de la Isla y de fuera: locales que van todos los meses y turistas que repiten cada año. En otoño llegan los nórdicos, a principios de año los ingleses, y durante todo el año, el resto. Hay clientes de Fuerteventura que cruzan La Bocaina para pasar el día, comer en el Amanecer y volver a casa, y hay comensales que ya hacen cola en la puerta cuando, pasado el mediodía, se abre al público.

El Amanecer abre seis días a la semana pero cierra dos meses al año, junio y julio. "Uno de los días de más trabajo del año es el día que volvemos a abrir", señala Orlando.

El primer año de apertura aceptaban reservas pero dejaron de hacerlo un día que vieron que la terraza estaba reservada y vacía y los clientes se iban sin poder comer. Cuando está lleno, recomiendan siempre una segunda opción en otros restaurantes del pueblo. "Nosotros agradecemos la competencia, es bueno que la gente no se vaya del pueblo sin comer". "No reservamos para que todos los clientes tengan el mismo derecho", seña Orlando, y lo llevan a rajatabla. Hace unos años fue a comer Felipe González con el mexicano Carlos Slim, uno de los tres hombres más ricos del mundo. Primero llegó el servicio de seguridad a preguntar cuál era la mesa de Felipe González "y les dijimos que tenía que esperar porque no reservamos", cuenta Orlando. "Nos contestaron que eso no les había pasado nunca pero les explicamos que, de las puertas del restaurante para adentro, mandamos los dueños. Después vino Felipe y nos preguntó si podía esperar en la barra tomando un vino y unos calamares y le dijimos que por supuesto". "Todo el mundo estaba pendiente de si hacíamos una excepción con Felipe González", dice Orlando, pero no la hicieron, y el ex presidente del Gobierno tuvo que esperar cuarenta minutos. Al Amanecer también fue a comer otro ex presidente, Zapatero, pero en ese caso "la cola la hizo el alcalde de Haría". Por la terraza de este restaurante también han pasado famosos como Concha Velasco, Joaquín Prat, y otros políticos como el ex ministro Miguel Sebastián o el presidente de Martinica.

En sus 31 años, el restaurante ha recibido premios como el Plato de oro, Distinguidos del turismo en 2010, una mención de Tripadvisor durante cuatro años seguidos o la calificación del movimiento Slow food, pero dice Orlando que el mejor premio es "la fidelidad de la clientela". "Y nosotros tenemos muy buenos clientes, así que seguiremos hasta que el cuerpo aguante".

## HERBOLARIO

### Libertad

Alimentación biológica - Complementos nutricionales - Infusiones a granel

**CONSULTAS** (con cita previa):  
 Terapias alternativas • Medicina China  
 Acutomo • Acupuntura avanzada  
 Diagnóstico por el iris • Quiromasajes  
 Masaje deportivo • Masaje relajante

**Abierto de lunes a viernes: 10.30-14.30/17.30-19.30h.**

**C/ Libertad, 44 - Tías - Tel.: 928 52 41 48**