

Pedro Esteban, una vida labrada a pulso

Toni Traveria

Autor: **Toni Traveria**

Fotografías: **Manuel Manzanaro y archivo de la familia Esteban Romera**

Maquetación, diseño e impresión: **Artyplan**

Depósito Legal: **B-30.845.-2010**

ÍNDICE

Prólogo	5
Notas preliminares del autor	7
Los orígenes	9
Rumbo a Mallorca	15
Tiempos de noviazgo	27
Los inicios en la cocina y en Casa Gonzalo	35
El servicio militar	41
Boda con Ana Romera	47
La relación con el tío Gonzalo	55
Casa Gonzalo II	61
Mesón Can Pedro	67
Mesón Can Pedro II	73
Los clientes	81
Un ejemplo de fidelidad	87
La jubilación	93
La personalidad de Pedro Esteban	99
Un Leo de ley	105
El decálogo de Pedro Esteban	109
Pedro Esteban y la familia	121
El concepto de amistad para Pedro Esteban y el testimonio de sus amigos	147
Cronología de la vida de Pedro Esteban	173
Epílogo	177

Prólogo

El primer recuerdo del Mesón Can Pedro me retrotrae a mi infancia. Recuerdo estar sentada junto a algún adulto y un montón de amigos en una mesa larga, al lado de los baños, y pedirle al camarero cosas alborotadamente. Me acuerdo también de su mirada a aquel grupo de niños, como diciéndose algo así como “¡Qué pesados!”.

Era costumbre en mi familia que fuéramos cada sábado a comer al Mesón de abajo –el de arriba no existía aún-, de modo que ahí nos personábamos semanalmente mis padres, mi hermano y yo misma. Sin embargo, un fin de semana mis padres se ausentaron por estar de viaje, y mi hermano y yo fuimos a comer a Can Pedro; cuando Pedro nos vio, se alegró mucho y nos dijo que nosotros seríamos la siguiente generación de la familia en ser clientes de su restaurante. Pasados los años, entiendo su cara de orgullo y satisfacción de aquel momento. Por otra parte, ¿quién me iba a decir a mí que, con el tiempo, me convertiría en su nuera, al casarme con su hijo mayor, Carlos?

Personalmente, he vivido muchas cosas con la familia Esteban: la rebeldía de la hija menor, Ana; la relación tan estrecha entre los dos hermanos, Carlos (a la postre mi marido, como decía) y Dani, en la que yo seguramente fui una intrusa, la muerte de la abuela Felipa... En fin, tantas cosas. Y en todos estos años he oído tantas historias de mi suegro que siempre pensé que deberían estar escritas para que no cayeran en el olvido. Hace mucho tiempo que iba detrás de mi marido para que Pedro se sentara tranquilamente y narrara sus vivencias. Finalmente, el libro es una realidad.

A mí me impactaban esas historias, pues son cosas que yo no he vivido en mi familia. Afortunadamente, mis padres no pasaron hambre. Mi padre es hijo del dueño de un tejtar, y mi madre, hija del boticario de su pueblo. En pocas palabras, nunca lo pasaron tan mal como lo pasó Pedro.

Creo que su historia deberían saberla mis hijos, ya que ellos forman parte de una generación muy cómoda, que no sabe lo dura que puede ser la vida, y a mí se me parte el alma al pensar que un niño con la edad de mi hijo mayor (11 años) hubiera podido pasar tantas penurias y, sin embargo, eso le hubiera hecho más fuerte ante nuevos retos. No puedo más que emocionarme, pues veo a ese niño que fue Pedro Esteban luchando de tú a tú con la vida.

Un día duro para Pedro -ya de adulto- fue la muerte de su madre, Felipa. También lo fue para todos los que tuvimos la fortuna de conocerla. ¡Era una mujer tan frágil de aspecto, pero con tanta fuerza interior...! Siempre con una sonrisa dibujada en su cara, transmitía paz. Parece mentira, con la vida tan difícil y ajetreada que tuvo que vivir.

Pedro, a lo largo de los años, ha demostrado ser un hombre tolerante, paciente, cumplidor y sumamente generoso. Disfruta de regalar cosas a las personas queridas, virtud que han heredado sus hijos. Se le ve feliz teniendo a los suyos cerca, disfrutando de cada momento. Lo que no tuvo de niño, lo tiene de mayor. Y dicen que *nunca es tarde si la dicha es buena*.

Esther De la Torre

Notas preliminares del autor

Si Pedro Esteban hubiera emigrado a Estados Unidos, bien podría encarnar el tan manido “sueño americano”, aquel que permite que cualquier persona, con independencia de su origen y condición, pueda llegar a ser “alguien” en la vida gracias a su talento, a su trabajo o a la suma de ambos componentes. Pero nuestro protagonista no hizo las Américas, sino que, junto a sus padres y hermanos, llegó a Mallorca procedente de Extremadura para empezar una nueva vida alejada del hambre.

La de Pedro Esteban es una historia de película, y por el mismo motivo con suficientes atractivos para justificar la redacción de un libro que repase una vida labrada a pulso. El lector encontrará en las siguientes páginas sus orígenes en Mesas de Ibor (1942); su llegada a Mallorca junto a su familia (1951), su trabajo como porquerizo en la finca de Polo, en la población de Montuïri, sus inicios en el mundo de la restauración de la mano de su tío Gonzalo en Casa Gonzalo I (allá por 1962); su boda con Ana Romera (en 1966); la apertura de Casa Gonzalo II (en 1971) y de restaurantes de su propiedad; en primer término Mesón Can Pedro I (en 1976) y, posteriormente, Mesón Can Pedro II (en 1991).

Lo que es la vida: en sus años mozos, cuando pasó hambre y muchas penurias, Pedro Esteban nunca pudo pensar que mucho tiempo después regentaría dos restaurantes y en Palma de Mallorca, a miles de kilómetros de su Extremadura natal. Pues sí, Pedro acabaría siendo el propietario de dos restaurantes de reconocido prestigio en la Isla, el Mesón Can Pedro I y el Mesón Can Pedro II, ambos en el barrio de Génova. El propio interesado valora esa peculiar casualidad, si es que las casualidades existen. *“Cuando tenía nueve añitos, y aún antes, guardaba cerdos y vacas para que en mi casa tuvieran algo de qué comer. Hoy, en mis restaurantes, guardo los mejores jamones y sabrosos solomillos y chuletones de ternera para vivir bien mi familia y yo, y de paso dar satisfacción a los clientes”*.

Como él mismo no se cansa de reconocer y proclamar, si Pedro Esteban ha logrado tener éxito en el terreno laboral y en la propia vida, en buena parte es gracias a su esposa Ana Romera, con la que se casó en 1966. El matrimonio tuvo tres hijos, Carlos, Daniel y Ana, que, a su vez, han dado hasta el momento siete nietos para Pedro y Ana.

Asimismo, fruto de su carácter emprendedor y amigable, Pedro ha conocido a un sinfín de personas, la mayoría –si no todos- en relación con su negocio de restauración. Se manifiesta amigo de sus amigos, y algunos de éstos relatarán sus experiencias comunes y no pocas anécdotas que acaecieron a lo largo de los años.

Quien estas líneas escribe ha mantenido en los últimos meses varios encuentros con el protagonista del libro, con sus familiares y amigos para poder trazar las líneas maestras de su vida, que a fin de cuentas se resumen en dos: trabajo y familia, bajo la premisa fundamental de no olvidar nunca (ni en los malos momentos ni tampoco en los mejores) sus raíces y sus principios. El hecho de no ocultar para nada sus más que humildes orígenes no hace sino acentuar su marcada personalidad y le vale el reconocimiento explícito de todos aquellos con quienes ha venido tratando de forma habitual a lo largo de los años.

Esas mismas personas refieren que, frente a circunstancias adversas, Pedro Esteban siempre ha tenido el valor y el arrojo necesario para no venirse abajo. Los grandes campeones del mundo del deporte se destacan de los demás por no amedrentarse ante un desafío difícil y por saber hacer frente a las situaciones más complejas. Sin duda alguna, Pedro Esteban es un campeón como la copa de un pino... en la vida. Así lo podrán concluir los lectores después de haber leído ésta su biografía. Que la disfruten.

Toni Traveria



Pedro Esteban y el autor de su biografía, Toni Traveria.

Los orígenes

El matrimonio formado por Severiano Esteban Mayoral y Felipa Romero Rincón tuvo nueve hijos, tres de los cuales fallecieron con corta edad víctimas de la miseria y la enfermedad. Afortunadamente, los otros seis pudieron seguir adelante con sus vidas. Así fueron naciendo Hilaria (en 1938), Antonio (en 1940), Pedro (en 1942), Alejandro (en 1944), Jacinto (en 1950) y Manolo (en 1952). Todos nacieron en la pequeña población de Mesas de Ibor, en la provincia de Cáceres.

Pedro Esteban vino al mundo el 2 de agosto de 1942. El mismo año nacían personajes de la talla del físico británico Stephen Hawking, el boxeador norteamericano Cassius Clay, el presidente del Gobierno de España Felipe González, la actriz y cantante estadounidense Barbra Streisand, el músico británico de *The Beatles* Paul McCartney o el entrenador de fútbol Leo Beenhakker, que lo fue, entre otros equipos, del Real Madrid, club por el que –como se comentará más adelante– profesa gran devoción Pedro Esteban.

En 1942 la Segunda Guerra Mundial estaba en pleno desarrollo; se estrenaba la película *Casablanca*, con Humphrey Bogart y Lauren Bacall; y se proyectaba por vez primera en las salas de cine de España el NO-DO (Noticias y Documentales), según el punto de vista franquista, que acompañaría a los españoles hasta 1981.

Ese mismo año, Camilo José Cela publicaba su obra *La familia de Pascual Duarte*, cuyo protagonista es natural de la Extremadura rural, en un clima de incultura, dolor y angustia. No distaría mucho de Mesas de Ibor, municipio bañado por las aguas de los ríos Ibor (“agua que fluye”, en lenguaje céltico) y Tajo.

En el pueblo natal de Pedro Esteban, las matanzas constituyen una de las costumbres que perduran. Son productos locales de referencia las migas, las roscas, los propios productos matanceros y los vinos de pitarra y caza.

El 17 de marzo de 1809, en el curso de la Guerra de la Independencia, tuvo lugar la batalla de Mesas de Ibor, que acabaría con victoria francesa. De aquel episodio queda un paredón derruido a lo largo de la sierra como testigo del asentamiento de la artillería española.

Durante el franquismo, uno de los fenómenos más comunes de la localidad fue la emigración, sobre todo a Francia y al País Vasco.



Pedro Esteban en su pueblo natal, Mesas de Ibor.

El 18 de diciembre de 1992, el periódico *La Vanguardia* publicaba un amplio reportaje sobre Mesas de Ibor. Lo firmaba Bru Rovira, que lo tituló “El pueblo que enseñó a compartir”, dado que la población extremeña hizo una donación de un fondo solidario que suponía el 1% del presupuesto municipal, unas 200.000 pesetas, para ayudar a mitigar el hambre en Somalia. Y eso a pesar de que Mesas de Ibor no nadaba, precisamente, en la abundancia.

El texto del reportaje en cuestión relata en uno de sus párrafos:

Mesas de Ibor es un pueblo de la provincia de Cáceres, situado sobre el Tajo, en el macizo de las Villueracas, al pie de los montes Pimpollares y de los cerros de Milarillo y Hache. Es un pueblo pobre. De los más pobres de España. En la década de los sesenta tenía siete mil habitantes. Hoy tiene doscientos veintisiete. La mayoría jubilados. Cuarenta y cinco solterones y muchas viudas. Diez niños. Cuatro mujeres embarazadas.

El periodista informa de que el pueblo vive de la ganadería y de que en la plaza principal se levanta el “rollo” o “picota”, donde se ajusticiaba a los malhechores. Cuentan algunos testimonios que la vida en Mesas de Ibor es dura, que no tuvieron agua hasta los años setenta.

Dicen que es costumbre en el pueblo tender la ropa en la calle, frente a la puerta de la vi-

vienda, salpicando el pollete donde los perros toman el sol y las gallinas picotean.

“No tuvimos agua hasta hace veinte años –explica Camilo-, así que íbamos con los burros a buscarla a un kilómetro. ¡Y el hambre que hemos pasado! Y tampoco teníamos camas (...).”

El alcalde de entonces, Pedro Romero, afirma contundente en el relato de Bru Rovira: *“Mientras haya un hombre que se muera de hambre, ningún hombre podrá sentirse orgulloso de ser hombre”.*

Así las cosas, no es de extrañar en absoluto que en casa de los Esteban, como en muchos hogares de España, y particularmente en Extremadura, se pasara muy mal: la miseria y la precariedad imperaban. Pedro Esteban, que expondrá su proverbial memoria en este relato de su vida, recuerda que *“en cada casa había un cerdo, una gallina, una vaca... Los propietarios los dejaban a las afueras del pueblo donde había un corral. Allí, mis hermanos y yo, cuidábamos de ellos”.* Cobraban no con dinero, sino con un kilo de lentejas, de garbanzos, de aceite o de harina... *“El dinero no existía”*, recuerda.

“Tendría yo unos siete años –sigue relatando Pedro- cuando un cura muy buen hombre, Francisco, invitó a dos de los niños más pobres del pueblo a cenar en su casa por Nochebuena. Uno de estos niños era yo; el otro chaval era Pablo, que tenía dos hermanos mudos. El cura nos preparó arroz con pollo, y me lo zampé como un poseso. Al acabar, rompí a llorar desconsoladamente, él me preguntó qué me pasaba, estaba todo preocupado el buen cura. Resultó que me había caído un diente y me lo había tragado: ahí estaba mi gran desgracia, motivo de sonoros llantos. Yo pensé que me moriría, que tragarse un diente podía acarrear fatales consecuencias”.

Cabe apuntar que bastantes años después de aquel episodio –tanto como unos veinte- el párroco en cuestión viajó a Mallorca, y sabiendo que los Esteban estaban afincados en la Isla, fue a visitarles y se congratuló de que las cosas, no sin mucho esfuerzo, hubieran mejorado sustancialmente para ellos.

Relata la hermana mayor de los Esteban, Hilaria, que el párroco de Mesas de Ibor era una persona adorable, que solía proclamar una frase: *“Hoy por ti, mañana por mí”.*

Pedro Esteban y su amigo Pablo trepaban a los árboles para buscar nidos de gorriones y comerse los huevos, estuvieran en el estado que estuvieran, lo que provocaba un gran nerviosismo en los pájaros. También cazaban ranas y lagar-

tos, y las respectivas madres se los preparaban como comida o cena. Muchas veces, Pedro y sus hermanos tenían que acostarse sin haber probado ni una miga de pan. *“Eso no me lo han contado, lo he vivido. No se lo deseo a nadie, porque sé lo que es”*.

Se imponía el ingenio sencillamente para combatir el hambre. *“En el río Ibor, eché pan y me percaté de que un montón de peces subían a la superficie para comerlo. Entonces se me ocurrió una idea: preparé una especie de corral en el río, con piedras, de modo que cuando los peces entraran a comer pan ya no pudieran salir. Cogí hasta dos cubos”*. Pedro Esteban era un muchacho muy atrevido, muy decidido. En esa época tanto él como sus hermanos siempre iban descalzos, en casa no había dinero para comprar zapatos que ponerse. Los mayores tampoco nunca pisaron una escuela; sí pudieron hacerlo los más jovencitos, Jacinto y Manolo.

Ante el difícil y triste panorama que vivían ellos y sus vástagos, los Esteban optaron por una decisión siempre difícil: emigrar. ¿Pero cuál sería el destino? Cualquiera con tal de no pasar hambre, pero si en alguna parte había algún amigo o pariente que les pudiera echar una mano en un primer momento, mucho mejor. Ese requisito se daba en Mallorca, que era tanto como pensar en otro mundo desde el punto de vista de una humilde y hambrienta familia de Mesas de Ibor. Como quiera que carecía por completo de dinero en efectivo, la familia tuvo que vender sus animales, una decena de cabras, para poder costearse el viaje hasta Mallorca.

Rumbo a Mallorca

Fue en 1951 cuando la familia Esteban decidió empezar una nueva vida. Un año en el que nacieron Phil Collins (músico británico), Anatoli Karpov (ajedrecista ruso), Ana Belén (actriz y cantante), María José Cantudo (actriz) o Pedro Almódovar (director de cine, galardonado con un Oscar). Como sus padres y sus hermanos, Pedro Esteban, con nueve años, está en ese momento entre esperanzado y asustado ante lo que el futuro y la desconocida Mallorca les va a deparar.

El padre, Severiano, siempre había tenido una salud delicada y los médicos cacereños no encontraron mejor medicina que recomendarle un cambio de aires. Esa circunstancia ayudó también a tomar la decisión de abandonar la tierra que vio nacer a toda la familia. En Mallorca, contarían con la ayuda de Marcelino y su esposa, tíos de Severiano Esteban –que era hijo único- y padres de Gonzalo Esteban, de quien se hablará más adelante.

El viaje desde Mesas de Ibor hasta Mallorca fue toda una odisea. En primer término, los Esteban su fueron hasta Navalmoral de la Mata (unos 20 kilómetros) a bordo de un carruaje. A continuación, subidos en un tren de mercancías, de Navalmoral hasta Cáceres (un centenar de kilómetros). Desde la capital cacereña, ya en un tren para pasajeros, hasta Madrid, y de Madrid a Alicante también a través de la vía férrea. Finalmente, desde Alicante tomaron un barco con destino a Mallorca.

“Estuvimos todo el día esperando para embarcar, lo cual estaba previsto para las ocho de la noche. Pero cuando estábamos a punto de zarpar, se declaró un incendio en el barco y todos tuvimos que desalojarlo. Recuerdo que pasamos mucha hambre, y que nos comíamos las peladuras de plátano que encontramos tiradas en el suelo”, recuerda Pedro.

El viaje desde Alicante hasta Mallorca llegó a las diez o doce horas. Pero nuevas sorpresas –y no precisamente halagüeñas- esperaban a los Esteban. En la Isla, se aplicaba una orden gubernativa que obligaba a retornar a sus orígenes a aquellos *forasters* llegados a Mallorca sin tener ahí parientes. *“Nos llevaron hasta la cárcel de Palma, entonces en la plaza del Olivar; éramos unos 200, y a 50 nos metieron en la misma habitación. Dormimos en el suelo”.*

Afortunadamente, a la mañana siguiente llegó el tío Marcelino para avalar su parentesco y poder así conducir a los Esteban hasta Génova, donde les prestó una habitación en una casa. Por aquel entonces en el barrio, recuerda Pedro, había una centralita telefónica, Ca n’Angeleta.

Pedro empezó a trabajar enseguida como cuidador de animales en el Castillo de

Bendinat, en una posesión que tenían arrendada Jordi Morey (*l'amo* en Jordi) y su esposa, María Balaguer. “*A las seis de la mañana (todavía noche cerrada) del día siguiente, tres hermanos y yo nos fuimos hasta Bendinat a recoger algarrobas. “¿Qué queréis niños?, preguntó l'amo en Jordi, y los cuatro, con una misma voz, le respondimos. “¡Trabajar...!”. Se quedó perplejo. Sus hijas, Antonia y Juana, rompieron a llorar al vernos. Empezamos a recoger algarrobas y almendras”*. Los Esteban se unían así a un numeroso grupo de unos treinta chicos que madrugaban para trabajar y poder llevarse algo a la boca.



L'amo en Jordi, junto a su esposa e hijas.



Pedro ante el Castillo de Bendinat, en cuyas inmediaciones trabajó de niño.

Aquel día, los hermanos Esteban comieron habas hasta reventar. No era para menos, puesto que estaban muertos de hambre. *“En los primeros tiempos en Mallorca, junto al cuidado de los animales, también iba a recoger botellas de vino o champán, de lo que fuera, para venderlas más tarde. En aquellos tiempos no había contenedores. También con una carretilla y un burro iba a recoger la basura para dejarla en un corral, donde los cerdos se lo comían todo”.*

Pedro y sus hermanos tenían su tarea diaria en Bendinat: llenar hasta arriba determinado número de sacos de ropa. Para comer, acostumbraban a llevar en un capazo un poco de pan y butifarrón. Un día, *l'amo* en Jordi les dijo que necesitaba gente para trabajar en Montuïri, concretamente en la finca de Polo, junto a los mayoresales de la misma: Felip Reynés, y su esposa, Joana Ballester. Entonces, Pedro contaba diez años.



Pedro y Ana con una familia que trabajó en la finca de Polo, Pep y Francisca.

La “paga” eran dos pesetas semanales para ir al cine a Montuïri. En una ocasión, Pedro tuvo un lapsus que hoy, muchos años después, todavía recuerda. *“Una vez cobré con una moneda de 2,5 pesetas que existía en aquel entonces y que me había guardado en el bolsillo junto a otra de diez céntimos. Fui a misa, y me percaté de que en lugar de dar como limosna para la parroquia los diez céntimos había dado la moneda de 2,5 pesetas. ¡Menudo descuido! Recorrí varias veces la distancia que separaba la iglesia del cine (unos pocos metros), pero al llegar ante la iglesia no fui capaz de entrar, me pudo la vergüenza. El caso es que estuve diez años sin dar nada más a la iglesia. Suficiente había dado ya, y encima me quedé sin ver una buena película del Oeste”.*

Un año después, en 1953, Severiano Esteban, que había trabajado largo tiempo como minero en una mina de carbón en su Extremadura natal, empezó a hacerlo como albañil. Trabajaría también en el hospital de Son Dureta, que se estaba construyendo en Palma para ser inaugurado en 1955. Pero enseguida volvió a enfermarse (era asmático, y el clima de Mallorca no le sentaba bien), y decidió regresar junto a toda la familia a Extremadura. Cuando l’amo en Jordi fue a recoger a Pedro para llevarle junto a los demás, éste le insistía una y otra vez que no se quería volver.

–¿Por qué? –le preguntó el señor.

–Porque aquí trabajamos y comemos –contestó de inmediato el niño.

Pedro era el más decidido entre los hermanos, el más hablador. *L'amo* en Jordi le dijo al padre que su hijo prefería quedarse. El padre, en cama, pronunció una frase lapidaria:

–Jorge, con usted estará mejor que conmigo.

En definitiva, se fueron para Extremadura (concretamente, a Navalmoral de la Mata) el padre, la madre e Hilaria, Alejandro, y Jacinto, y permanecieron en Mallorca Antonio –con doce años, en Castillo de Bendinat- y Pedro -con diez, en Montuïri-. Pedro lloró en solitario aquel día, pero sabía a ciencia cierta que en Mallorca estaría mejor que en su tierra natal. Su hermano Jacinto, que desde hace años también regenta un restaurante en el barrio de Génova, recuerda que cuando llegaba una carta de Mallorca, en la familia tenían una gran alegría.

“Entonces no nos dimos cuenta de la trascendencia de aquella separación, pero sí ahora pasado el tiempo”, confiesa Alejandro Esteban. A su lado, su hermano Antonio asiente con la cabeza y deja asomar alguna lágrima en sus mejillas.



Pedro a la entrada de la finca de Polo, en Montuïri.



Pedro pasó varios de sus años mozos en esta casa de Polo.



La mesa de piedra de Polo le trae a Pedro Esteban muchos recuerdos.

Además de tener la comida asegurada día a día, Pedro Esteban tenía en Polo otro aliciente: los Cerdà. Era una familia con cuatro hijos (Magdalena, Biel, Sebastià –ya fallecido- y Toni) que vivía en una finca de Montuïri, también propiedad de *l'amo* en Jordi. Acabaron siendo muy buenos amigos, aunque el comienzo no fue precisamente muy prometedor.

“Se mofaban de mí porque no entendía el mallorquín. En aquel entonces, un foraster era un bicho raro. Yo les tiraba piedras, y les tenía acobardados”, recuerda Pedro.

El menor de los hermanos, Toni, que es hoy destacado miembro de la Policía Nacional, lo relata así: *“Mi madre vio a Pedro un día por vez primera y llegó a casa exaltada, diciendo que había visto a un negrito y que además era foraster. Mis hermanos, que le temían, le lanzaban piedras; y él no se echaba atrás, contraatacaba. Biel y Sebastià apenas hablaban castellano, con lo cual casi no entendían nada de lo que les decía Pedro, puesto que él lo poco que hablaba era castellano, nada de mallorquín. Eso sí, recuerdo que ya de niño era muy trabajador. Tuvo una vida muy dura, la verdad”.*

También Toni Cerdà tuvo una primera experiencia no del todo placentera con relación a Pedro. *“Cuando yo debía de tener unos tres años, un día le vi, él se me acercó y pensé que me iba a pegar, huí en seguida. Realmente, luego supe que no era su intención, sólo quería acercarse”.*

Sin embargo, la relación de Pedro y los Cerdà pasó de las piedras al mutuo conocimiento y, posteriormente, a la amistad. Todo cambió de la noche al día a partir del momento en que el joven porquerizo de Polo se acercó hasta la casa de sus vecinos y entregó a la madre unos huevos que había recogido previamente. Pedro siempre había sabido tomar la iniciativa en momentos complicados, y ésa no iba a ser una excepción. *“A partir de ahí, ya fue amigo de la casa. Mi madre y nosotros mismos empezamos a verlo con otros ojos: pensamos que en el fondo no debía ser tan fiero como aparentaba. Con el contacto diario, le tomamos mucho cariño y le ayudábamos en la medida en que podíamos. Mi madre le compró la indumentaria para la ocasión, y Pedro hizo la Primera Comunión junto a nosotros”*, rememora el menor de los Cerdà.



Pedro y su hermano Antonio, el día de la Primera Comunión junto a los Cerdà.

Por cierto, unos días antes una vecina del pueblo, al ver a Pedro se le acercó y, con un castellano más bien limitado, para referirse a si había ya comulgado, le preguntó en la lengua de Cervantes:

*-¿Has comido nunca aquello del *Bon Jesuso*?*

Lo cierto es que la relación de Pedro Esteban y los Cerdà se consolidaba a pasos de gigante. Los hermanos y Pedro compartían muchas experiencias. Por ejem-

plo, cada noche, un sirviente les leía por entregas relatos de *Lo que el viento se llevó*. “*En Montuiri me educaron, me hablaban en mallorquín y me prepararon para recibir la Primera Comuni3n*”, dice como homenaje a quienes bien le acogieron en sus primeros a3os en Mallorca.

“*Por las noches pelábamos almendras y luego nos entreteníamos bailando un poco. Nos acompañaba una prima de ellos, Damiana, que era muy guapa y muy educada*”, recuerda Pedro. “*También por las noches, montados en bicicleta íbamos a clases de repaso a Montuiri, a casa de Magdalena Pera. Bueno, repaso era para ellos, puesto que yo no iba a escuela, con lo cual todo era nuevo para mí. Así, aprendí un poco a leer y escribir; los domingos las clases las recibía de una monjita*”.

Esas clases y esos bailes a los que alude Pedro también los recuerda Toni Cerdà. “*Mi hermano mayor, Biel, y Pedro fueron a escuela a Montuiri; tenían diez o doce años. A pesar de las dificultades, era un chico alegre que sabía divertirse cuando había ocasi3n. Mientras ellos bailaban, yo, al ser el más pequeño, tenía que conformarme con dar cuerda al picú (una suerte de tocadiscos)*”.

Pedro Esteban, siempre dispuesto a aprender de cualquier cosa y en cualquier circunstancia, no perdía detalle de las canciones de la era que el padre de los Cerdà cantaba a menudo. Eran canciones que los hombres del campo cantaban a los animales que hacían la labranza con orejeras que les tapaban los ojos; al ser un trabajo rutinario corrían el riesgo de dormirse. Para evitarlo, se les cantaban canciones como ésta que, aún hoy, Pedro Esteban recuerda:

Si no fos pes carretó
que va darrere darrere
no hi hauria cap somera
que batés un cavalló.
I per batre en el món
no hi ha com les fugues aferrades
que peguen fines potades
que s’era fan tremolar.
Muletes, bateu, bateu
que fareu la palla petita
i a l’hivern l’hi trobarem.

No con una mula, pero sí con otro animal Pedro vivió una experiencia difícil de olvidar por muchos años que hayan transcurrido. *“Desde que lo vi nacer en la posesión de Polo, tuve mucha sintonía con un precioso ternero al que bauticé con el nombre de Joan. Incluso lo cabalgaba, y nunca me hizo nada. Ya más crecido, la labor de Joan sería la de semental, para cada cubrimiento se cobraba 50 pesetas. Un día vino un señor que quiso comprarlo. Le advertí claramente: ‘No lo toque usted, que el toro sólo me conoce a mí’”*. Pero el hombre no le hizo caso a aquel muchachito y, al intentar poner la mano en la boca del animal para a través de la dentadura confirmar su edad, el astado se enfureció y lo arrastró 300 metros. *“No lo mató, pero faltó poco”*.

Motivo de alegría semanal para Pedro eran las visitas que le hacía en la finca de Polo su hermano Antonio, que venía de Bendinat.

En contrapartida, un momento duro para toda la familia Esteban fue la pérdida del padre de Pedro y hermanos. En su tierra natal, Severiano murió con tan solo 42 años. Corría el año 1955. Pedro lo recuerda como un hombre que tuvo siempre una salud muy débil. La madre de Pedro escribió una carta a *l’amo* en Jordi, y éste se lo comunicó a Antonio y al propio Pedro.

Al poco tiempo de enviudar –según recuerda Jacinto–, doña Felipa emprendió viaje a Mallorca para llevarse de vuelta a Extremadura a Pedro y Antonio, pero *l’amo* en Jordi la convenció para que se instalara nuevamente junto sus otros hijos (Hilaria, Alejandro, Jacinto y Manolo) en la Isla. Así, fue, finalmente.

Con o sin intención, lo cierto es que Pedro se erigió en el hermano que llevaba la voz cantante, en el más responsable, en la mano derecha de su madre. Así lo ratifica Manolo: *“Cuando mi madre se enfadaba conmigo, me decía que me las tendría que ver con Pedro, diez años mayor que yo, a quien ella le iba a contar que me había portado mal”*. Comenta el propio Manolo que Pedro *“siempre fue una persona muy despierta, que sabía escuchar para ir aprendiendo de la vida en el día a día”*.

Hasta los 16 o 17 años, Pedro Esteban estuvo trabajando en Montuïri. Después, se juntó con sus hermanos en el Castillo de Bendinat. *L’amo* en Jordi, que enfermaría de cáncer, había cedido para su familia una casa en Génova, que sería objeto de varias reformas.

Los Esteban era una familia pobre, humilde y con muy pocos recursos, más que su fuerza y su voluntad para el trabajo, pero con un sentido de lealtad muy acen-

tuado. He aquí un botón de muestra que narra el propio Pedro. *“Por el trabajo de mi madre, de mis hermanos y mío, percibíamos mensualmente un sueldo conjunto de 3.000 pesetas, en billetes de mil. En una ocasión, y por equivocación, l’amo en Jordi me dio cuatro billetes. Cuando entregué el dinero a mi madre, ella se dio cuenta del error y me dijo que había que devolvérselo enseguida. Esto era un sábado. Yo le dije que el lunes se lo devolvería, pero ella me insistió en que al día siguiente, domingo, a primera hora cogiera la bicicleta y me fuera hasta Bendinat para devolver lo que no nos correspondía. Así lo hice, y l’amo en Jordi quedó sin palabras, sin entender cómo una mujer tan necesitada como mi madre era capaz de renunciar a mil pesetas porque más que eso valía su honradez”.*

Si hasta entonces l’amo en Jordi ya había dispensado un trato exquisito a Pedro y los suyos, a partir de aquel episodio –si cabe– la relación todavía fue a mejor, con más complicidad y apego entre las partes.

Tiempos de noviazgo

Todo en esta vida tiene su tiempo y su ocasión. También al amor sucumbió Pedro, que tuvo que poner toda la carne en el asador para conquistar a quien sería su novia y, más tarde, esposa y madre de sus tres hijos, Ana Romera. Ella era la mayor de tres hermanas. El barrio palmesano de Génova y el destino hicieron que sus vidas se cruzaran. Ana había nacido el 16 de agosto de 1946 en esa barriada, la misma en la que Pedro tenía a su tío Gonzalo, a su madre y a varios de sus hermanos. Génova, sin dejar de ser un barrio, siempre ha mantenido un espíritu de pueblo muy arraigado entre los vecinos.



El barrio de Génova, en Palma.

Pedro y Ana se conocieron en 1959; él contaba 17 años y ella, 13. “*Ana iba por la calle con su padre –rememora él–; yo pregunté por ella a un amigo, que me dijo que la olvidara. ‘No tienes nada que hacer’. Ella tenía varios pretendientes. ‘Ya lo veremos’, le repliqué. ‘El que la sigue, la consigue’*”. La versión de ella no difiere en absoluto, aunque en primer término no se fijó en Pedro. “*Pedro venía a ver a su madre, que vivía en Génova, al igual que mi familia. Por lo que me ha contado, porque no me percaté de ello, él me vio por primera vez cuando estaba yo andando junto a mi padre y llevábamos una máquina de coser de la marca Singer camino de la casa de mi profesora de bordado*”.



Ana Romera, una guapa jovencita de 16 años.



Pedro y Ana junto a la familia de ella.

Pedro Esteban invirtió dos años para que Ana se rindiera a sus encantos. Viajaba en bicicleta desde Montuiri a Palma, simplemente para verla bajar del autobús. *“Era muy guapa, aunque tímida –afirma Pedro-. Muchos días me quedaba quieto observándola, sin decirle nada”*.

Ana admite que su futuro marido no lo tuvo fácil del todo. Al principio, no le hacía el menor caso y, además, Ana tenía bastantes pretendientes: media docena, con Pedro incluido. *“Le costó conquistarme, lo tuvo que pelear –subraya ella-. Y para mi gusto aún fue demasiado pronto, puesto que como quien dice salí del cascarón y ya me eché novio, me hubiera gustado disfrutar un poco más de la adolescencia. Una vez ya novios, mi hermana Julia, que siempre estaba con nosotros, le decía ‘suelta a mi hermana’, si él tenía la osadía de cogerme la mano. Yo era una niña, no sabía casi nada de la vida. Por decir que cuando tuve la menstruación por primera vez, pensé que me moría, literalmente. Entonces, no se hablaba para nada de cuestiones relacionadas con el sexo, al menos en mi casa”*.

Los restantes pretendientes seguían tirándole los tejos a Ana, sin saber que Pedro les había ganado de modo definitivo aquella particular batalla. Uno de esos potenciales novios de Ana era un joven empleado de una tienda de ropa de hombre situada en el centro de Palma, en la plaza de Cort. *“Yo tendría unos 15 años y en el sótano estaba el stock de ropa y los percheros, un día me persiguió ahí debajo para besarme, pero no lo consiguió. Lo sorteaba entre los percheros. Un día, cuando yo estaba abajo, le dijo al dueño que ya no quedaba nadie en la tienda y me dejó encerrada, como venganza por no haberle dejado que me diera un beso”*, recuerda la propia interesada.

De lunes a sábado, Pedro vivía única y exclusivamente para el trabajo. Y el domingo todo estaba perfectamente organizado: misa por la mañana y sesión de cine (incluso doble en ocasiones) por la tarde. *“Iba al cine con Ana y con su madre o su hermana. Como a ella le encantaban las películas, íbamos en sesiones distintas a los dos cines que había entonces en Génova, Can Moreno y Can Pep. Me costaba mi buen dinero. Cuando no tenía el suficiente, ponía la excusa de que me dolía la cabeza o algo así, y no aparecía por ahí”*. Y cuando había tiempo, Ana le daba a su novio clases de caligrafía.

La hermana de Ana, Julia, recuerda que, subida a un algarrobo de su casa de Génova, veía llegar a Pedro andando en la lejanía, con lo cual tenía el tiempo suficiente para avisarla.

A los dos meses de haber empezado a salir juntos, Ana dejó a Pedro, en principio indefinidamente, pero él supo reconquistarla. Para ello, Pedro no escatimaba esfuerzos. Así, hoy recuerda también que, junto a otros jóvenes, se iba a cantar serenatas en la festividad conocida en Mallorca como *Les Verges* (se celebra la noche del 20 de octubre). La chica asomaba la cabeza por la ventana e invitaba a los jóvenes cantores a tomar buñuelos y vino dulce. “*Tres meses antes de la fiesta ya estábamos ensayando*”. No faltaban en el repertorio canciones como “Clavelitos” o “La Barca”.

CLAVELITOS

Mocita dame el clavel,
Dame el clavel de tu boca,
Que pá eso no hay que tener
Mucha vergüenza ni poca.
Yo te daré el cascabel,
Te lo prometo mocita,
Si tú me das esa miel
Que llevas en la boquita.
(Estribillo):
Clavelitos, clavelitos,
Clavelitos de mi corazón.
Hoy te traigo clavelitos
Colorados igual que un fresón.
Si algún día clavelitos
No lograra poderte traer,
No te creas que ya no te quiero,
Es que no te los pude traer.
La tarde que a media luz
Vi tu boquita de guinda,
Yo no he visto en Sta. Cruz
Otra mocita más linda.
Y luego al ver el clavel
Que llevabas en el pelo,

Mirándolo creí ver
Un pedacito de cielo.

LA BARCA

Dicen que la distancia es el olvido,
pero yo no concibo esa razón,
porque yo seguiré siendo el cautivo,
de los caprichos de tu corazón.
Supiste esclarecer mis pensamientos,
me diste la verdad que yo soñé,
ahuyentaste de mí los sufrimientos
en la primera noche que te amé.
Hoy mi playa se viste de amargura
porque tu barca tiene que partir
a cruzar otros mares de locura;
cuida que no naufrague tu vivir
cuando la luz del sol se esté apagando
y te sientas cansada de vagar,
piensa que yo por ti estaré esperando,
hasta que tú decidas regresar.

Además de las canciones, Pedro se las ingenió para que Ana volviera a su lado: por ejemplo, bailando con algunas de las amigas de ella, para ponerle los dientes largos. *“La hermana menor de mi mujer, Julia, no quería que yo la conquistara porque ello implicaría que se quedaría sola, que se la robaría. Cuando Julia se echó novio, compartimos gastos con éste, lo cual fue un alivio”.*

El aludido novio de Julia, Vicente Vidal, se convirtió en esposo. Hoy, transcurridos muchos años del tiempo de noviazgo junto a Pedro con las hermanas Romero, Vicente recuerda la pregunta que a menudo le hacía entonces Pedro. *“¿Y a ti qué?, ¿cómo te va con Julia?, a lo que yo respondía que poco podía hacer porque siempre tenía vigilancia por todas partes”.* Eran otros tiempos.



Pedro y Ana junto a los cuñados de él, Julia y Vicente.

Así, el primer beso amoroso de Pedro y Ana no se produjo hasta después de dos años de salir. *“Él se había lastimado el pie –relata ella-, al pasarle por encima la rueda de un carro. Estaba Pedro en casa, enyesado, y yo me senté a su lado en el sofá. En un momento en el que mi madre se alejó, él se me acercó y me besó. Nunca besé a ningún otro hombre”*. En aquellos épocas pretéritas, los arrumacos y las excesivas demostraciones de amor en público no eran bien vistas, con lo cual –recuerda Pedro- *“lo único que hacíamos era besarnos, y con discreción. Mi suegro tosía para no pillarnos in fraganti, pero mi suegra intentaba cazarnos”*.



Pedro, en compañía de unos amigos.

Los inicios en la cocina y en Casa Gonzalo

Una vez fallecido *l'amo* en Jordi, en 1959, Pedro, con 17 años, y su hermano Toni cambiaron de trabajo y se pusieron a trabajar como albañiles. Se desplazaban en bicicleta hasta Palmanova para cumplir con sus 12 horas diarias de tarea. Sin casi pretenderlo, en ese trabajo como albañil (como peón, más concretamente), Pedro Esteban empezó a ejercer como cocinero. *“Cada día, yo cocinaba para mis compañeros de la obra. Un día arròs brut; otro día sopas mallorquinas, fideos para el siguiente; básicamente eran los platos que había ido aprendiendo en mi estancia en Montuiri. Iba por la noche a comprar lo necesario y una hora antes de comer, preparaba el plato preceptivo”*.

En caso de no haberse dedicado a la restauración, Pedro hubiera contemplado el mundo de la construcción como una posibilidad profesional a tener en cuenta, para ganar su dinerito y para disfrutar con el trabajo, algo que él mismo consideraba esencial. *“Yo trabajé de albañil durante unos años, y me gustaba mucho. De hecho, aún hoy no paso por delante de una obra sin quedarme mirando cómo está hecha. Me gustan las cosas bien hechas, lo rústico, la piedra”*.

Por su alto grado de responsabilidad, la empresa para la que trabajaba llegó a nombrarle encargado de los peones en la obra del Hotel Delfín Playa, en Palmanova. Pedro Esteban recuerda las palabras de su jefe, Tomeu Pujol, al que todo el mundo conocía por *Tomeu Rovellat*, que le decía a menudo: *“¡Tú sí te harás un hombre!”*.

En cualquier caso, Pedro siempre ha sabido en su vida valorar las cosas en su justa medida. Y no duda en considerar tanto el trabajo en un restaurante como en la obra como tareas muy duras. Compaginó ambas ocupaciones, puesto que de lunes a sábado era albañil, y los domingos y festivos de bastantes años desde 1962, camarero en Casa Gonzalo, donde no cobraba un sueldo sino que se llevaba lo que conseguía con las propinas.

Casa Gonzalo llevaba tiempo funcionando, puesto que había inaugurado en 1957: en primer lugar, fue una taberna donde se daba de beber vino a los trabajadores de la cantera de Génova (muchos de ellos, inmigrantes), pero Gonzalo Esteban un buen día se trajo un jamón de Andalucía y empezó a ofrecer a sus clientes pequeñas lonchas. Fue ganando adeptos, y aquello se acabó convirtiendo en un restaurante. Se empezó a servir *pa amb oli* con jamón, cuando antes sólo se hacía con sardinas o atún (más barato). Junto al *pa amb oli* con jamón, los caracoles eran asimismo un plato muy valorado en Casa Gonzalo.



Pedro y Ana, a la izquierda, en Casa Gonzalo I.

Durante varios años, José Martínez *Pirri* y Zoco –reputados jugadores del Real Madrid- veraneaban en Mallorca y acudían a menudo al restaurante a degustar esos famosos caracoles. Pedro Esteban empezó a tratarlos, se fueron haciendo amigos y, por ello –según reconoce– se hizo aficionado al Madrid.



El futbolista Pirri, en el centro de la foto, en Casa Gonzalo II.

Mucho tiempo después, en el año 2000, como ojeador del equipo blanco, *Pirri* llegó a la Isla para asistir al encuentro Mallorca-Mónaco de la Copa de la UEFA, partido al que asistió también el príncipe Alberto y al que fue invitado Pedro Esteban. *“Los directivos del Mallorca me habían obsequiado con un asiento en el palco y había otro reservado a mi lado que al empezar el partido no estaba ocupado. Al poco rato, apareció Pirri, y se sentó a mi lado. Menuda sorpresa me llevé. Por cierto, que no me dijo a quién vino a espiar, como es obvio no lo podía revelar. En el descanso, nos invitaron a tomar un aperitivo, pero le dije a Pirri que a mí no me apetecía en ese momento. Entonces, él me dijo: ‘Ah, pues si tú no vas, yo tampoco’”*.

Al día siguiente, Pedro Esteban coincidió con un directivo del Mallorca que le comentó su extrañeza al haber constatado el grado de afinidad que había entre *Pirri* y el propio Pedro.

Como *Pirri* en el fútbol, Pedro también quería llegar lejos en lo suyo. Así, sin apenas tiempo para descansar, pero una ilusión desbordante y una capacidad de trabajo a prueba de bomba, complementaba el trabajo en la obra (de lunes a sábado) con el de camarero en Casa Gonzalo, mientras que sus hermanos se quedaron todos en el mesón de su tío Gonzalo. *“En una ocasión, para celebrar que en Casa Gonzalo habían hecho 30.000 pesetas de caja, vinieron todos a celebrarlo y se comieron una gran paella en mi restaurante”*, relata su buen amigo Jaume Llompart.

Pedro y su familia vivían en aquel entonces en una casa en Génova. Los domingos tenían por costumbre acudir a la iglesia, muy cerca de su hogar. Él y sus hermanos se levantaban a las seis de la mañana domingos y festivos para ir arreglando la vivienda, *“levantando un muro para evitar que los vecinos nos echaran la basura a nuestro solar”*. Jacinto Esteban recuerda perfectamente esos momentos. *“Al ser muchos hermanos y trabajar todos en la casa, pudimos rehacerla y dejarla muy bien, lo cual fue una gran satisfacción para nosotros, sobre todo para poder ofrecérsela a nuestra madre”*.

Tras el trabajo dominical y, sin tiempo que perder, se iban a misa. En una ocasión, al salir del oficio, el párroco llamó a Pedro para hablar con él.

–Unas señoras del barrio han venido a quejarse de ti porque dicen que estás trabajando en domingo cerca de la iglesia –le dijo.

–¿Quién cree que hace más sacrificio: ellas que se levantarán a las nueve o diez para desayunar y asistir a la misa de 11, o yo que me levanto a las seis, trabajo

una horas y luego asisto a la iglesia? –le replicó Pedro.

El cura le instó a cambiar y le espetó: *“Qui fa feina en diumenge, el dimoni se'l menja”*.

Pero Pedro no se arredró, y le contestó con contundencia.

–¿Sabe qué ocurre? Que si no trabajo el domingo, no como. Y parece mentira que una persona con los estudios y la formación que usted tiene me hable de esta manera.

–Si trabajaras en un lugar alejado de la iglesia... -se medio disculpó el párroco.

–Pero si usted mismo dice que Dios nos ve en todo momento y en todas partes.

–Remató Pedro.

Las señoras a las que se alude se referían a Pedro como *foraster*, en tono despectivo. Como es de imaginar, a Pedro Esteban no le hacía la menor gracia. El episodio descrito le marcó, hasta el punto de aseverar, a día hoy, que *“creo en Dios, pero no en la Iglesia”*.

Quien algo quiere, algo le cuesta, reza la frase. Y a fe que a Pedro nadie le regaló nada; por el contrario, tuvo que renunciar a muchas cosas. *“No disfruté de mis hijos lo que hubiera querido, y eso es algo que ya no se puede recuperar nunca más. Durante mucho tiempo me levantaba a las seis de la mañana para ir a trabajar y no volvía a casa hasta las dos de la madrugada, cuando ellos, claro está, dormían”*.

El servicio militar

No por estar enamorado, Pedro quedó exento de cumplir con una obligación que antaño incidía sobre todos los jóvenes de España: el servicio militar. Corría el año 1962 y se enroló como voluntario en Veterinaria, en la carretera de Sóller de Palma con campamentos en Enderrocat (Cabo Blanco), ni más ni menos que veinte meses de servicio a la patria. En todo caso, Pedro no perdió ni un gramo de ambición ni de voluntad, de modo que a la mínima ocasión se iba a ayudar como camarero a Casa Gonzalo. En su opinión, el servicio militar, a personas necesitadas como él, no les venía nada bien, puesto que a la familia le suprimían una fuente de ingreso. Sin embargo, según comenta en voz alta, para los chicos de buena familia les venía mejor, porque –dice él– se les enseñaba a obedecer un poco.

Lo cierto es que, por una recomendación, Pedro se pudo enrolar en Veterinaria, donde cumplía con sus obligaciones por la mañana, para por la tarde dedicarse a su trabajo de albañil. Esta situación le comportaba algún que otro problema, digamos doméstico. Por ejemplo, Pedro tenía que salir del cuartel de Enderrocat vestido con la indumentaria militar, y los compañeros de la obra, cuando le veían llegar, le gastaban bromas y le escondían la ropa de civil. *“Un día –relata Pedro– se lo expuse al capitán, y éste me dijo que podía salir de paisano, pero que nadie debía saber que él me había concedido ese permiso. Si se sabía, lo perdía de inmediato. Cuando me veían de paisano, desconociendo mi acuerdo previo con el capitán, otros mandos (el sargento y el cabo) me decían: ‘Como te pille el capitán, te va a caer una buen pelado’. Se referían a un corte del cabello al cero”.*

Si ya de niño Pedro Esteban siempre pedía aquello que quería y demostraba su personalidad, en la mili no iba a ser distinto. *“Éramos 500 voluntarios, y la mitad salía de permiso el fin de semana, mientras que la otra mitad se quedaba en el cuartel. En una ocasión, en Semana Santa, yo tenía que irme sí o sí a trabajar a Casa Gonzalo, lo tenía muy claro, y así se lo expresé al capitán. Me dijo que, como todos, tendría que superar la prueba oral que nos hacían siempre”.* En aquel instante, Pedro llevaba únicamente dos semanas como recluta. En todo caso, no tuvo reparos en hacerle ver al capitán que si pedía permiso no era para irse de viaje sino únicamente para trabajar.

“Nos daban un libro de armas a todos los soldados. Estuve toda la noche sin dormir para estudiarme el mosquetón máuser español. La necesidad, está clarísimo, te hace sacar fuer-

zas de donde no las hay. Por la mañana, con toda la compañía formada, el capitán me preguntó algo a lo que no supe responder, pero acto seguido le dije que le podía contar todo sobre el máuser español. Me dejó hacerlo y le solté, lo recuerdo perfectamente, la siguiente parrafada: *‘Mosquetón máuser español, calibre 192, arma de fuego y repetición que con una sola carga efectúa varios disparos. Para su estudio, lo dividimos en tres partes: el tubo empabonado, el cerrojo y la culata...’*. Ante tal demostración, el capitán le concedió el oportuno permiso a Pedro, que siempre cubría el trayecto entre su casa y el cuartel en bicicleta.

En el servicio militar también había lugar para anécdotas de todo tipo, más o menos crueles. Pedro protagonizó alguna de ellas y recuerda que éstas se daban con mayor facilidad estando los soldados de campamentos que en el propio cuartel. Sin embargo, las que él recuerda tuvieron como escenario las dependencias de Veterinaria. *‘Ahí teníamos una granja con gallinas y patos. Estaba yo de guardia un domingo junto a un compañero y el brigada responsable de los animales nos hizo sacrificar un pato. Ocurrió que el cuchillo con el que teníamos que hacer nuestro trabajo no cortaba apenas. Entonces, lo que hicimos fue ahogar en un cubo al animal y se lo entregamos muerto al brigada, como nos había pedido. Al día siguiente, nos mandó llamar y nos preguntó: ‘¿Qué hicisteis con el pato, que cuando mi señora lo abrió para cocinarlo soltó agua por todas partes e inundó la cocina entera?’*”.

En otra ocasión, Pedro y un compañero –Sansó se llamaba- habían recibido la misma orden del mismo oficial. *‘Sansó cogió un hacha y le cortó la cabeza; entonces el pato sin cabeza anduvo como medio minuto junto a la pared, soltando sangre que dejó rojos esos muros. Toniet, un soldadito que hacía lo que fuera para salir de permiso el fin de semana, limpió todo hasta dejarlo impoluto porque sabía que de lo contrario no saldrían los culpables del desaguisado y todos, él incluido, nos quedaríamos sin fin de semana’*”.

En el cuartel, los mandos eran veterinarios, pero en opinión de Pedro no debían de ser muy buenos *‘cuando se les murieron dos mulos a los que operaron’*. También recuerda que una ocasión un mulo estuvo arrestado por espacio de dos años tras haber matado a un alférez de una coz.

En la mili, a lo largo de veinte meses, hubo tiempo para todo, incluso para que el sarampión dejara postrado al recluta Pedro Esteban. Su novia Ana (que poco después sería su esposa) iba a visitarlo. *‘El capitán me mandó a casa y más tarde hizo que me llamaran para que me incorporara al cuartel ante una visita de un superior;*

después, una vez pasada la revisión, me dejó volver con mi familia”.

Mucho tiempo después, el capitán un día fue a comer al Mesón Can Pedro I, junto a otros siete veterinarios militares, aprovechando que en Palma se celebraba un Congreso de Veterinaria. Pedro se ofreció a servirles un buen coñac mallorquín, a lo que uno de ellos, madrileño, replicó: *“En Mallorca no hay coñac bueno”*. Pedro les instó a que, de todas formas, lo probaran y juzgaran ellos mismos. Les dejó sobre la mesa el coñac *Suau*. *“Al cabo de unos minutos, se levantó, vino a la barra, donde yo estaba, y me pidió perdón porque –me dijo- estaba él equivocado. Al final, cada uno de los militares se fue con una botella de coñac Suau”*.

En aquellos tiempos, ser militar, como párroco, era sinónimo de trabajo estable y sueldo fijo, pero nunca pasó por la cabeza de Pedro como una opción profesional. En cambio, sí que organizó otra broma con un destinatario muy concreto como despedida del cuartel de Veterinaria: un cabo primero de Llubí llamado Bruno, al que todos conocían como *Pep Somera*. *“Era un reenganchado, para quien ascender de rango era una obsesión, al mismo tiempo que una empresa muy difícil. Siempre empezaba las frases diciendo ‘Cuando yo sea sargento...’. Junto a un compañero, el día que nos licenciábamos, le hicimos un nido de paja con media docena de huevos de yeso y se lo dejamos en su cama, junto a una nota que decía textualmente ‘Si los tapas bien, te nacerán seis sargentos’. Por lo que me contaron, al día siguiente mandó formar a toda la compañía, y preguntó irritado quién había organizado semejante broma pesada. Nadie –claro– supo nada”*.

Boda con Ana Romera

Pedro hizo buena la frase *El que la sigue la consigue*, que había salido de su boca al conocer a Ana. En 1966, Pedro Esteban, con 24 años, y Ana María Romera, con 20, se casaban tras varios años de intenso noviazgo. “*Nos casamos jóvenes porque yo había tenido falta de contacto familiar y lo necesitaba*”. El matrimonio pasó la luna de miel entre Barcelona, Madrid y Valencia. “*Después de completar el viaje, nos sobraron 10.000 pesetas, y nos comprometimos ambos a no gastarlas nunca. Así fue con el pasar de los años; las dejamos en el banco y nunca menguó ese dinero, en todo caso, al revés*”.



La boda de Pedro y Ana, en 1966.

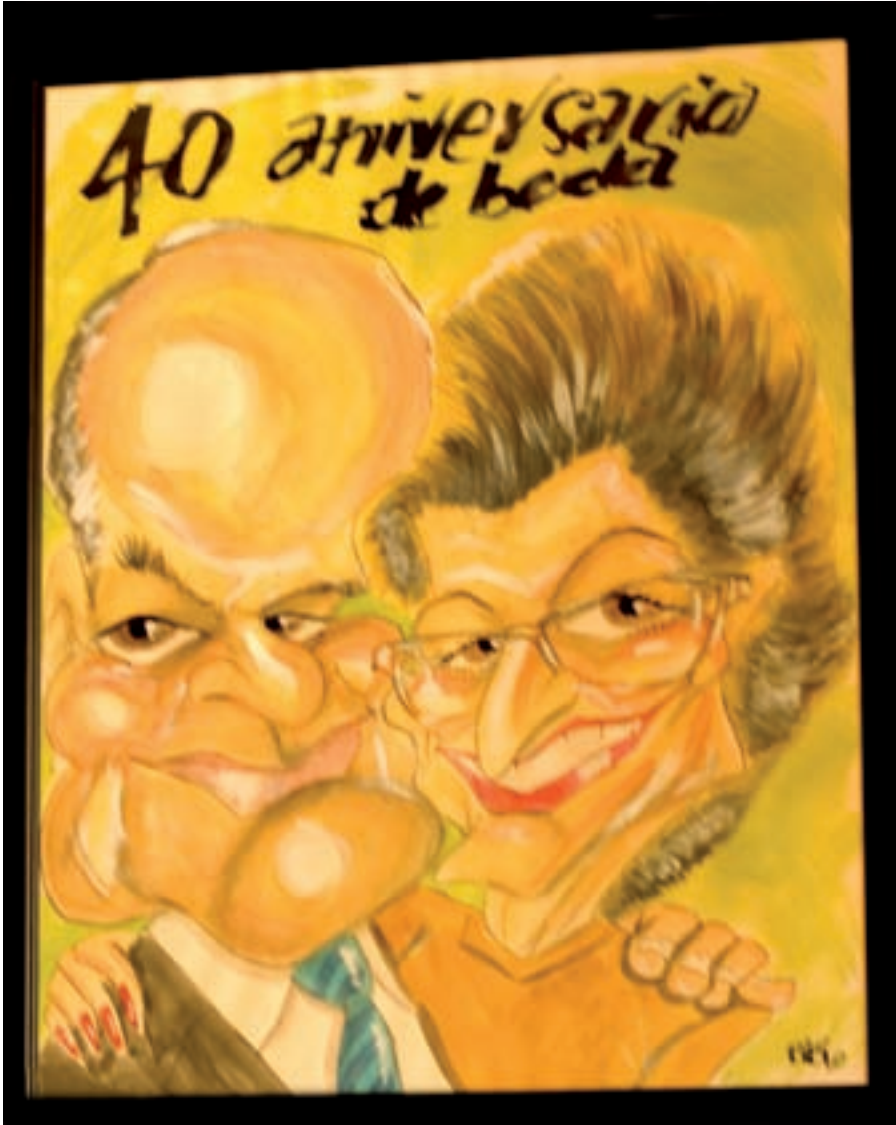


Ana y Pedro, en viaje de luna de miel.

Transcurrido el tiempo, Pedro y Ana recuerdan el consejo de un pretendiente de ella, escultor para más señas, que había advertido a la madre de la novia que no dejara casar a su hija con Pedro puesto que éste no tenía nada que ofrecerle. Hombre de frases contundentes, Pedro Esteban dice de su esposa: “Casarme con ella fue el mejor negocio de mi vida” y “El hombre tiene que ser inteligente hasta para casarse”. La destinataria de esos sentidos elogios tiene las ideas muy claras a la hora de justificar el éxito de su matrimonio, que va ya camino de los cincuenta años, pero como anticipo de otras explicaciones sentencia: “Tengo claro que me volvería a casar con él otra vez”.



Dedicatoria al matrimonio Esteban Romera por sus 40 años de casados.



Caricatura de Pedro y Ana con motivo de su 40 aniversario de boda.

Dicho lo cual, Ana Romera entra a valorar el porqué del buen funcionamiento de su matrimonio. *“Hablamos mucho, por eso siempre nos hemos llevado bien. Entre otras cosas, mi marido ha sido siempre mi confidente. Lo conozco suficientemente para valorar, según la cara que pone al llegar al casa, si está tranquilo o preocupado por alguna cuestión. Yo soy más directa, pero a él le cuesta contar las cosas, de modo que le he tenido*

que insistir bastante para que me contara las cosas, sobre todo si eran malas. Al final, tras muchos intentos por mi parte, me lo ha acabado contando la mayor parte de las veces, o eso creo”.

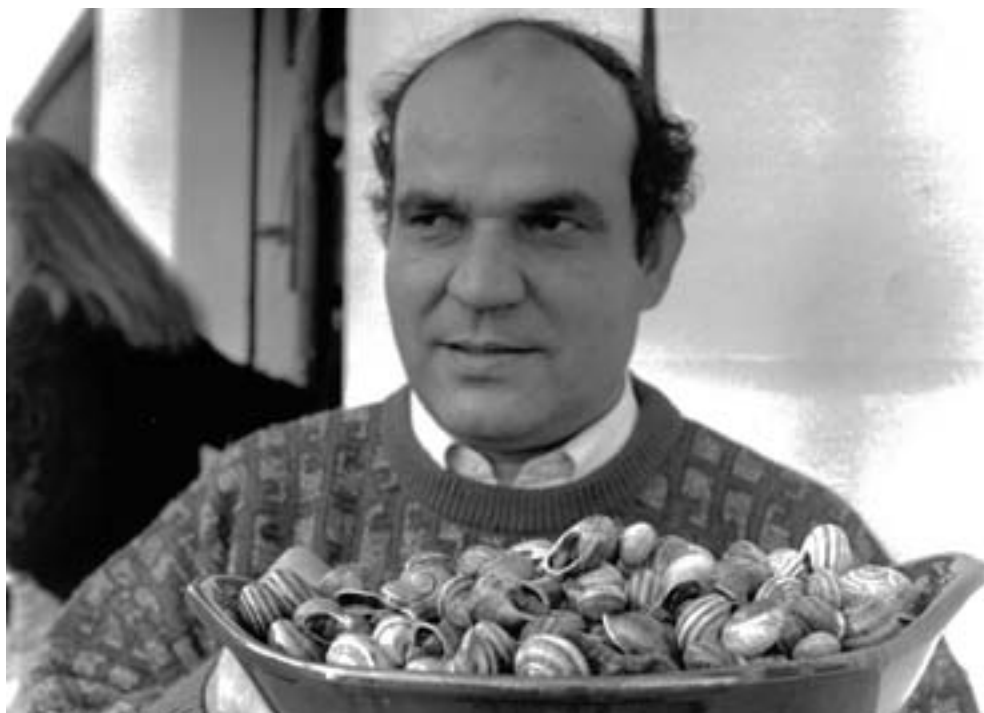
Ana Romera considera que un matrimonio es como una planta a la que hay que ir regando cada día. *“Un matrimonio es cosa de dos siempre, para lo bueno y para lo malo. Lo principal es quererse mucho, comprender a tu pareja, saber luchar juntos por objetivos comunes, hablar sin tapujos de todo, ceder ambos en determinados momentos y saber perdonar. Dicho esto, diré que nunca le perdonaría –y así se lo he hecho saber a él– que me fuera infiel, borracho o jugador”.* En todo caso, advierte Ana que nunca ha visto a su marido ni medianamente mareado por el efecto del alcohol.

Como es de suponer, también caben en un matrimonio pequeñas dosis de sacrificio para con el o la cónyuge. *“Yo le acompaño a él en cosas que no me apetecen del todo (por ejemplo, una cata de vinos), y él hace lo mismo respecto a mí en cosas que a mí me gustan mucho y al él no tanto”.*

En 1964, la nómina mensual de Pedro era de 3.500 pesetas, como albañil. En 1966, una vez casado y como quería ganar más dinero, empezó a trabajar junto a su hermano Alejandro en el aeropuerto de Palma, (*“hacíamos más horas que un reloj”*, recuerda) como mecánicos de aviones. Un compañero y él se encargaban de acondicionar los aviones, que en ocasiones simultaneaban el transporte de pasajeros y de mercancías en el mismo vuelo. Entonces, añadían o suprimían las butacas necesarias. Siempre contaban con Pedro. *“Era de locos, pero el primer mes cobré 11.000 pesetas”.*

Su esposa recuerda perfectamente aquella etapa. *“Se iba desde Génova en una mobilette para llegar al aeropuerto media hora antes de empezar su horario, con lo cual le daban las 60 pesetas del desayuno, lo que a final de mes le sumaba un extra importante. En ocasiones, tal era el frío que pasaba en el desplazamiento, lo vi con sabañones en las orejas”.*

Visto en perspectiva, Pedro no sabe cómo pudo aguantar ese ritmo de trabajo. En 1971 su vida laboral volvió a variar, al abrir Casa Gonzalo un segundo restaurante. Pedro le pagaba a su tío 100.000 pesetas en concepto de alquiler para explotar el local. En aquel entonces, una ración de *pa amb oli* con jamón costaba 30 pesetas, y lo mismo una ración de caracoles.



Pedro Esteban y los caracoles, un binomio exitoso.



Pedro, trabajador infatigable, aderezando la carne.

La relación con el tío Gonzalo

Los que tuvieron ocasión de conocerlo saben que Gonzalo Esteban, el tío de Pedro Esteban, no tenía un carácter fácil, más bien era arisco, quizás porque su casi única preocupación era el negocio que él había creado de la nada: en eso se parecía –y mucho- a su sobrino. Era hombre parco en palabras, pero con las ideas muy claras. Pedro lo trató mucho tiempo, la relación no siempre fue fácil, pero no por ello deja de valorar la importancia que tuvo su tío Gonzalo en su devenir profesional.

“¿Que si me explotó? No, no, para nada me sentí yo explotado por mi tío. Al revés, creo que nos ayudamos mutuamente, cada cual a su manera. Mi tío era muy buen comerciante, pero de ideas fijas, quería ser él siempre; no tenía un pelo de tonto. Pasado el tiempo y analizando nuestra relación, pienso que él vio en mí madera como empresario, y por eso, a su manera –como decía- me ayudó, eso sí sin mimarme nunca”.

La relación entre Gonzalo y Pedro pasó por distintos episodios. *“Él, como yo, empezó de la nada y consiguió crearse un buen nombre, lo cual nunca es fácil. Yo estuve con él de camarero, luego de encargado y más tarde con el negocio a medias. Hasta cierto punto, éramos dos gallos en un gallinero y puede que tuviéramos un pelín de celos el uno del otro. Yo tenía nuevas ideas para el mesón, nuevos platos que incorporar, pero él se cerraba a cal y canto, quería imponer su punto de vista, que buenos resultados le había dado a lo largo de su vida, por otra parte”.*



Pedro y Ana bajo el retrato del tío Gonzalo.



Pedro, bolígrafo en mano, y su tío Gonzalo, con su inseparable boina.

Como se incidirá a propósito más adelante, Pedro Esteban no olvida ni tan siquiera hoy su humilde pasado, y menos aún a aquellos que, a su manera, le permitieron seguir adelante con su vida. Entre esas personas, reconoce, está Gonzalo Esteban. *“De bien nacidos es ser agradecidos, y debo reconocer que el tío Gonzalo y su esposa, Catalina Mari, nos acogieron a mí y a mis hermanos. Alguno de ellos no supo aceptar el fuerte carácter de mi tío, pero no era mala persona”*. Eso sí, reconoce que en Casa Gonzalo, el jamón era únicamente para los clientes. *“Si tomábamos alguna loncha, era a escondidas, clandestinamente”*, recuerda.

De igual forma que le ayudó en mil frentes a lo largo de su vida, Ana Romero tuvo mucho que ver en que la relación entre su marido, Pedro, y el tío Gonzalo no se cortara en determinadas situaciones. Ana siempre le recomendó paciencia ante su pariente.

Pedro, que no tuvo la posibilidad de estudiar en escuelas, institutos ni universidades, tiene, sin embargo, la inteligencia natural de un hombre hecho a sí mismo. Y esa inteligencia le llevaba a tomar buena nota de todo aquello que pudiera aprender de su tío Gonzalo. Seguramente (aunque eso es imposible que lo pueda

reconocer, puesto que ya no está entre nosotros), Gonzalo también aprendería muchas cosas en su día a día con su sobrino Pedro Esteban. Así lo confirma la hermana mayor de Pedro, Hilaria. *“El tío Gonzalo siempre dijo de Pedro que tenía muy buen ojo para los negocios”*.

El hermano menor, Manolo, subraya que Pedro siempre tuvo mucho temple para saber llevarse con el tío Gonzalo.

Casa Gonzalo II

En 1971, abrió sus puertas Casa Gonzalo II, del que se haría cargo Pedro Esteban tras alcanzar un acuerdo por el que su tío lo nombraba encargado del restaurante y responsable del pago de un alquiler mensual. Su hermano Jacinto rememora que *“yo insté a Pedro a que se incorporara al mundo de la restauración por completo, pero se lo pensó bastante, puesto que en el aeropuerto estaba muy bien situado y considerado. Al aceptar, yo me ocupé de Casa Gonzalo I, y Pedro de Casa Gonzalo II”*.

Aquellos años fueron muy duros para Pedro Esteban y Ana Romera, a los que faltaban horas para poder acometer todo el trabajo y cuidar a sus hijos (Carlos había nacido en 1969, Dani lo hizo en 1971). *“No teníamos descanso”*, admite Pedro, a lo que su esposa añade: *“Luchamos mucho, afortunadamente Dios nos ha dado mucha salud a los dos”*.

El horario era maratoniano, se empezaba a las ocho de la mañana (con la llegada de los primeros clientes) y no se acababa hasta las dos o las tres de la madrugada. Antonio recuerda que en aquella época no había apenas tiempo para nada, *“pasábamos sueño porque dormíamos muy, muy poco”*. En efecto, en esos primeros momentos en Casa Gonzalo II, Pedro y Ana contaron con la ayuda en el restaurante de varios hermanos de él, en tanto que los padres de ella pasarían a ocuparse de sus nietos. Los suegros de Pedro, Juan y Francisca, estuvieron viviendo en casa de Pedro y Ana hasta 1978.

Él y su tío se iban de vez en cuando a comprar jamones a la localidad gerundense de Olot, con experiencias como la siguiente. *“La primera vez compramos 4.000 jamones, y pagamos por ellos 200.000 pesetas mi tío y otras tantas yo mismo. Estaba a 214 pesetas el kilo. El director de la fábrica se asustó, ante tal cantidad, pero no sabía que el tío Gonzalo era muy riguroso y muy responsable en los tratos comerciales. Su palabra valía tanto o más que una firma. Se dio la circunstancia de que teníamos pagada toda la factura, y, sin embargo, todavía no habíamos tenido necesidad de llevarnos todos los jamones: quedaban 800 en Olot. El director de la empresa nos dijo que en un principio había pedido informes sobre nosotros (y fueron buenos, nos confesó), pero que en aquel momento teníamos que ser nosotros los que pidiéramos informes sobre él y su empresa, puesto que nunca hasta la fecha había tenido tal cantidad de jamones en su fábrica por entregar al cliente con la factura correspondiente totalmente satisfecha”*.

Ese episodio pone de manifiesto una de las grandes premisas de Gonzalo como empresario, como no se cansa de repetir Pedro. *“En casa del tío Gonzalo nunca*

entró una letra ni tampoco cheques, puesto que él siempre pagaba en efectivo; es algo que me quedó de él". Y de esa forma de proceder a Pedro le queda en la memoria una frase que su tío pronunciaba a menudo: "El que fia pierde el cliente y también la mercancía".

Ya de bien jovencito, Pedro tuvo claro que en los negocios hay que ser serio y tener psicología. *"Los negocios se hacen mirando a la cara"*, sentencia. Su hermano Manolo añade en ese capítulo que *"Pedro siempre, además de muy honrado, ha sido muy negociante, lo analizaba todo veinte veces para que nunca nadie le pillara en un renuncio ni le engañara"*.

A lo largo de los años, hubo alguna situación que ahora Pedro rememora con una sonrisa en la cara, como una simpática anécdota, pero que en el momento en que se produjo le tendría que acarrear necesariamente un fuerte quebradero de cabeza. Por ejemplo, los caracoles.

"Tenía un proveedor de caracoles en Ibiza, Bartomeu Riera (de Can Fonoll), le avisé de que no me quedaban y que me enviara determinada cantidad. Los fui a buscar al aeropuerto a las tres de la mañana y, para mi sorpresa, no había llegado nada. ¿Cómo podía hacer frente a aquella situación? Casa Gonzalo II no podía estar sin caracoles, cuando era uno de los platos por excelencia de la casa. Entonces –prosigue-, junto a mi hermano Jacinto, cogí un vuelo a las seis de la mañana para Ibiza. Fuimos a Can Fonoll y vimos cómo unas cuantas mujeres iban llegando con sacos llenos de caracoles. Llegó Bartomeu Riera, y le dije que me tenía que llevar unos cuantos sacos, puesto que no había llegado nada a Palma. Así se hizo. De vuelta a Palma, y sin tiempo que perder, empecé a lavarlos para que a su hora estuvieran a punto. Todo para que nadie pudiera decir que no se sirvieron caracoles aquel día".

Entonces, los caracoles procedían de muchas partes distintas: Valencia, Ibiza y determinados puntos de Mallorca. En la isla, los conseguían en Ses Salines, en la población de Santanyí, y en distintos mercados de Palma (Pedro Garau, Avenidas...). *"En esos mercados, los payeses nos los vendían a kilos o a almudes, un almud era un recipiente de madera o de metal capaz de contener una cantidad equivalente a la medida del mismo nombre. Muy listos ellos, cuando había llovido y los caracoles estaban mojados, con lo cual pesaban más, te los pesaban en una romana. Por el contrario, si no había llovido y estaban secos, con lo cual pesaban menos, lo que hacían era ponerlos en el almud y punto. Yo, en función del tiempo que hacía, ya solía adivinar si me los iban a*

vender de una forma u otra. Cuando te los pesaban con la romana, decían que se les había olvidado el almud; y cuando te los ponían en el almud, argumentaban que no había llevado consigo la balanza romana... ”.

En todo caso, una vez comprados, había que prepararlos, lo cual no era tarea sencilla ni mucho menos rápida. *“Los caracoles requieren mucha preparación, parecida a la de los callos. Se los tiene que lavar adecuadamente, y luego hay que condimentarlos con codillo de jamón añejo, sofrito, hierbas aromáticas... Yo los lavaba y mi mujer se ocupaba de los condimentos, del sofrito”.*

A la esposa de Pedro no le dolían prendas en trabajar de todo lo que fuera menester en el Mesón, pero lo de lavar caracoles era superior a ella: nunca pudo llevar a cabo esa tarea. *“Al igual que yo, mi mujer nunca descansaba: limpiaba los aseos, todo el local y además se ocupaba de la caja. Al principio, Ana era un poco tímida de cara al público, pero fue abandonando esa timidez inicial”*, comenta Pedro. Ya a las ocho de la mañana llegaban los primeros clientes que querían desayunar caracoles. El trabajo era incesante, pero la ilusión de Pedro y Ana podía con todo, y la buena respuesta de los clientes (con larguísimas colas) les hizo ver que el negocio podía crecer.

Mesón Can Pedro

Cuando el tío Gonzalo se aprestaba a jubilarse y a ceder el testigo a su hijo, Pedro vio la oportunidad de volar por sí mismo y decidió abrir Mesón Can Pedro, igualmente en el barrio de Génova. “*Tenía la etiqueta de haber estado en Casa Gonzalo, y eso me benefició, ¿para qué lo voy a negar?*”. La apertura de Mesón Can Pedro fue en 1976, después de convertir la tasca original en un restaurante. El éxito acompañó al establecimiento desde sus inicios, las colas de los clientes se harían habituales enseguida. “*Pedro, que siempre fue el más decidido de los hermanos, incorporó la primera parrilla de carne en un restaurante de Génova*”, rememora Antonio. Ese mismo año vio el nombramiento de Adolfo Suárez como presidente del Gobierno de España y nacieron las actrices Paz Vega y Elsa Pataky, el tenista Carlos Moyà y el futbolista Ronaldo. Además, se celebraron los Juegos Olímpicos de Montreal (Canadá).

El nuevo restaurante se especializó en típica comida mallorquina: *pa amb oli*, sopas mallorquinas, *arròs brut*, carne a la brasa, *frit...* y caracoles. Pedro y su esposa Ana pusieron toda la carne en el asador para que el negocio fuera viento en popa. Trabajaban muchísimas horas, siempre pendientes de que nada faltara a los clientes. Y, por encima de todo, siempre con la mejor cara.



En 1976, Mesón Can Pedro I abrió sus puertas al público.

El 1 de mayo de 1983, el rotativo *Última Hora* publicaba un reportaje sobre los restaurantes de Génova. “En la barriada de Génova se consumen 4 toneladas de caracoles cada mes”, era el titular de la información, que firmaba Jaume Nicolau.

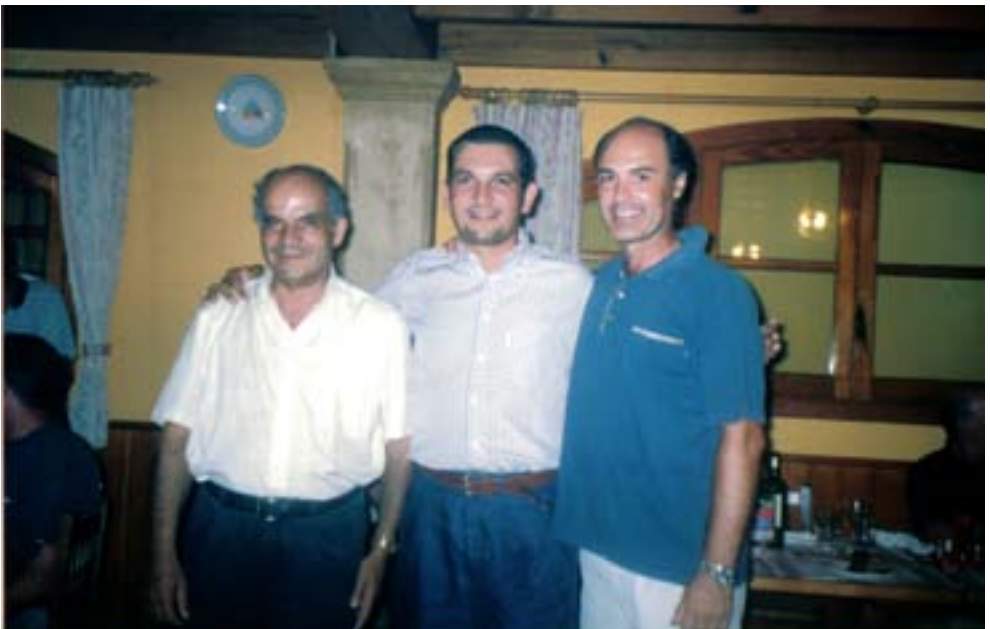
En ese reportaje Pedro Esteban decía textualmente: *“La fama que alcanzó Génova se la debemos al conocido Gonzalo, por cierto tío mío. Es el pionero, que abrió su restaurante especializándose en pa amb oli y jamón y caracoles. Yo, que estuve con él de camarero, aprendí lo poco que sé. Con el tiempo me decidí a abrir un nuevo local, en donde estuvo antes la famosa taberna Can Camieta, lugar de parada de tantos carreteros dedicados al corte de pinos de aquellas montañas. La aceptación del público fue creciendo y entre todos alcanzamos el renombre que hoy tienen los restaurantes de esta barriada”*.



El guitarrista flamenco Paco de Lucía compartiendo mesa con Pedro.



El empresario José María Ruiz Mateos junto a Pedro.



Pedro y su primogénito Carlos con el cirujano plástico Mario Beüt.

Pedro y Ana estuvieron varios años sin apenas un solo día de descanso, y eso a pesar de que las jornadas de trabajo eran inacabables; en ocasiones podían superar las 15 o 16 horas. *“Me volqué en cuerpo y alma en lo mío, sólo he mirado para adelante, ni para atrás ni a los lados. Lo que haces lo tienes que hacer bien, ya sea en un restaurante, como carpintero o como ingeniero. El de la restauración es un trabajo muy esclavo, que requiere mucha dedicación. Por fortuna, siempre tuve la colaboración de mi esposa”*.

Mesón Can Pedro II

Siempre inconformista y con ambición por mejorar, Pedro Esteban decidió dar un paso al frente con la apertura, en 1991, de un segundo restaurante: Mesón Can Pedro II, a escasos metros del primero: a la especialidad de Can Pedro I, se le añadió el pescado y un espacio más cómodo y moderno para los clientes. La inauguración coincidió con las Bodas de Plata de sus propietarios, Pedro Esteban y Ana Romera.



Vista exterior de Mesón Can Pedro II.

Ese mismo año, 1991, la Unión Soviética dejaba de existir oficialmente, y se declaraba la independencia de países como Estonia, Letonia, Ucrania, Bielorrusia, Moldavia, Azerbaiyán, Kirguistán, Uzbekistán, Tayikistán, Armenia, Turkmenistán, Kazajistán...

Asimismo, el jugador de baloncesto de Los Angeles Lakers *Magic Johnson* anunciaba que tenía el virus VIH (del sida). De la misma enfermedad moría el cantante de *The Queen* Freddy Mercury. Por otra parte, Sudáfrica retiraba el *Apartheid*, vigente durante cuarenta años, y en Mallorca se declaraba el Parque Nacional de Cabrera.

Pero la situación internacional en 1991 vivía con gran preocupación el inicio, en el mes de enero, de la denominada Guerra del Golfo entre los Estados Unidos e Irak.



Gonzalo Esteban y su esposa, Catalina Mari, el día de inauguración de Can Pedro II, en 1991.



El alcalde Joan Fageda entrega a Pedro la distinción otorgada a Can Pedro como mejor restaurante de Palma de 1992.



Imagen actual de Pedro y Ana junto al personal de cocina de Can Pedro II.



Pedro y Ana y el personal de servicio de Can Pedro II, en la actualidad.



Pedro demuestra buenas artes en la cocina.



Pedro preparando a conciencia los caracoles.



Pedro, sonriente, en la cocina.



Pedro no pierde detalle de nada en el negocio.



En Can Pedro se pueden degustar los mejores jamones.



La familia Esteban junto a los encargados Víctor Vidal y Paco Díaz.

Los clientes

La calidad de los productos ofrecidos y un servicio atento y amable a los clientes han sido y son dos factores esenciales para explicar el éxito de los restaurantes de Pedro Esteban. Ante el proveedor, Pedro es más exigente con la calidad del producto, y no tanto (sin regalar el dinero, obviamente) en relación con el precio que hay que pagar por el mismo. Siempre atento, Pedro sabe tratar a cada cliente de la manera más conveniente, porque ya se sabe que no hay dos personas iguales, de modo que aquello que a uno le puede encantar, a otro le puede resultar molesto.

En este sentido, tiene también sus máximas. *“Nunca tienes que pretender ser más que el cliente, se trate de quien se trate. Sin los clientes, no somos nada. Nunca hay que contestarles mal; por lo tanto, hay que ser buen profesional y un tanto psicólogo ante ellos. Hay temas conflictivos, como la política, que mejor no abordar. Siempre hay que dar la razón al cliente, lo cual a fuerza de repetirse mucho te puede plantear dudas sobre aquello que realmente piensas sobre una cuestión en concreto”*.

Por otra parte, es ferviente defensor de otra máxima que ha hecho suya. *“Respetar y te respetarán. Si tú respetas al cliente, él te respetará a ti, y lo hará viniendo a tu casa, que es la mejor paga que te puede dar”*.

También tiene asumido que *“el mejor restaurante es aquel que está lleno, no el que tiene la mejor decoración”*. Y Pedro Esteban, en Mesón Can Pedro I y Mesón Can Pedro II, ha tenido clientes de lo más variopinto: desde clases sociales modestas a las más altas (incluyendo a miembros de la realeza); desde un vecino de Génova hasta otro venido de las Antípodas; desde un deportista profesional a otro que está empezando; desde un actor aficionado a otro profesional...

Por nacionalidades, a través de su experiencia adquirida a lo largo de años, afirma que *“el cliente alemán es muy fiel y muy serio, pero no quiere sentirse engañado. El francés, por el contrario, suele pedir un servicio de cinco estrellas, pero sólo está dispuesto a pagar una o dos”*.



Imagen interior de Mesón Can Pedro II, antes de llenarse de clientes.



Imagen interior de Mesón Can Pedro II, repleto de clientes.



Para Pedro Esteban, “el mejor restaurante es aquel que está lleno de clientes”.

La discreción y la empatía para con el cliente son otras dos características definitorias de los restaurantes que llevan el nombre de Pedro Esteban. *“Aquí tuvimos a los reyes de Jordania. Era verano y vinieron a cenar, previo aviso de sus ayudantes, que me dijeron: ‘Esta noche vendrán a cenar aquí dos personas muy importantes, para las que solicitamos total discreción’. Estuvieron en la terraza con toda normalidad y nadie se dio cuenta de quiénes eran”*.

Gran relaciones públicas, Pedro sabía sintonizar siempre con el cliente, incluso en las circunstancias más adversas. Su buen amigo Andrés Amer, con quien tiene contratados los seguros desde hace muchos años, lo comenta con un ejemplo muy ilustrativo. *“Siempre tuvo contratado un seguro de responsabilidad civil, que cubre contingencias como, por ejemplo, que un camarero manche un traje... Cuando eso ocurría –son gajes del oficio-, lo primero que hacía Pedro era acercarse a la mesa en cuestión, pedir disculpas al afectado en nombre del camarero de turno y ordenar de inmediato que se le sirviera una buena botella de cava. La verdad es que raras veces llegaba la factura de restitución o limpieza del traje... Hasta para eso Pedro fue muy bueno”*.

En otra ocasión, cuando el argentino ex entrenador del Mallorca Héctor Cúper entrenaba al Inter de Milán y estaba en un período de entrenamientos en la

Ciudad Deportiva del club mallorquinista llevó de incógnito a sus jugadores a Mesón Can Pedro II. Cúper, tan discreto como Pedro, le había solicitado al dueño del restaurante que nadie –y menos los periodistas- se enterara de la cena en cuestión. Así, Pedro tuvo como clientes a estrellas del balompié como el brasileño Ronaldo o el italiano Vieri. En recompensa por su trato y su total discreción, Cúper le dio 300 euros de propina a Pedro.

Pero Pedro Esteban no sólo trata con amabilidad a los clientes de alto postín, para él todo el mundo merece el mismo grado de amabilidad y servicio. Y hay muchos ejemplos de esa forma de ser y de comportarse. *“Aquí tenemos muchos clientes que nos vienen de la península o del extranjero. Un día había huelga de taxistas de Palma; en eso que nos llegaron al Mesón unos clientes extranjeros que se hospedaban en hoteles de Palmanova. A la hora de regresar, estuvieron esperando largo tiempo un taxi. Los taxistas de Palmanova no podían recoger a un cliente en Palma, y los de Palma no lo iban a recoger si estaban en huelga. Cuando me percaté de la situación, yo mismo cogí el coche y en unos cuantos viajes fui dejando a los clientes en su respectivo hotel. En otra ocasión, acompañé a un señor de Madrid al aeropuerto, puesto que estaba a punto de perder el avión. Al llegar a Son Sant Joan, me dio las gracias y me dijo que cuánto me debía. Le repliqué: ‘Nada, buen hombre, no me ofenda, que esto lo he hecho porque me ha salido del corazón’”*.

Varios años antes, en Casa Gonzalo entró Sara Montiel junto a cuatro perritos. *“Le dije que con los animales no podía entrar en el restaurante. Ella me preguntó si sabía quién era ella (entonces vivía en Na Burguesa, junto a su marido, el mallorquín Pepe Tous), y le respondí que sí, evidentemente. Al ver el restaurante lleno, Sara Montiel me espetó: ‘Usted hace esto porque tiene mucha gente’, y yo, rápidamente, le repliqué: ‘Lo hago por respeto a esa gente’”*.

Por la misma razón, en Mesón Can Pedro II el horario es muy amplio, del mediodía a medianoche están sus puertas abiertas. *“Tenemos horario internacional, lo cual no es muy habitual. Yo siempre digo que al estómago no le puedes marcar un horario. Por otra parte, acostumbro a decir que cualquier hora es buena para dos cosas en esta vida, si hay hambre y material. Una es la comida; la otra la pueden imaginar...”*

Un ejemplo de fidelidad

Dos de los clientes más fieles a Can Pedro son Amado Contell y su esposa Julia Morales. De hecho, fueron clientes de Pedro Esteban en Casa Gonzalo, más tarde en Can Pedro I y, aún posteriormente y hasta la actualidad, en Can Pedro II. Por ello, pueden hablar con fundamento y con conocimiento de causa de Pedro Esteban en su doble vertiente de persona y restaurador.

“Pedro siempre se ha mostrado muy cordial y atento con los clientes. En nuestro caso, más que una relación entre restaurador y cliente, se convirtió en relación de amistad”, empieza afirmando Contell, nacido en 1945, tres años después que Pedro Esteban.

Tanto él como su esposa recuerdan que en los principios, en Casa Gonzalo II. *“Comíamos básicamente pa amb oli y caracoles, que es lo que había”*. Hoy, la variedad de platos se ha multiplicado sustancialmente, pero, en opinión del matrimonio, *“no podemos ir a comer o cenar a Can Pedro y no tomarnos una buena ración de caracoles con allioli, los echaríamos en falta, seguro”*.

En su condición de agente comercial, Amado Contell ha sido cliente de Pedro también por cuestiones profesionales. *“Yo he venido muchas veces con clientes míos, y siempre Pedro me ha hecho quedar bien, con lo cual no he dudado en repetir la experiencia cuántas veces ha sido necesario hasta la fecha. Él y su esposa han sido siempre unos trabajadores natos, al pie del cañón en todo momento. Nunca le he visto una mala cara, ni a ellos ni tampoco a los camareros de la casa”*. Así, entre comidas o cenas familiares y de negocios, Contell ha sido cliente de Pedro Esteban con una pasmosa regularidad, y ha habido semanas en las que se ha personado para comer en el restaurante hasta cinco veces.

El día que Amado Contell hace esas reflexiones es sábado y acaba de comer en Mesón Can Pedro II. En esta ocasión, lo ha hecho al lado de su esposa, su suegra, su hijo (Jordi, nacido en 1972) y su nieto (Alejandro, nacido en 2002). Es decir, hasta cuatro generaciones de una misma familia.



Pedro y Ana junto a unos clientes de toda la vida, la familia Contell con cuatro generaciones a cuestas.

En ese sentido, Amado Contell asevera que *“buena parte del éxito de Pedro en sus restaurantes ha sido el trato servicial que siempre ha tenido hacia los niños. Tanto es así, que nosotros veníamos muchas veces porque así nos lo pedían mis hijos. Siempre ha tenido un detalle para los más pequeños: un caramelo, un chupa chups, una chapa, lo que fuera. Ahora, a mis hijos, son mis nietos quienes les piden ir a Can Pedro. Por algo será, digo yo...”*.

Antaño, los Contell acudían a Can Pedro en compañía de una buena amiga, la señora Angelita, a la que encantaban los manjares que le ponían sobre la mesa. Recuerda Amado Contell que, sabiendo lo mucho que a la señora le gustaba comer, Pedro le gastaba una broma recurrente. *“Le traía un plato muy rácano en huevos y patatas, ante lo que la señora Angelita no podía menos que llamarle la atención para que le pusiera más cantidad de comida”*.

Amado Contell recuerda, en el capítulo de anécdotas, un carné que Pedro expedía a las señoras casadas, una tradición que había heredado de su tío Gonzalo. *“Era un documento que Pedro daba para que las mujeres firmaran creyendo que servía para un descuento en el restaurante, cuando en realidad lo que decía ese carné era que las mujeres daban plena libertad a los maridos para hacer lo que éstos quisieran. Era muy*

gracioso, y casi todas caían en la trampa”.

De hecho, según recuerda el propio Pedro Esteban, en una ocasión incluso una jueza de Bilbao firmó el documento. Cuando después de haber estampado su firma en el papel, la jueza leyó el texto que contenía, exclamó a Pedro: “¡Vaya cómo me ha llevado usted al huerto!”, a lo que él replicó inmediatamente: “Ya sabe usted bien, señora, incluso mejor que nadie, que antes de firmar un documento hay que leer bien lo que se firma”. Ante eso, la jueza no pudo menos que darle la razón a su interlocutor.



<div data-bbox="366 1172 514 1361" data-label="Image"><p>FOTO</p></div>	<p>AUTORIZO a mi esposo, para que se divierta todo cuanto quiera y pueda, con cuantas señoras y señoritas se le presenten, coma, beba, se emborrache y en general goce plenamente de la vida, pues tiempo tendré de descansar después de muerto.</p> <p>FIRMA DE LA ESPOSA,</p> <p>Yo Doña.....</p> <p>.....</p> <p>legalmente casada con:</p> <p>Don:</p> <p>.....</p> <p>NOTA: Este permiso será retirado, caso de ser visto en compañía de hombres de los llamados MALOS.</p>
---	--

Carné que Pedro entregaba a las mujeres casadas para que liberaran a sus maridos. Él decía a las esposas que era para un descuento.

La jubilación

Incluso para los trabajadores infatigables (y Pedro Esteban ha sido uno de ellos) puede llegar un día que suponga un punto de inflexión en su vida: la jubilación, deseada por muchos y temida por otros tantos. Pedro recibió, en enero de 2008, el merecido homenaje de sus empleados por su difícil, larga y exitosa trayectoria en el mundo de la restauración. De todas formas, como advierte su hijo Carlos: “No creo que, del todo, mi padre se vaya a jubilar nunca”. Es decir, sí en los papeles, legalmente, pero difícilmente de hecho, en el día a día. Así, raro es el día en que en el Mesón los clientes no vean a Pedro.

El día del homenaje hubo todo tipo de regalos para él, entre ellos una placa que tiene a buen recaudo, con una leyenda que reza así:

Esta placa que te entregamos está dedicada a todo el duro esfuerzo de tantos años de trabajo y de lucha diaria y constante, para levantar esta empresa de la que hoy en día tantas personas estamos orgullosas. Seguimos luchando para preservar los principios que Pedro sembró en ella.

Can Pedro es vuestra segunda casa, y la de todos los presentes también, pues por ella luchamos cada día, intentando mejorar para poder cobrar más.

Aunque te jubilas de Can Pedro, en esta placa hemos participado todos los trabajadores actuales de Explorest- S.A., pero estamos seguros de que a muchos que ahora no están también les hubiera gustado participar.

Porque Pedro es querido por todos, y aunque te jubiles sabemos que seguirás repartiendo sonrisas entre todos tus clientes, o dando regalos a tus mejores amigos y premiando a los más pequeños con algunos dulces que les llevas a escondidas (para que sean futuros clientes), que nunca dejarás de pasear entre las mesas, comprobando que todo está correctamente, para recibir a todos tus comensales.

Esperemos por el bien de todos que antes de retirarte dejes bien actualizados todos nuestros pagos a la Seguridad Social, para poder recibir también nosotros nuestra jubilación, sin ninguna clase de problemas en el futuro (no muy lejano para alguno de los presentes).

Uno de los empleados, Toni López, le dedicó este otro escrito.

Tu retiro

Después de tanto trabajo
tu ciclo se da por terminado,
atrás quedan los recuerdos
de nuevas metas alcanzadas,
y viejos retos superados.
Atrás queda el dolor,
atrás queda el misterio,
atrás queda tu obra
que se ha forjado
entre temor, miedo
y sufrimiento.
Atrás quedan tus sueños,
que han ido creciendo
reforzados sobre buenos cimientos,
y han ido abriendo
nuevos proyectos
que han hecho realidad
el Mesón Can Pedro.
Ahora toca
recoger el fruto
de tu cosecha
de cuidar el sembrado
desde el otro lado de la verja,
y que también trabajen para ti,
para los que tú tanto has trabajado,
y que velen por ti
para que nada te falte
y que te colmen de amor,
tanto como el que tú repartes.

Asimismo, uno de sus grandes amigos de toda la vida, Miquel Jaume, le escribió esta glosa, que también conserva el destinatario.

Per al meu amic Perico

En Perico de Montuïri
és un tipus perillós
pareix que no mira, i mira
pareix que no ho sap, i ho sap
pareix que no riu, i riu
Toca carta, toca l'altra
Torna a tocar la darrera
Encara que en toqui quatre
Sempre tira la primera
Xerra poc i mira molt
i quan se li escapa un "renunci"
amb la careta que fa
no hi ha cristo que l'hi apunti.

La personalidad de Pedro Esteban

Hombre hecho a sí mismo, Pedro Esteban siempre ha tenido las ideas muy claras, y más diáfanos aún los retos por los que luchar sin descanso día tras día a lo largo de los años. Ha sabido convertir los problemas en oportunidades, y ha ido creciendo día a día como persona y como empresario, facetas que en su caso no se pueden desligar. El lema de su vida es triple: *“Ir siempre con la verdad por delante, ser sencillo y ser honrado”*.



Pedro Esteban, un hombre hecho a sí mismo.

La persona que, sin duda alguna, mejor lo conoce es su esposa Ana Romera. Ella define a su marido de la siguiente forma. *“Es tan buena persona que es incapaz de hacer daño a una mosca. Un día, estábamos paseando por el barrio de Santa Catalina, en Palma, y súbitamente había desaparecido de mi lado. Miré hacia atrás y lo vi ayudando a subir a un coche a una anciana que andaba con bastón. Cuando se me acercó, le pregunté si conocía a esa señora, y me contestó que no, en absoluto, pero que la vio necesitada y la ayudó. Para esas cosas, mi marido es muy solícito, tiene una sensibilidad especial. En otra ocasión, un vecino del barrio de Génova también llamado Pedro se vio en dificultades económicas porque le había ido mal con sus negocios. No tuvimos ningún reparo en que, durante unos dos años, comiera con nosotros”*.

Si una palabra define a Pedro Esteban, ésa es “trabajo”. Durante muchos días de su vida no ha hecho más que trabajar, aún a costa de privarle de las necesarias horas de sueño o del disfrute de sus hijos. En el ámbito laboral, según reconocen sus familiares y amigos más cercanos, una de las frases que Pedro pronuncia habitualmente es *“¿Y quién vigila al vigilante?”*. Su esposa cuenta que *“él siempre ha sabido sobrellevar mejor las cuestiones y los problemas relacionados con el negocio. En cambio, yo me he ocupado más de resolver cuestiones familiares, para los que él tenía más dificultad”*, y no se olvida de reconocer que Pedro Esteban *“siempre ha sido muy positivo, muy lanzado, en contraposición a mí, que he sido más miedosa o prudente, como se quiera llamar. Si mi marido me hubiera hecho caso a mí en los negocios, casi seguro que no tendríamos ni la mitad de lo que tenemos, eso lo tengo asumido. Yo siempre he sido partidaria de poco y bien, más que de mucho y estar con el agua al cuello”*.

Como todo ser humano, Pedro también ha tenido y tiene sus aficiones, a las que no ha podido dedicar todo el tiempo que hubiera deseado, a buen seguro. En el terreno musical, se decanta por los boleros, Lucho Gatica, Raphael y, sobre todo, Antonio Molina. Si hablamos de cine, reconoce que llegó a aburrirlo un tanto, puesto que de jovencito hubo muchos festivos en que iba a sesiones dobles. En todo caso, se queda con títulos como *Los hijos de nadie; El derecho de nacer; Ben-Hur; Quo Vadis; La Violetera; El último Cuplé*.

Para la lectura, a Pedro le gustan especialmente las biografías (de Papillon, Sofia Loren o Chacal) y una obra que toda persona que se vaya haciendo mayor debiera leer, en su opinión, *Cómo aprender a envejecer*.

En otro ámbito, también expresa su punto de vista respecto del papel que la suer-

te pueda jugar en la vida de una persona. *“La suerte es importante en la vida, pero es igual que con una mujer que tengas a tu lado, hay que cuidarla día a día, nunca hay que bajar la guardia. Se puede ir tan rápido o más de lo que haya llegado. En mi caso, a pesar de haber pasado por momentos de mucha dificultad, me considero afortunado en la vida, por tener la mujer y los hijos que tengo; de hecho, toda mi familia”*. En su opinión, la suerte, por sí sola a veces incluso puede ser contraproducente. *“Tengo más de un amigo al que le tocó la lotería que al cabo de un tiempo ya se lo había gastado todo y estaba mucho peor de lo que estuvo en un principio”*.

Respecto a la sociedad española en la actualidad, el pensamiento de Pedro es muy concluyente. *“En España, hemos pasado en poco tiempo, quizás demasiado poco, de no tener nada a creernos ricos y poderosos, y así andamos. De malo a bueno todo el mundo pasa sin ningún problema; pero al pasar de estar bien a estar mal, la cosa se complica mucho”*. Desde su punto de vista, *“se han perdido unos valores que quizás sean irre recuperables. Por ejemplo, el respeto a los demás, hasta el punto que los profesores están amenazados por los alumnos y, lo que es más grave, por los padres de éstos”*.

Para él, la televisión es bastante culpable en esa pérdida de valores. *“En la actualidad, muchos chicos tienen la desgracia de ver muchas horas, demasiadas, la televisión, que les impone una forma de ver el mundo y de consumir muy determinada, muy a lo americano. Les dicen qué tienen que comer (hamburguesa y patatas fritas), qué tienen que beber (Coca-Cola), qué tienen que fumar (Marlboro o Winston), qué pantalones tienen que llevar (tejanos) y qué calzado (Nike...). Vivimos en un mundo de ficción”*.

En el terreno de las relaciones entre hombres y mujeres, Pedro cree que *“de una mujer nunca sabrás todo. Ni tan siquiera, después de 44 años de casados, lo sé todo de mi mujer. Ellas nos hacen querer ver que mandamos nosotros, pero sólo hasta el punto y el momento que ellas quieren. Un amigo mío dice ‘en mi casa mando yo’, pero es viudo y vive solo. Por otra parte, cuando tu esposa te da un consejo, en nueve de cada diez ocasiones el tiempo acaba por darle la razón, y hay que dársela cuando la tienen, aunque nos fastidie. Yo soy un poco orgulloso en este sentido, pero se la doy. Si se la das siempre, estás bien pillado. Hasta ahora, la mujer para ser madre necesitaba de un hombre, hoy ya no somos necesarios ni tan siquiera para eso, para nuestra desgracia”*.

Pedro habla de que para la economía familiar la mujer es mejor administradora, por lo general, que el hombre. *“La mujer es el timón de una casa, en tiempos favorables y también en malos momentos. Mi esposa siempre llevó la contabilidad en casa y en*

el negocio; estaba en la caja, lo cual es clave, porque el éxito de un negocio depende en un 80% de cómo se administre. Siempre estuvo a mi lado. Yo era muy emprendedor y ella me hacía pensar las cosas muy mucho antes de tomar una decisión”.

Muchos años atrás, su esposa le llamó severamente la atención por una cuestión monetaria. *“Me ocultó que había hecho un préstamo personal de 300.000 pesetas a un conocido. Como administradora de la empresa que yo era, repasando papeles y facturas me enteré de lo ocurrido, y le dije que por ese camino no íbamos bien, que nosotros trabajábamos sin descanso y ni tan siquiera teníamos tiempo para nada, que buen trabajo nos había costado ganar ese dinero”*, rememora Ana Romera.

Pedro también ha reflexionado más de una vez sobre el motivo por el que los matrimonios duran poco en muchos casos. *“Hoy todo el mundo se divorcia. Parece que lo sepamos todo, cuando no es así. Estamos cansados de todo y no aguantamos lo más mínimo. En la pareja, antes aguantábamos mucho, ahora, mucho menos. Vivimos demasiado rápido. Se cambia de pareja como quien cambia de coche, y eso no puede funcionar así”.*

Entrando en terreno aún más trascendental, Pedro Esteban reflexiona en voz alta acerca de la muerte. *“Forma parte de la vida, no me da miedo ni me preocupa; si no, no vives. Hemos nacido para morir, es así, por muchas vueltas que queramos dar al tema. Es ley de vida. Lo que sí me da pánico es la posibilidad de quedar en un estado catatónico. Afortunadamente, nadie sabe cuándo le tocará el momento de morir: para nacer hay una edad, para morir, no. En todo caso, a mí me gustaría que me tocara una muerte rápida y sin sufrimiento... Mi esposa teme más la muerte que yo”.*

Un Leo de ley

Nacido el 2 de agosto de 1942, Pedro Esteban pertenece al signo zodiacal de Leo. El propio interesado expresa su opinión sobre lo que dicen de ese signo. Vayamos por partes.

Dicen de entrada de los Leo que son cariñosos y comprensivos. *“¿Cariñoso? Mi esposa me dice que no lo soy demasiado. Siento cariño por mi entorno, pero quizás no lo sé manifestar. Comprensivo con los demás y con aquello que hago sí soy”*. Interrogada al respecto Ana Romera, comenta: *“Es más cariñoso con hechos que con palabras. Eso sí, siempre está pendiente de los suyos. En mi caso, se ha preocupado por saber dónde estoy si hace horas que no nos vemos, pero en ningún momento me he sentido vigilada, agobiada en ese sentido”*

También dicen que les gusta la aventura, el lujo y la comodidad, y que disfrutan con los niños, del mismo modo que les motiva el riesgo. *“No me gusta el lujo ni la comodidad, pero me encantan los niños, eso sí es cierto. En el restaurante, si empiezan a impacientarse y a sentirse incómodos, yo me acerco a ellos, les pregunto qué les pasa y les regalo un chupa chups. ¿El riesgo? Mi mujer me da grandes dosis de prudencia”*.

Se significa asimismo que los Leo son personas a las que no les gusta la rutina. *“No sé si la rutina me gusta o no, lo que sí me gusta con toda seguridad son las cosas rectas y bien hechas, la seriedad en el trato y en las personas. Una palabra mía equivale a una firma”*.

Por otra parte, se habla de Leo como el signo más dominante del Zodíaco. Son personas con ambición, fuerza, valentía, independencia y total seguridad en sus capacidades, con mucho potencial para el liderazgo. *“Sí es verdad que he tenido siempre ambición y seguridad para poder afrontar los retos. Pienso las cosas, pero también tengo un punto de impulsivo que mi esposa se ha encargado de ir menguando”*.

Los Leo –según dicen– son, por regla general, buenos, idealistas e inteligentes, aunque pueden llegar a ser tercos. *“¿Idealista? Soy un luchador por mis sueños. Hay que ponerle empeño e ilusión a todo, sobre todo cuando eres joven y la energía rebosa por todas partes. Cuando te vas haciendo mayor, la cosa se complica. Tengo ilusión hoy en día al ver cómo mis hijos llevan el negocio mejor que yo. Un amigo me dijo un día: ‘Pedro, tú toda la vida trabajando y ahora quienes lo disfrutan son tus hijos...’. Le respondí. ‘¿Y quién crees que disfruta más, ellos, o yo viendo que están bien?’ Es verdad asimismo que soy terco en mis cosas. ¿Carácter? Yo tengo un pronto, pero después me calmo y perdono todo. No quiero ni creo ser rencoroso. No conozco ningún enemigo ni lo quiero conocer, si*

existiera”.

Afirman de los Leo que son confiados, fieles y que les gusta su hogar. *“Me fío de todo el mundo, pero al mismo tiempo no me fío de nadie. Siempre hay que estar atento. ¿Fidelidad? Estoy seguro de que mi mujer no me lo perdonaría. En mi caso, no sé contestar con exactitud; me tendría que ver en esa tesitura para saber cómo reaccionaría en ese momento concreto. Tengo dudas sobre si perdonaría o no. A largo plazo, una infidelidad es una mala herida, es difícil de curar, la cicatriz permanece ahí para siempre, creo. ¿Casa? Soy poco hogareño; ni he podido ni he querido estar mucho en casa, más que para dormir, lo cual no implica que no me guste salir en compañía de mi esposa. A veces, acabado el trabajo, a las dos o tres de la madrugada, llegaba yo a casa, mi mujer se levantaba de la cama e íbamos a bailar o a tomar algo”.*

El decálogo de Pedro Esteban

Más allá de lo que pueda indicar su signo zodiacal, se puede decir que en la vida de Pedro Esteban y en su forma de ser existe un decálogo de obligado cumplimiento, a saber:

- 1-tener objetivos claros y luchar por ellos.
- 2-tener ilusión, ambición y gran capacidad de trabajo.
- 3-crecerte ante la adversidad.
- 4-ser constante para alcanzar el éxito.
- 5-ofrecer buen servicio y máxima calidad al cliente.
- 6-ser agradecido con quienes te han ayudado.
- 7-valorar cuánto cuestan las cosas y saber apreciarlas cuando se tienen.
- 8-formarte adecuadamente en tu profesión.
- 9-no deber nada a nadie y saber ahorrar.
- 10-ser bueno, pero no tonto.
- 11-ser fiel a ti mismo y no renunciar nunca a tus orígenes.
- 12-tener memoria de elefante y saber aguardar tu momento.
- 13-ser bromista y tener sentido del humor.

1. Tener objetivos claros y luchar por ellos.

Para llegar a buen puerto, hace falta tener un buen barco, buenos navegantes, pero sobre todo, buen rumbo. Pedro Esteban siempre ha tenido in mente una brújula que le indicaba el camino a seguir. *“Lo había pasado muy mal en mi vida, había vivido días en los que me acosté sin haberme llevado nada a la boca, y en cuanto vi una oportunidad me lancé a por ella en cuerpo y alma. He tenido salud, suerte y muchas ganas de trabajar. Ah, y una mujer al lado que me ha ayudado mucho, como también lo han hecho mis tres hijos”.*

2. Tener ilusión, ambición y gran capacidad de trabajo.

A Pedro Esteban pocos le ganan en esas áreas. Siendo niño, a pesar de vivir con muchas precariedades y la mayor parte del tiempo alejado de su familia, siempre tenía una sonrisa en la cara, según aseveran los amigos que aún conserva de aquella época, de sus primeros años en Mallorca. Ha sabido trabajar duro, casi de modo obsesivo durante una larga época de su existencia, pero con el incentivo

de progresar y de poder mejorar la calidad de vida de él y de los suyos. *“Tenía gran ilusión desde jovencito por contar con un restaurante propio. Muchos me trataban de loco, pero yo nunca he tenido miedo de nada; lo único que he echado de menos son los estudios”*. Incluso sin haber tenido la oportunidad de estudiar, sus allegados le reconocen la inteligencia del hombre de la calle hecho a sí mismo. Su hermano Jacinto, propietario del restaurante Casa Jacinto, afirma que *“además de ser un gran trabajador, Pedro siempre ha salido bien de los sitios en los que ha trabajado”*.

Para Pedro, que una persona se sienta a gusto y realizada en su trabajo es algo muy importante en su vida. *“Diría que puede suponer el 80% de esa vida, con lo cual se trata de tomarlo muy en serio. Hay que ser ambicioso y saber salir bien de las empresas donde uno haya estado. Nunca sabes si tendrás que volver a llamar a esa puerta... Y si estás en un trabajo que no te gusta vas a ser infeliz en tu vida, igual que si estás casado con una mujer a la que no amas”*.

Con esfuerzo a lo largo de toda su vida, Pedro ha llegado a hacer realidad su sueño, *“llegar a ser una referencia en la gastronomía mallorquina, y sin ser mallorquín de origen”*.

3. Crecerte ante la adversidad.

Dicen que la valía de un hombre no se mide tanto por su capacidad de triunfo como por las veces que haya sido capaz de levantarse después de haberse caído. *“Una persona, en momentos de dificultad, saca fuerzas de donde no las hay”*. Hay varios ejemplos en la vida de Pedro Esteban que ponen de manifiesto su capacidad para no venirse abajo en los momentos complicados. A modo de anécdota significativa, cuando cumplía el servicio militar se pasó una noche entera sin dormir para poder estudiar una lección sobre armas que al día siguiente le valió un permiso de Semana Santa, que dedicó –para eso lo quería- a trabajar en Casa Gonzalo. Por otra parte, en 1991, cuando Pedro se aprestaba a abrir un segundo restaurante, Mesón Can Pedro II, estalló la denominada Guerra del Golfo; la situación internacional era de mucha incertidumbre y muchos empresarios optaron por plegar velas y esperar mejores oportunidades. A pesar de que muchos no lo entendieron, él decidió seguir adelante en su idea Can Pedro II, y hasta hoy...

4. Ser constante para alcanzar el éxito.

A pesar de que en la sociedad actual parece que prima el éxito fácil, o cuando menos rápido, Pedro Esteban sabe y ha comprobado que nada sólido se fragua de la noche a la mañana, sino que hay que trabajarlo mucho. *“Hay que trabajar bien cada día y acostarse contento con uno mismo. Hay quien monta un negocio y pretende hacerse millonario en tres años... ¡Qué equivocado está! Yo fundé Mesón Can Pedro para que pudiéramos vivir del mismo mi familia y yo; tengo el orgullo de que hoy, 35 años después, mis hijos viven del mismo negocio. No porque ganes más o menos dinero, serás más o menos feliz. El dinero no es lo más importante”.*

5. Ofrecer un buen servicio y máxima calidad al cliente.

En relación con el negocio de restauración, Pedro Esteban ha fundamentado su éxito en la calidad del producto y el servicio al cliente. *“Un proveedor me planteó un día que si me seguía vendiendo determinado producto me podría hacer una importante rebaja en el precio. La calidad era muy buena, y yo le comenté —ante su mayúscula sorpresa— que si él me seguía ofreciendo esa calidad de producto no tenía que rebajarme el precio, sino incrementarlo. Pero no mantuvo el nivel de calidad que me había ofrecido en un principio”.* Él mismo reconoce que siempre ha sido muy exigente con la calidad del producto que ha comprado para luego ofrecérselo al cliente; no le ha importado tanto el precio a pagar por esa calidad.

Pedro, igual a los clientes que a los proveedores, a los amigos y su propia familia, aplica el lema “Respetar y te respetarán”. Así, él trata con la misma caballerosidad y atención a cualquier estrella del cine o del deporte que hayan pasado por Can Pedro (los ha habido, y en gran número) como a esa persona anónima que le visita por primera vez. Si una cosa no quiere escuchar Pedro en su restaurante cuando pregunta a los clientes qué tal ha ido todo es lo siguiente: “Bien, pero...”. Ese “pero” no lo admite, todo tiene que estar para que el cliente se sienta como en casa, en calidad y en servicio.

Por otra parte, a más de un cliente ha dejado anonadado Pedro con su proverbial memoria. *“Una vez saludé a unos clientes que acababan de llegar, lo hice con cierta dosis de confianza. El señor me preguntó, intrigado, si le conocía, le dije que sí, aunque sólo habían venido una vez hacía varios años. Y le mostré la mesa en la que habían estado la primera vez; al comprobar que efectivamente me acordaba se quedó estupefacto”.*

Su hermana Hilaria recuerda que Pedro obsequiaba a los clientes más habituales del Mesón con una rica bolsa de suculentas naranjas recogidas de su finca de Son Ferriol.

6. Ser agradecido con quienes te han ayudado.

De bien nacidos es ser agradecidos. Sin ninguna duda, Pedro Esteban lo es y da pruebas de ello a menudo. *“He tenido una oportunidad en la vida y debo estar agradecido a las personas que me han ayudado: l’amo en Jordi, los mayores de la finca de Polo, el tío Gonzalo...”*. También lo está –y así lo reconoce- a muchos de los primeros proveedores y a amigos varios que le dieron sabios consejos en momentos determinados: Miquel Jaume, Jaume Llompart, Ginés García, Ramón Marín, Toni Cerdà, Vicente Pérez, Heriberto Sánchez, etc.

Pedro no comprende a aquellas personas que hacen borrón de su pasado si éste es humilde, como tampoco entiende que uno no se ocupe debidamente de sus padres cuando éstos son mayores. *“Quien renuncia a sus orígenes, desde mi punto de vista, no merece calificativo... Yo me pongo las manos a la cabeza cuando los hijos tienen medio olvidados (o del todo) a sus padres”*.

Además de agradecido, dicen quienes bien le conocen que Pedro es una persona que acude en ayuda de aquel que le necesita para cualquier cosa. A veces, ni tan siquiera hace falta que le avisen, sino que él se anticipa. Así, por ejemplo, en Mesón Can Pedro II se sortean dos gigantescas cestas en Navidades de un tiempo a esta parte para financiar los viajes a la península para afrontar una competición importante de fútbol a niños que juegan en el San Cayetano.

7. Valorar lo que cuestan las cosas y saber apreciarlas cuando se tienen.

Pedro Esteban sabe que todo en esta vida cuesta. Desde su más tierna infancia, supo que para llevarse un mendrugo de pan a la boca, él mismo o alguno de los suyos había tenido que trabajar muy duramente. Son lecciones de vida que nunca se han borrado –ni se borrarán ya- de su memoria. Por ello, nunca ha sido tampoco amante de la ostentación y el lujo. Tanto de palabra como –sobre todo- con hechos así se lo ha hecho ver a sus hijos y a sus nietos. Aquí queda su testimonio al respecto para quien quiera tomar nota. *“El dinero fácil, igual que una pareja fácil, no tiene mérito. Las cosas importantes hay que lucharlas. En la vida hay que*

ser profesional, honrado y hacer a gusto tu trabajo. Si no lo haces así, no vas a ninguna parte. No se debe pensar en conseguir mucho dinero al principio; el dinero ya vendrá. Y hay que saber estar con los pies en la tierra”.

Por otra parte, Pedro afirma que una vez se han conseguido determinados objetivos por los que uno ha luchado, hay que saberles darle su valor real y no caer en la sinrazón de ir perdiendo progresivamente el inicial interés. *“Hay tres piezas de artesanía en la vida de una persona de las que sólo aprecias su verdadero valor cuando las pierdes: la pareja, el trabajo y la salud”.*

Él siempre ha gozado de buena salud, pero hace unos años (allá por 1991) le diagnosticaron diabetes, una enfermedad que le hace ser estricto en la comida y la bebida, y riguroso en los horarios. *“Ahora siempre como a las doce y media, cuando a lo largo de mi vida lo había hecho sin una hora concreta; a veces comía a la una, otras a las tres y, en el peor de los casos, no comía. Debo confesar, de todas formas, que cuando me diagnosticaron la diabetes lo pasé mal, llegué a sufrir depresión, puesto que había pasado hambre de joven y en aquel entonces, con dos restaurantes, no podía aceptar que no pudiera comer ni beber aquello que quisiera. Era el colmo. Los clientes me notaban raro, y es que en realidad lo pasé mal, pero por fortuna mi esposa Ana siempre me ayudó mucho, y empezó a hacer un régimen igual al mío para no ponerme los dientes largos. En esas cosas es cuando se demuestra el cariño y el amor en un matrimonio. Puedo decir que siempre ha sido mi enfermera particular”.*

8. Formarte adecuadamente en tu profesión.

Como el propio Pedro Esteban confiesa, si una asignatura pendiente ha tenido en esta vida ha sido la de no haber podido estudiar, tener una carrera. Ello, sin embargo, no ha sido óbice para poder triunfar en la vida, como ha demostrado. Sea como fuere, Pedro Esteban aboga por la formación como un valor muy importante, sobre todo para los jóvenes. *“Hagas lo que hagas profesionalmente, tienes que tener una muy buena preparación, para cualquier tipo de trabajo. Una vez, un joven de unos 17 años me preguntó que para qué estudiar si igualmente no encontraría trabajo; le respondí que sin una buena preparación ni tan siquiera tendría posibilidad de entregar la pertinente solicitud de trabajo...”.*

9. No deber nada a nadie y ahorrar.

Persona de principios muy arraigados en su forma de ser, Pedro Esteban no se ha permitido el lujo de deber nunca nada a nadie. Si ello ha implicado trabajar más tiempo y más duramente, lo ha hecho. *“Un día, con motivo de la apertura del Mesón Can Pedro II, les dije en broma a los proveedores de mayor confianza que durante medio año no les dejaría dormir puesto que no les pagaría, a lo que varios me replicaron: ‘Pedro, quien no dormiría si eso pasara serías tú; demasiado bien te conocemos’. En este sentido, debo confesar que siempre que he logrado pagar la luz, el agua, la Seguridad Social, las nóminas de los trabajadores y a los proveedores, que afortunadamente se ha dado a lo largo de los meses y los años, ya he sido una persona feliz. Si una vez satisfechos los pagos pendientes, he ganado diez en lugar de ocho, mejor, pero mi prioridad ha sido pagar a todo el mundo”*.

Como consecuencia directa de su forma de pensar acerca del dinero y las deudas, los tratos que haya tenido con bancos o cajas de ahorro nunca han sido para solicitar un crédito o una hipoteca. Por ello, un alto responsable de una entidad financiera de Palma le dijo un día: *“Pedro, usted no es el mejor cliente que nosotros podamos tener”*.

En el ámbito del dinero aún, Pedro cree que en los últimos años la mayor parte de los ciudadanos españoles han vivido por encima de sus posibilidades. *“Siempre digo que cuando uno gana diez y gasta once, va por mal camino. Durante los últimos años, muy pocos han sabido ahorrar. Y el valor del ahorro es algo muy importante, al menos para mí lo ha sido siempre”*. Con todo, admite que *“el dinero siempre es difícil de ganar, pero más aún de administrar”*. En este sentido, se quita el sombrero para calificar la alta fiabilidad de su esposa, Ana Romera, ante las finanzas empresariales y familiares. Y comenta una situación que se dio un año, al cerrar un ejercicio con unos beneficios de dos millones de pesetas en Casa Gonzalo II. *“El sentido común me hizo comentarle a mi esposa que ese dinero no era nuestro, sino que era del negocio, lo tuve muy claro siempre. Desde el primer momento, el 15% de los beneficios de la empresa se han destinado a inversión y a un cajón cuyo objeto es sufragar cualquier eventualidad, una reforma, un despido...”*.

Finalmente, en el terreno de la economía, afirma convencido: *“Lo que se paga una vez es barato”*.

10. Ser bueno, pero no tonto.

Pedro Esteban es un ejemplo como empresario de éxito surgido de la miseria. Además, tiene el mérito añadido –y no es baladí- de haberlo logrado sin tejamañes oscuros, sin fraudes, sino sólo a partir del trabajo constante a lo largo de años y de un óptimo servicio a sus clientes. Sabe, en todo caso, que los tiempos van cambiando, y que los negocios –también el suyo- deben amoldarse a las nuevas épocas, y cree que la persona, al llegar la comodidad económica generalizada, se vuelve más individualista, menos solidaria. *“Tenemos que intentar hacer el bien, actuar según nuestra conciencia, pero debemos saber también que hay personas buenas y otras que no lo son tanto. Quiero decir, en definitiva, que se ha de ser buena persona, pero nunca tonto, porque muchos se querrían aprovechar de la inocencia de uno. Hay que tener psicología para ir por el mundo, sin duda”*.

En ese terreno, Pedro también ha ido aprendiendo con el paso de los años. A título de ejemplo, relata cómo, hace varios años y en un par o tres de ocasiones, le llegaron al restaurante sendos amigos (o conocidos, más propiamente) para, en virtud de tal o cuál situación complicada, argumentarle que necesitaban su ayuda económica: en un caso para poder comprarse un coche con el que ir a trabajar; en otro caso, para hacer frente a determinada deuda... En fin, que convencieron a Pedro para que les prestara, en cada uno de los casos, una cantidad respetable de dinero, con la condición de que se lo irían devolviendo en la medida que fuera posible. Pedro no volvió a ver más a esos individuos ni, por supuesto, el dinero que les había prestado. Hoy, si un amigo le pide ayuda, él se la dará –sin duda- pero no con dinero, sino con comida, con sus consejos, con su cercanía...

11. Ser fiel a ti mismo y no renunciar a tus orígenes.

Aquellos que lo conocen en profundidad valoran sobremanera en la personalidad de Pedro Esteban el hecho de que, a pesar de haber conseguido sus ambiciosos objetivos, nunca ha dejado de ser el Pedro que fue en un principio: una persona sencilla –entiéndase la palabra en la mejor de sus acepciones- y amigo de sus amigos. Su hermano Alejandro pone un ejemplo muy claro de ello. *“Le sería muy fácil encargarse determinados kilos de setas para que se las traigan al restaurante; sin embargo, él mismo va a recogerlas al bosque”*.

Se dio la circunstancia de que en un momento dado unos clientes de Pedro

(seguramente creían conocerlo, pero por lo visto no lo conocían lo suficiente) le plantearon que, dado el nivel social y económico que había alcanzado, le convenía dejar determinadas compañías para codearse con personas de mayor importancia; él, siempre contundente, les respondió: “*Yo quiero ser quién soy; no quiero cambiar*”. Es decir, demuestra que no por haber “triunfado” en la vida ha querido olvidar su pasado; contrariamente, lo recuerda con frecuencia. Ha sabido siempre adónde quería llegar, pero más claramente aún ha recordado en cada instante de su vida de dónde procedía. Quizás sea éste, entre otros muchos, uno de los principales puntales de su éxito profesional y personal.

A propósito de sus orígenes, Pedro afirma: “*Tengo las raíces en Extremadura, pero el corazón en Mallorca*”. Tan integrado está en la cultura mallorquina que toca la *ximbomba* y canta canciones mallorquinas, en fechas señaladas, como Sant Sebastià, patrón de Palma (el 20 de enero), Nochebuena o Nochevieja. Por ejemplo, “Sa Madona de la Torre”, una es picante y otra (para los más pequeños) más suave.

Pedro Esteban, poco dado a la vanagloria, sufragó hará unos 15 años la reforma de la instalación eléctrica de la parroquia de su pueblo natal, Mesas de Ibor. Siempre discreto, no quiso que su nombre saliera a la luz. El párroco, en su sermón, dijo que las obras las había pagado “un emigrante”. También ha tenido a bien ser generoso con la parroquia de su querido barrio de Génova, donde vive su familia al completo, con la excepción de su hermano Manolo.

12. Tener memoria de elefante y saber aguardar tu momento.

Saber esperar el momento de uno es cuestión importante. Pedro Esteban lo ha sabido hacer, tanto en su vida personal como en el negocio. Siendo un muchachito, se quedó prendado de la que hoy es su esposa, Ana Romera. No fue empresa fácil conquistarla, tuvo que escuchar que no tenía nada que hacer ante ella, pero él supo ganar la partida. Ya había advertido a alguno de sus *rivales* en esa batalla. “*El que la sigue la consigue*”.

También, por otro lado, supo esperar pacientemente la oportunidad para resarcirse de lo que él entendía había sido una humillación por parte de un cliente. La historia es la siguiente: un día un señor llegado de Cataluña a Casa Gonzalo se dirigió a Pedro en catalán para pedirle una *amanida amb aigua cel*, a lo que él

respondió que no lo entendía; el cliente se molestó y miró con mala cara a Pedro, que le replicó impulsivamente, algo que, según reconoce, no debe hacerse nunca.

Pasado un tiempo, ese cliente volvió junto a unos compañeros. A la hora de hacer la cuenta, Pedro nunca usaba calculadora, y tuvo la desgracia de contarle al cliente diez pesetas de más (también pudo ser al contrario), ante lo cual ese señor le puso a caldo, trató a Pedro como a un trapo sucio, con palabras hirientes y pronunciadas ante todo aquel que quisiera escucharlas. *“No tendrías que haber venido aquí a robar a los mallorquines”*, le espetó. Lo único que atinó a decir Pedro ante tamaña avalancha fue que le perdonara, que había sido un error.

Transcurridos diez años de esa segunda experiencia con el cliente en cuestión, llegó el momento de ajustar cuentas. Era cerca de la medianoche y Pedro estaba trabajando en Casa Gonzalo II, en ésas que se abre la puerta y por ella asoma el mismo señor que lo había humillado, al que Pedro no había olvidado. El señor le preguntó si tenía gasolina o sabía dónde conseguirla, puesto que su vehículo se había quedado sin combustible. Pedro le dijo que le ayudaría, y se fue a una tienda de comestibles cercana, cerrada a esas horas, pero de la que logró sacar un bidón de gasolina, por su amistad con el dueño del establecimiento. Solícito, Pedro rescató un embudo del restaurante e introdujo el combustible en el vehículo del señor. Éste, sorprendido y agradecido, hizo a Pedro una aseveración y una pregunta. *“Qué favor tan grande y mayúsculo me está haciendo usted, esto ya no lo hace nadie. ¿Qué le debo?”* Pedro le replicó que nada, pero que si hacía memoria recordaría que él era el “triste camarero” al que un día hizo avergonzar ante los dueños y los clientes de Casa Gonzalo II.

El señor no daba crédito a lo que le estaba ocurriendo. Ahora era él el que se sentía avergonzado. Se disculpó ante Pedro y le dijo: *“Lo lamento muchísimo, tiene usted toda la razón. Me ha dado toda una lección de vida”*. Pedro no era ni es hombre rencoroso, pero esa espina la tenía clavada hasta ese momento.

El cliente en cuestión, tantas veces como volvió al restaurante, no dejaba nunca de relatar esa historia que le había ocurrido con Pedro a todo aquel que quisiera escucharle, y subrayaba siempre la lección de vida que había aprendido.

13. Ser bromista y tener sentido del humor.

Pedro tiene una apariencia de hombre serio, que lo es, pero detrás de esa fachada se esconde un hombre muy amante de gastar bromas a los suyos (familiares y amigos) y con un gran sentido del humor. Gastó varias novatadas durante el servicio militar, le puso una guindilla dentro de un puro que se fumó su buen amigo Ginés García... y a todo eso él ponía cara de no tener nada que ver con esos asuntos, como si la cosa le fuera totalmente ajena. Interiormente, se lo estaba pasando de miedo.

Una anécdota que conviene recordar es cuando, por indicación de un cliente habitual, le gastó una broma a un compañero de éste. Pedro le puso en la factura 3.000 pesetas en concepto de pimientos y 2.000 por limones, ante lo que el buen hombre no podía dar crédito, se quedó blanco, ante las carcajadas del anfitrión y de quien sugirió la acción.

En otra ocasión, la misma víctima volvió a ser objeto de otra escena maquiavélica. El hombre gustaba de pedir tordos con col; le tomaron buena nota de su pedido, pero a la hora de servirle el plato solicitado, sólo había col, ni rastro del tordo... El hombre se volvía loco buscando la carne entre la verdura... Simplemente, no existía.

Por otra parte, a Pedro le encanta contar chistes de toda índole, sobre todo si está rodeado de sus amigos o familiares. De todas formas, éstos reconocen que como su hermano Manolo no hay nadie en esta faceta. *“Cuando hemos viajado juntos –afirma Jacinto- a mí me ha gustado siempre tirarle de la lengua para que nos contara historias. Me sorprende lo divertido que puede llegar a ser Pedro contando sus cosas, con la apariencia de serio que tiene...”*

Pedro Esteban y la familia

Todas las personas que conocen lo suficiente a Pedro Esteban confirman que uno de los puntales más importantes en su vida ha sido y es, sin duda alguna, la familia: padres, suegros, esposa, hermanos, hijos, nueras y nietos. *“No conocí a mis abuelos, de mis padres pude disfrutar bien poco y de los hijos, tampoco lo que hubiera deseado, sobre todo cuando eran pequeñitos. Eso sí, hoy en día tenemos la fortuna o como queramos llamarlo de contar con una familia que funciona como una piña, si bien eso es algo que no viene gratuitamente sino que es fruto de cultivarlo en el día a día”.*

Con su padre, el contacto fue escaso. Pedro recuerda de su progenitor que estaba a menudo enfermo. Tenía más relación con su madre, Felipa Romero. *“Era una mujer que no hablaba mucho, pero siempre estaba alegre, a pesar de todas las dificultades que tuvo que vivir a lo largo de su vida. Para ella, lo que habíamos conseguido con el restaurante era como un sueño. Ya de mayor, venía a comer cada día a Can Pedro y, si no, a Casa Jacinto, dirigido por mi hermano”.*



Doña Felipa, madre de Pedro, en el centro de la imagen, junto a su hija Hilaria (derecha) y a la prima Pepa.



Los hermanos Esteban: de izquierda a derecha, Pedro, Manolo, Hilaria, Jacinto, Antonio y Alejandro (sentado).



Pedro y Ana con sus dos hijos varones, Carlos y Dani, doña Felipa y los padres de Ana.



Pedro y Ana y sus hijos: Carlos, Dani y Ana.



Pedro y Ana junto a la tía Emérita, que hoy cuenta con 104 años.



Pedro, todo un abuelo, junto a sus dos últimos nietos, Dani y Javier.



Familia Esteban Romero al completo: Pedro y Ana, hijos, nueras y nietos.



Pedro y Ana juntos a todos sus nietos.

La señora Romero era una mujer que, a pesar de las dificultades que tuvo que afrontar a lo largo de su vida, nunca perdió la alegría. Un carácter que, sin duda, influiría en la personalidad de Pedro. *“Mi madre se pasaba muchos ratos cantando, iba de su casa de Génova hasta el Castillo de Bendinat andando y con un niño en cada brazo, puesto que no sabía dónde dejarlos”*.

Doña Felipa no entendía el mallorquín, y esa situación propiciaba situaciones como la siguiente. *“Un día Xesc Forteza actuaba en las fiestas de Génova, y mi madre, que no entendía ni hablaba el mallorquín, me dijo que se iba con sus amigas a ver la función. Le dije que no entendería nada, y me soltó: ‘Ya lo sé, pero cuando ellas se ríen, yo hago lo mismo’”*.

Con relación a su esposa, Ana Romera, Pedro siempre destaca que ha sabido estar en todo momento, en los buenos y en los malos. Valora de ella su capacidad para terciar y para evitar posibles conflictos, sobre todo en el ámbito doméstico. Por ello, en la familia la conocen como Santa Ana.



Pedro y Ana, toda una vida juntos.



Un matrimonio muy bien avenido.

De sus hijos, Carlos, Dani y Ana, Pedro destaca que *“Carlos se parece físicamente más a su madre que a mí. Sin embargo, siempre se ha parecido a mí en cuanto a su don de gentes, a su carácter emprendedor”*.

Contaba el primogénito de la familia siete años, iba al colegio San Cayetano, y un día hubo un malentendido y nadie fue a recogerlo a la salida. Al presentarse en casa, dijo que había llegado en taxi desde Son Dureta, su padre le riñó diciéndole que por qué no había cogido el autobús, más económico. Entonces, el niño, que nunca llevaba dinero encima, respondió diciendo: *“Papá, en el bus uno paga cuando se sube; sin embargo, en el taxi, se paga cuando se baja, de modo que ya estaría en casa y podríais pagarle vosotros”*.

Pedro destaca de su segundo hijo, Dani, que *“físicamente se parece más a mí”*. De su hija, Ana, comenta Pedro que *“de los tres, es la más parecida a mí físicamente”*.

“Carlos y Ana tienen bastante carácter, mientras que Dani es muy cariñoso. Los tres hermanos se llevan muy bien entre ellos, y estoy sumamente orgulloso de que eso sea así”. Si algo lamenta Pedro con respecto a su relación con sus hijos es que no ha podido dedicarles el tiempo que hubiera deseado. *“No disfruté de mis hijos lo que hubiera querido, y eso es algo que ya no se puede recuperar nunca más. Durante mucho tiempo me levantaba a las seis de la mañana para ir a trabajar y no volvía a casa hasta las dos de la madrugada, cuando ellos, claro está, dormían”*.

Carlos, Dani y Ana están a día de hoy en el negocio familiar, cada cual con una función bien definida. *“Tiene que haber uno que ejerza de máximo responsable, y ése es el mayor, Carlos. Mandar, contrariamente a lo que muchos puedan creer, no es para nada un chollo, comporta mucha responsabilidad y hacer frente a multitud de problemas de toda índole. Un jefe no tiene que ser un ogro, pero tampoco vestirse de miel. Antaño, podías estar en un negocio siendo noble y llevándolo con el corazón; ahora, por desgracia, todo tiene que ser regido por la cabeza. Y es muy difícil no poder ser cómo uno quisiera ser”*.

No pocos amigos de Pedro acuden a él para pedirle algún consejo en el ámbito familiar o en el profesional. *“A muchos padres les digo que un padre tiene que ser un gran psicólogo, y que de la misma forma que los jóvenes deben aprender de los mayores, los mayores también debemos aprender de los jóvenes”*.

Si Pedro siente devoción por sus hijos, no menos por sus nietos. *“Mucha gente dice que se quiere más a los nietos que a los hijos. No estoy de acuerdo. Creo que uno nunca puede querer a nadie más que a un hijo. Lo que ocurre es que cuando eres padre, tienes ante*

ti una gran responsabilidad, al tener que criarles y educarles. Sin embargo, con los nietos, además de tener más tiempo que dedicarles, enfocas la vida de otra forma”.

Pedro intenta inculcarles poco a poco que en la vida el esfuerzo acostumbra a tener recompensa, aunque ese consejo conlleve algún riesgo... *“Los intento motivar en los estudios. Por ejemplo, al hijo mayor de Carlos, que se llama como su padre, le dije que por cada sobresaliente que obtuviera le daría diez euros. En la primera evaluación, me trajo siete, pero la última vez que me mostró sus notas había obtenido diez, con lo cual le tuve que dar 100 euros. Le dije que si seguía por ese camino me iba a arruinar”.*

Al igual que en el episodio relatado del bus y el taxi, su hijo Carlos le dejó en una ocasión sin palabras, su primer nieto hizo lo propio, más recientemente. Carlos juega al fútbol, y su abuelo le aconsejó el día antes de su debut que con independencia de cómo hubiera ido el partido, de si habían ganado, empatado o perdido, a su conclusión debía saludar al árbitro, a los rivales y a la afición. Acabó el partido y no lo hizo. Pedro le advirtió que no había hecho caso de sus recomendaciones previas, y el niño, tajantemente, le replicó: *“Hombre, abuelo, éste era un partido amistoso...”*. Pedro, una vez más, se quedó sin palabras.



El primer nieto de Pedro, Carlos, jugando al fútbol en el campo del Génova.



A finales de los años cincuenta, Pedro Esteban, a la izquierda con corbata, ejerció de utillero en el equipo del Génova.

Todos sus hermanos, sin excepción, destacan el sentido de la responsabilidad de Pedro y su amor por el trabajo. Hilaria se enorgullece de que *“vayas a dónde vayas con Pedro, en todas partes hay alguien que se acerca a saludarle, igual en Madrid que en Barcelona”*. Por su parte, Alejandro sostiene que *“Mesón Can Pedro es conocido en toda España y también en parte del extranjero. Es algo increíble”*. Y Antonio y Manolo añaden que Pedro *“ha tenido la suerte de que sus hijos han querido seguir con el negocio familiar; de lo contrario, él se hubiera llevado un buen disgusto”*. Finalmente, Jacinto asevera que *“Pedro siempre se ha sacrificado mucho en el trabajo, con lo cual siempre ha dejado las puertas abiertas para volver a donde había estado si la ocasión lo requería”*. Además de su esposa, Ana Romera, y de sus cinco hermanos, hay tres personas en este mundo que conocen a la perfección a Pedro Esteban, sus tres hijos. He aquí el testimonio de ellos con relación a su padre.



Imagen actual de Pedro, Ana y sus tres hijos: Carlos, Dani y Ana.

Carlos Esteban

Carlos, nacido en 1969, es el primogénito de Pedro Esteban y de Ana Romera. Ante una valoración profesional y personal de su progenitor, advierte que *“como hijo todo lo que pueda decir de él será bueno necesariamente, pero es que además responde a la realidad”*.

De su infancia, Carlos rememora que se quejaba a su madre en los siguientes términos: *“Papá nunca está”*. Pedro -claro- estaba trabajando. *“Cuando le fue posible, tras el nacimiento de mi hermana, en 1976, hacía lo posible para venir del restaurante a casa, cenar con la familia, y tras acostarnos nosotros, volver al trabajo”*.

En el ámbito personal, familiar, Pedro y su esposa fueron exigentes en la educación de sus hijos, empezando –como no puede ser de otra manera- por el mayor. *“Recuerdo que mis padres durante una temporada me hicieron ejercer de hijo mayor, de responsable, ante mi hermano y me hermana. Me indicaban a menudo ‘Dile a tu hermano que...’, pero en un momento dado les dije que no podía seguir comportándome como el espía de mis hermanos, puesto que, en caso contrario, ellos dejarían de confiar en mí”*. El hijo mayor da mucho valor al hecho de que sus padres nunca se desprecuparon de su educación a pesar de que el trabajo les conllevaba muchísimas horas al día.



Carlos, de niño, vestido de torero.

Pedro Esteban fue y sigue siendo una persona seria en los negocios y respecto a la familia. *“Mi padre nunca nos castigó, pero nosotros íbamos acumulando puntos en su vaso de la paciencia, y cuando lo rebasábamos ya nos podíamos ir preparando: nos esperaba una buena y razonada bronca”*, rememora en voz alta Carlos, que también afirma que nunca vio a sus padres pelearse, *“sí tener ciertas discusiones, como es lógico y normal”*.

Por otra parte, Carlos hace memoria y recuerda que *“siendo nosotros jovencitos, un vecino de Can Pedro I fue agraciado con la lotería, y con el dinero que le tocó compró un coche a cada uno de sus hijos. Nosotros en un momento dado se lo recordamos a mi padre, y él nos contestó: ‘Sí, pero ellos no serán los dueños de Can Pedro’; nos dejó mudos”*.

En época adolescente, Carlos empezó a flirtear con chicas. En ese capítulo, también su padre le dio algún que otro consejo. *“Hijo mío, ten las novias que quieras, pero en casa no tiene que volver a entrar otra mujer que no haya de ser tu esposa, porque de lo contrario, si lo dejáis, tu madre y yo lo pasamos mal”*.

Cuando, después de cursar COU, Carlos decidió abandonar los estudios a sus padres les costó entenderlo, pero respetaron esa decisión. *“A día de hoy, creo que fue una buena decisión, puesto que con ello me volqué en el restaurante, en el que venía trabajando desde los 14 años”*. Con Carlos metido de lleno en el negocio familiar, Pedro empezó a plantearse la posibilidad de abrir un segundo mesón, que años más tarde se materializaría en la realidad. Concretamente, fue en 1991, coincidiendo con la celebración de las Bodas de Plata de Pedro Esteban y Ana Romeira. *“Fue ése un día especialmente feliz para mi padre”*.

También lo fue el nacimiento de su primer nieto, hijo de Carlos y de la esposa de éste, Esther De la Torre. *“Mi padre siempre me había dicho ‘Cuando seas padre, comerás huevos’ y cuando nació mi primer hijo me comentó ‘Ahora que ya eres padre sabrás lo que sufríamos nosotros’. A día de hoy, estoy totalmente de acuerdo con él. Mis amigos me dicen que cuando eres padre tu vida cambia. Yo les digo que no es que cambie, es que es otra vida”*. Carlos y Esther han sido padres por partida triple: Carlos, Marta y Víctor.



Carlos y Esther con sus tres hijos: Carlos, Marta y Víctor.

Pedro Esteban destaca a menudo que en la vida uno tiene que buscar su camino profesional, y trabajar en aquello que le guste. Su primogénito tomó buena nota. *“Me encanta mi trabajo y me siento realizado con el mismo”*. El hecho de que su padre fuera haciéndole sentirse partícipe en la toma de decisiones importantes para la empresa fue muy relevante para Carlos, hasta el punto de que él, al frente del negocio desde la jubilación de su progenitor, en 2008, cuando tiene que tomar una de esas decisiones comprometidas no duda en implicar a los trabajadores más responsables de Can Pedro. *“Creo que lo más estimulante para un trabajador es sentirse valorado, eso junto a un buen sueldo, claro está. Las dos cosas tienen que ir de la mano, pero ganar determinada cantidad garantiza la fidelidad de un trabajador para con su empresa solamente a corto plazo”*. En todo caso, la consulta que nunca falta por parte de Carlos es la que hace, sí o sí, a su padre. Y Pedro siempre le responde con la misma frase: *“Haz lo que consideres oportuno”*.

Amén de la severidad, la disciplina y la exigencia sobre él y sobre quienes con él trabajan, otros muchos valores decoran la trayectoria vital de Pedro Esteban. Así reconoce Carlos algunos. *“Mi padre es muy amigo de sus amigos, es fiel y leal a los suyos en mayúsculas y muy solidario. Si fuera una mujer, estaría embarazada cada nueve meses porque no sabe decir que no –bromea-. Por otra parte, es una persona muy sincera con un toque picante muy suyo; le encanta gastar bromas en determinados contextos, por ejemplo jugando al tute con sus amigos, en que se marca algún farol. Es trabajador en grado sumo y con un espíritu de superación y de supervivencia inmenso, aún hoy. Siempre lucha para mejorar. Esa condición suya le llevó, ya con edad avanzada, a aprender a leer y a escribir junto a mi madre”.*

Otro de los valores que Carlos ha aprendido a la vida de Pedro Esteban es a ser agradecido. *“Recuerdo que siendo nosotros pequeños siempre que nos llevaba a comer a un restaurante de Randa, aprovechaba para ir a visitar a la gente de la finca de Polo. Me consta porque vi que sintió muchísimo la muerte de Joana de Selva, la persona que lo había tenido en su casa de pequeño”.* En el mismo sentido, a pesar de que su tío Gonzalo no tenía un trato fácil, Pedro siempre les destacó a sus hijos, incluso con insistencia, que *“si estamos donde estamos es gracias a él”.*

Del mismo modo, Carlos es plenamente consciente de que *“todo lo que tenemos es gracias al esfuerzo de mi padre, que ya fue una referencia para sus hermanos, quienes, por cierto, son bastante reservados aunque no dudarían en dar su vida por él”.*

El primogénito se reconoce en los principales valores de su padre, la lealtad, el compromiso, la familia, *“aunque con los matices que la evolución de la sociedad va reclamando”*, matiza. Asimismo, Carlos reconoce en su padre una especial habilidad para el trato cara a cara, para el cuerpo a cuerpo en materia de negociaciones.

Pedro siempre ha creído en sus posibilidades, pero también ha sabido aceptar cambios en sus restaurantes, sobre todo si las sugerencias en ese sentido le llegaban de personas de su máxima confianza. Y a ese perfil responde –obviamente– su hijo Carlos. *“Debía de correr el año 1993, le hablé a mi padre de la necesidad de informatizar la gestión del nuevo restaurante. Un simple clic del camarero a una maquinilla tendría su plasmación rápidamente en cocina, y con ello se ganaría mucha agilidad en los pedidos. Pero articular todo eso costaba 14 millones de pesetas, él se limitó a hacer: ‘Buf’, pero se acabó llevando a cabo porque siempre me ha escuchado y me ha dejado llevar a*

la práctica mis iniciativas para el buen funcionamiento del negocio. Alguna que otra vez puedo haber fallado, y lo asumo. Cabe tener en cuenta que los dos restaurantes de Can Pedro no tienen nada que ver en su gestión con los primeros tiempos. Antes, la plantilla era mucho más corta y el trato más de tú a tú; con el tiempo, a mi entender, se hizo necesario disponer de jefes de departamento, además de acometer otros cambios”.

Carlos, como su padre, es un empresario emprendedor. *“Mi padre siempre planteaba nuevos retos, nuevos caminos, en tanto que mi madre ejercía el papel de sujetar las riendas, de la prudencia. Entonces, llegaban a un acuerdo y quizás mi padre llevaba un tema un poco más lejos de lo que hubiera querido mi madre, pero bastante menos de lo que él pretendía en un principio”.*

En definitiva, Carlos valora de su padre su compromiso para con lo suyo (la restauración) y los suyos (su familia). *“Él quiere a su negocio como a un hijo propio. Ha vivido y vive por y para el restaurante y la familia. Se siente orgulloso de que Can Pedro funcione adecuadamente y tenga un buen nombre”.* En ese cometido, con toda seguridad, Pedro Esteban no se va a jubilar nunca.

Dani Esteban

Dani, nacido en 1971, es el segundo de los hijos de Pedro y Ana. Como a sus hermanos Carlos y Ana, sus progenitores le inculcaron desde bien jovencito la idea de que nada es gratis en esta vida, que todo tiene un precio y un valor.

“Estoy muy satisfecho con mi padre –comienza relatando Dani-, a pesar de que en un principio ni mi hermano ni yo pudimos disfrutar mucho de su presencia, puesto que estaba siempre en el trabajo. Mi padre era autoritario, con una mirada te lo decía todo. Desde luego, se ha ganado mi confianza como padre por completo. Asimismo, era y es austero, siempre nos ha enseñado con el ejemplo que hay que dar el justo valor a todas las cosas, puesto que todas cuestan su esfuerzo. Es un valor que he aprendido y que me sirve incluso ahora, que soy padre”. Dani se casó con Fran, y tienen dos hijos mellizos, Pedro y Jaime.



Dani y Fran con sus hijos: Pedro y Jaime.

De los recuerdos que guarda de su infancia, Dani destaca el relativo a los partidos del Mallorca. *“Mi padre me llevaba al campo –entonces el Luis Sitjar-, pero antes de los encuentros siempre nos deteníamos en un bar típico de Génova, Can Pep, para degustar unas deliciosas galletas de aceite”.*

Como ocurrió con su hermano mayor, también Dani optó por dejar los estudios demasiado pronto para las expectativas de sus padres. *“A pesar de que él y mi madre me insistieron en sentido contrario, dejé de estudiar a los 13 años, yo quería trabajar como ellos y ganar dinero. Y me he hinchado a trabajar, para saber de qué va el negocio: he estado en la barra, en la parrilla, en la cocina...”.*

El fútbol, en la vida de los Esteban, ha jugado su rol. Pedro, a raíz de conocer al mítico Pirri, fue siempre del Real Madrid (Real Mallorca aparte) y esa herencia también ha dejado a sus hijos. Dani compara la visión de los negocios de su padre con la visión de la jugada de uno de los grandes jugadores del mundo del fútbol, Zinedine Zidane. *“Siempre saben qué va a pasar, se adelantan a los acontecimientos”.*

Una de las grandes alegrías de Dani en sus años mozos también tuvo que ver con el balompié. Cuando contaba 16 años y se aprestaba a debutar en el equipo del San Cayetano contra el Valencia en Paterna, su padre tuvo la feliz idea de obsequiarle con *“unas botas nuevas, unas Múnich, que me dejé puestas hasta bastantes horas después del partido”.*

Ese encuentro no se lo perdió Pedro, como tampoco otros muchos que disputaba su hijo mediano. Se las ingeniaba como podía, cuando tenía posibilidad no dudaba un instante y le acompañaba a Cataluña, a Valencia y –no hace falta decirlo- cuando jugaba el San Cayetano como local en Palma. Al frente del restaurante, en aquellos episodios, se quedaba su esposa Ana. Para la anécdota queda el hecho de que Dani llegó a enfrentarse en la División de Honor Juvenil a jugadores de la talla de Sergi, Ferrer o el mismo Pep Guardiola, que triunfaron en el FC Barcelona y en la Selección Española. *“Aquí, en campo de tierra, les ganamos 2-1, pero en Barcelona nos golearon 8-1. Además, en aquel partido estuvo Cruyff –por aquel entonces entrenador del primer equipo-, con lo cual los azulgrana aún salieron más motivados”.*

A propósito, a mediados de los años ochenta y con motivo de un viaje a Barcelona para acompañar a su hijo Dani a un partido de fútbol, Pedro Esteban se per-

sonó en el prestigioso restaurante Botafumeiro. En el local había un señor que, con el acordeón, interpretaba el himno del Barcelona. Pedro se acercó a ese buen hombre y le dijo que le daba mil pesetas si hacía lo mismo, pero con el himno del Real Madrid. El acordeonista le contestó: *“El dinero, señor, no es nada despreciable pero usted comprenderá que yo tengo que seguir trabajando aquí”*. En definitiva, que el himno madridista no sonó en aquella ocasión en el Botafumeiro, lo cual no fue óbice para que Pedro regalara las mil pesetas al servicial músico.

Al pasar más tiempo en casa con la madre que con el padre, Dani confiesa que para hablar de determinados temas, quizás siempre ha tenido más confianza con su madre. *“Ella ha sido siempre trabajadora infatigable, además de muy buena persona, muy justa. Siempre la he visto muy enamorada de mi padre”*.

Si la ocasión lo ha requerido, Dani ha tenido en sus padres *“un banco al que podías acudir para que te prestaran dinero, con el firme compromiso de devolverlo a su debido tiempo, pero con la ventaja de no tener que pagar intereses”*. En la administración del dinero, Dani y sus hermanos han sido bien instruidos por sus progenitores.

En otro orden de cosas, Dani dice sentirse cómodo y satisfecho de trabajar codo a codo con su hermano y su hermana en la gestión de Can Pedro. *“Cada cual en la familia desarrolla su rol. Todos remamos en la misma dirección”*. Dani ha tenido siempre la referencia de su padre y, en segundo término, también de su hermano Carlos. *“Considero que mi padre como empresario es un ejemplo a seguir, es humano, trabajador incansable y sabe luchar por sus objetivos como pocos. Además, sabe rodearse de gente muy válida. Se puede sentir orgulloso de tener tantos y tan buenos amigos como tiene, y si hay alguno que va de camuflado sin ser amigo, puede estar bien seguro de que mi padre le ha calado hace tiempo”*.

Dani ha heredado de su padre una buena memoria. Así, recuerda sin demasiado esfuerzo distintos episodios en su vida, en relación con Pedro Esteban, que hoy se pueden etiquetar de anécdotas. *“Cuando yo tenía 17 o 18 años, y en uno de esos viajes que hacíamos con el San Cayetano a Barcelona, fuimos a dar una vuelta por las Ramblas, y vimos a unos trileros. Mi padre me advirtió que no les hiciera caso, que eran unos ladrones; en ésas que el padre de un compañero empezó a jugar para ganar al principio y acabar perdiendo un dinerito al final. Mi padre me comentó entonces. ‘Lo ves, lo que te dije’”*.

En aquella misma época, se dio una situación que a Dani le supuso toda una lec-

ción. *“Yo vivía en casa de mis padres y salía por ahí de noche. Recuerdo que eran las siete y media de la mañana del 7 de julio, San Fermín; estaba con unos amigos tomando copas en el Bar Llompart, en Génova. Mi padre se presentó de improviso y me preguntó si no me daba vergüenza y me dio un bofetón. Yo, respondón, le dije que me diera más. Lo hizo. Le volví a replicar, y otra vez me dio. Y todo eso, ante mis amigos. ¡No podía creerlo! Llegué a casa con la idea de hacer las maletas e irme, pero recapacité a tiempo y pedí perdón tanto a mi padre como a mi madre. No le guardo ningún rencor por aquello, lo tenía merecido”.* Ya a principios de los años noventa, Pedro adquirió un Renault 25 que tenía una particularidad muy destacada. *“Ese coche hablaba y dejaba estupefactos a quienes en él acompañaban a mi padre y no sabían de esa capacidad oral del vehículo”.*

Ana Esteban

La menor de los tres hijos de Pedro y Ana, Ana, nacida en 1976, se confiesa como la rebelde que un tiempo fue dentro de la familia. Actualmente, pasados los años y con la perspectiva que da el tiempo, se siente privilegiada de tener los padres que tiene. Al igual que sus hermanos, fue educada dentro de la cultura del esfuerzo, de valorar cualquier cosa material o inmaterial que estuviera en su entorno.



Pedro con su hija Ana en brazos.

“Mi padre, en mi opinión, es un ejemplo a seguir. Cuando te vas haciendo mayor te vas dando cuenta de su rol como padre; cuando era pequeña, pensaba: ‘Qué padre tan severo y estricto me ha tocado’. Una, en buena parte, acaba siendo lo que han sido tus padres, y yo en ese sentido tengo que estar muy agradecida a la educación en valores que me infundieron mi padre y mi madre. Eso es una base que te servirá toda la vida”, empieza afirmando Ana.

A diferencia de sus hermanos, Ana aún pudo tener junto a ella a sus padres más tiempo del que pudieron disfrutar Carlos y Dani. *“Mis padres han trabajado muchísimo toda la vida, a un ritmo impensable hoy en día. Durante años, los veía muy poco puesto que trabajaron sin librar ningún día desde las seis de la mañana hasta las dos de la madrugada. Así las cosas, a mí me educó en los primeros años mi abuela materna. Cuando yo tenía 13 o 14 años y nos mudamos de casa, mi madre dejó de trabajar en el restaurante y pudo ocuparse más de mí. De todas formas, mi madre a veces me cuenta que una de las cosas que lamenta es no haber podido disfrutar más de nuestra infancia. Mis dos hermanos, siete y cinco años mayores que yo, no tuvieron ese privilegio. Así como mi padre siempre fue muy estricto e infundía mucho respeto, a mi madre te la podías camelar con más facilidad. En todo caso, estoy muy orgullosa de tener los padres que tengo”.*

La propia Ana confiesa que en sus años de adolescencia fue *“bastante rebelde, contestona, me gustaba llevar la contraria. Ahora veo las cosas de forma muy distinta. En todo caso –se da prisa en matizar- no fui tratada de modo distinto por el hecho de ser chica, sino por nacer más tarde, ya con una situación económica mejor de la familia, y por tener ellos más tiempo que dedicarme con relación a mis hermanos”.*

En el plano laboral, Ana destaca de sus progenitores que *“son complementarios y han sabido encontrar el equilibrio ideal entre ellos. Mi padre, que ha tenido siempre mucho olfato para los negocios, ha sido mucho de acometer nuevos retos, de tirarse a la piscina, de arriesgar; por el contrario, mi madre es la que le ponía el freno cuando lo creía necesario”.*

Conocedora como pocos de su padre, Ana afirma que para éste uno de los principales motivos de felicidad en el día a día es ver el restaurante repleto de clientes. *“Se le nota en la cara, no lo puede disimular. En sentido contrario, si no hay muchas mesas llenas, pone una cara de circunstancias; entonces le preguntas si le pasa algo y te responde con un lacónico ‘No, estoy bien’. Por otra parte, también está feliz de ver a toda la familia unida y bien”.*

Ana reconoce que, al igual que a Pedro Esteban, le gusta el trato con los clientes. De todas formas, en el terreno personal por momentos echó de menos una palabra cariñosa de su padre. *“Nunca me ha dicho ‘Te quiero’, cuando era pequeñita pensaba que él era muy seco, pero con las horas de trabajo que llevaba encima cada día lo entiendo más, puesto que iba el hombre muy cansado, no podía ser de otra manera. Mi padre lleva el cariño a los suyos muy dentro de sí, pero le cuesta expresarlo con palabras, quizás por la infancia que le tocó vivir, al quedarse sin padre muy joven y alejado de su madre y de la mayoría de sus hermanos. Eso tiene que marcar”.*

Ana, para satisfacción de sus progenitores, decidió cursar estudios universitarios antes de enrolarse en la plantilla del negocio familiar. *“Mi padre siempre manifestó mucho interés para que nosotros estudiáramos, probablemente porque él nunca tuvo oportunidad. Desde los 19 hasta los 22 años yo estudié Psicología en la Universidad Pontificia de Salamanca; cuando volvía a Palma los veranos, mi padre me decía que si quería dinero para mis cosas, tenía que trabajar. Y estaba siempre pendiente de mí, se preocupaba de que llegara a mi puesto de trabajo a la hora convenida, de que no me tomara días libres...”.*

En ese sentido, no tuvo nunca un trato de favor por el hecho de ser chica. Ana empezó a trabajar en el área administrativa, con un sueldo convencional. Varias veces le inquiría a su padre sobre un aumento de sueldo, a lo que Pedro siempre le contestaba que tendría lo que se ganara con su esfuerzo.

Tampoco había sido distinto anteriormente a la hora de comprar determinados productos. *“Siempre nos han hecho ver que las cosas hay que lucharlas. Recuerdo que, de jovencita, quería un determinado perfume, que mi madre no me dejaba comprar porque era muy caro”.*

A medida que fue haciéndose mayor, Ana observó que quiénes la atraían no eran los chicos sino las chicas. Empezó a intimar con Anita, la que hoy es su esposa, con quien tiene dos niños mellizos, Dani y Javier. En ese capítulo, Ana no tiene más que palabras de agradecimiento al trato que le dispensaron sus padres. *“Les pongo no un 10 sino un 15”.* El momento crucial llegó una tarde del año 2002, en la que madre e hija estaban sentadas una enfrente de la otra.

– Oye, te voy a hacer a una pregunta: ¿Anita es para ti una amiga o es tu pareja?
–le preguntó la madre.– Mira, hija, por mi mentalidad y mi forma de ver la vida no es lo que yo esperaba de ti, pero dicho esto también te digo que si tú estás feliz con Anita, que me parece una muy buena chica, yo también estaré feliz.

Más tarde la madre confesaría a la hija que después de aquella conversación, ya

en solitario, lloró.

“Ahora, tanto ella como mi padre se llevan más que bien con mi esposa. Incluso mi padre, poco dado a palabras cariñosas, sí las tuvo para ella. Con el tiempo, creo que incluso lo llevó mejor mi padre, que anunció la boda a bombo y platillo, sólo le faltó poner una pancarta”, recuerda orgullosa la hija de Pedro y Ana.



Ana y Anita con sus dos hijos: Dani y Javier.

También el resto de la familia ha sabido estar a la altura de las circunstancias. A propósito, de su hermano mayor, Carlos, Ana opina que siempre ha ejercido como tal, *“de hermano responsable”*, en tanto que de Dani destaca que *“sabe ser muy divertido”*.

El concepto de amistad para Pedro Esteban
y el testimonio de sus amigos

Pedro Esteban se permite el lujo de contar con unos cuantos buenos amigos, a muchos de los cuales conoce de hace tiempo. Pedro, en todo caso, afirma que *“antes se entablaba más amistad que en la actualidad; creo que con la necesidad hay más solidaridad, mientras que las personas, cuanto mejor viven, más materialistas se vuelven”*.

Desde su punto de vista, a los amigos hay algo que nunca se les debe pedir, dinero. *“A un amigo no se le tiene que molestar más que cuando es estrictamente necesario, y nunca se le tiene que pedir dinero, puesto que le vas a poner en un compromiso, y te puedes quedar sin dinero y sin amigo. Si el grado de amistad es lo suficientemente fuerte, ya será él quien viendo tu situación te lo ofrecerá”*.

En Mallorca, quizás el primer amigo que Pedro tuvo fue *l'amo* en Jordi, el propietario de la finca de Polo, en Montuïri, en la que él empezaría trabajando como porquerizo. Aunque ya fallecido, Pedro lo recuerda con mucho cariño. *“Más que un amigo, fue casi como un padre para mí. Venía una vez por semana a la finca de Montuïri, y me dejaba conducir su coche sentado a su lado; ahora lo hago yo con mis nietos”*

Lo que es la vida: en 1979, Pedro pudo comprar Can Bernadet (en el barrio palmesano de Son Ferriol) a la esposa de *l'amo* en Jordi, hoy también fallecida. La historia fue la siguiente: Pedro habló con la viuda y le hizo constar su interés en comprar la finca; un día al pasar por sus inmediaciones vio el letrero “Se vende”, sin que nadie le hubiera dicho nada al respecto. Pedro volvió a hablar con la mujer para reiterarle su interés, y ella hizo saber al promotor que si Pedro estaba interesado –como estaba- en la compra de la finca, debía hacer todo lo necesario para que pasara a sus manos. Así se hizo. La madona, emocionada, se puso a llorar al decirle que estaba ya todo hecho y escriturado y se dirigió al nuevo propietario, Pedro Esteban, en los siguientes términos: *“Si mi marido estuviera vivo, tendría una enorme alegría al ver que has sido tú quien nos ha comprado la finca”*.



Pedro Esteban, en la finca de Son Ferriol junto a l'amo en Tomeu Bernadet.



Pedro con sus amigos en la finca de Son Ferriol.

Afortunadamente, el resto de amigos de Pedro Esteban en Mallorca ahí permanecen. En la gran mayoría de los casos, la relación se gestó en el ámbito profesional. Es el caso de Miquel Jaume, Jaume Llompart, Toni Cerdà, Ginés García, Servando Yebra, Toni Mesquida, Andreu Amer o Pep Sans. Gran amigo de Pedro fue siempre el actor mallorquín Xesc Forteza, con quien compartió cenas, viajes y muchas anécdotas.



El actor Xesc Forteza y su esposa junto a Pedro y Ana. Compartieron muchos buenos momentos.



Pedro junto a su amigo Vicente Pérez.



José Cladera y Pedro, dos buenos amigos.

En las siguientes líneas, los amigos hablan de su relación con Pedro Esteban, de experiencias que han compartido, de anécdotas y de la arrolladora personalidad que atesora el artífice de Mesón Can Pedro I y Mesón Can Pedro II.

Miquel Jaume

Miquel Jaume ha sido el panadero de Can Pedro de toda la vida; regenta el Forn des Pont de La Vileta. Nació en 1946, en plena posguerra. *“Fueron tiempos muy difíciles, yo tuve la suerte de ser hijo único; recuerdo que poder comer uno de los bocadillos de atún que me preparaba mi madre era todo un lujo, y ya no digamos un helado. Aquello ya era la repera”*.

Desde los 17 años trabajaba en la panadería que su padre regentaba en el Pueblo Español de Palma para pasar con 22 al actual Forn des Pont. *“Conocí a Pedro Esteban cuando él trabajaba en Casa Gonzalo I. La primera vez que le vi –yo tendría unos veinte años- estaba volcado en una de estas grandes picas de inox; peleándose con los caracoles que se abrían paso por los bordes intentando evitar su succulento final. Mira que los hacía buenos, el puñetero, trabajaba con su tío en la antigua Casa Gonzalo... Con el tiempo nos fuimos haciendo amigos y empezamos a salir juntos con nuestras respectivas parejas”*.

Miquel Jaume valora muchas cosas de la personalidad y forma de ser de su amigo Pedro Esteban, pero sobre todo una. *“Pedro tiene la inteligencia de los pastores, es un hombre sabio. Si hubiera podido añadir a su inteligencia natural unos estudios, en la vida aún le hubiera ido mejor. En determinadas situaciones, él nos dice palabras en mallorquín y nos pregunta si sabemos su significado. En ocasiones, nosotros no lo sabemos, y se extraña que él –extremeño de nacimiento- lo sepa, y nosotros, mallorquines de cuna, no seamos capaces de adivinar el significado”*.

También subraya en su amigo la lealtad y el sentido del compromiso. *“Si Pedro no pudiera pagar a un proveedor, se moriría. Es algo que tiene muy claro, es muy servicial y cumplidor en los negocios. Es una persona que no reniega de su pasado y que está habituado a decir las cosas por su nombre. No hay muchas personas como él, son personajes únicos que dan para escribir un libro, ya lo creo. Aún hoy, los clientes del restaurante le buscan. Es toda una referencia. Cuando no está, se nota su ausencia, es un relaciones públicas nato que ha trabajado sin descanso”*.

Miquel Jaume también reivindica la capacidad de afrontar los retos de su amigo, su determinación. *“Si alguien dijera por envidia que Pedro ha triunfado en la vida gracias a la fortuna que pudiera haber tenido, se equivocaría de medio a medio, puesto que él se lo ha ganado a pulso y ha tenido el coraje de arriesgar”*. Jaume reconoce que, en esta vida, si tienes miedo de todo, no haces nada, y recuerda el arrojo de Pedro cuan-

do mandó construir el Mesón de Can Pedro II coincidiendo con la Guerra del Golfo. A partir de la apertura del segundo restaurante, la panadería de Miquel Jaume, además del pan, le sirve –y hasta hoy- los productos de pastelería.

Quienes bien le conocen, destacan que Pedro, a pesar de su aspecto serio en la mayor parte de las ocasiones, es muy bromista. Así lo confirma Miquel Jaume.

“Tiene un porte serio, incluso si no lo conoces parece que está un poco enfadado, pero es amante de las bromas. En una ocasión le hizo una con el vino a un importante hombre de negocios de Mallorca. Resulta que en Can Pedro I tenía botellas de vino expuestas justo en la parte superior de la chimenea, con efecto decorativo, eran botellas que ya se habían vaciado y que él volvía a rellenar con vino sobrante de otras, a fin de que no se las viera vacías. En ésas que le dice al señor en cuestión: ‘Ahora te voy a dar a probar un vino y ya me dirás qué tal’. Había lacrado la botella y le sirvió el vino ‘de relleno’ que contenía, de un color raro al tratarse de una mezcla. Se lo hice notar al señor, que decía entender de caldos, y él me dijo que eran cosas que de vez en cuando pasaba con los buenos vinos”.

A propósito de vino, recuerda Jaume que *“de vez en cuando me regala alguna caja de vino de éstas que sabe que me gustan, y una vez le comenté que la última que me había dado estaba en mal estado; buena la hice, me castigó varios años sin regalarme una puñetera botella”.*

Según Miquel Jaume, los últimos son años de mucha felicidad para Pedro. *“Ahora con los nietos yo lo veo muy feliz. A veces, y mira que le gustan las cartas, deja de jugar al tuti loco, porque prefiere ver a su nieto mayor jugar al fútbol”.*

Miquel, como Pedro, tiene tres hijos (hijas en este caso) que le ayudan en el negocio. *“Pedro y un servidor hemos hablado mucho de los hijos. No pueden imaginar el sacrificio que tuvo que hacer para estar dónde está partiendo de cero, como quien dice”.*

En palabras de Miquel Jaume, *“Pedro es una persona que nunca pierde el control (bueno, excepto una vez que Xesc Forteza lo llevó de excursión en barco y pilló un mareo de mil demonios), sabe aceptar el diálogo: si tiene una idea y tú la contraria, y se la expones y argumentas adecuadamente, te puede acabar dando la razón. Eso sí, cuando se enfada, lo hace de verdad. Por otra parte, acude siempre raudo y veloz cuando sabe de algún amigo en cualquier dificultad”.*

Una afición en común que tuvieron antaño fue la caza, arte en el que Miquel Jaume instruyó a Pedro, *“aunque ambos éramos auténticos patatas disparando”.* El panadero de toda la vida considera a Pedro casi como un hermano; *“si pasan*

unos días y no sé nada de él, le echo de menos”, reconoce. Eso no pasa muy a menudo, puesto que al menos una vez a la semana se reúnen junto al resto de amigos para jugar al tuti loco.

Toni Cerdà

Nacido en 1951, Toni Cerdà es hoy destacado miembro del Departamento Judicial de la Policía Nacional en Mallorca. Conoce a Pedro desde los años mozos de ambos, puesto que los Cerdà vivían en la finca colindante a la de Polo, en Montuïri, donde Pedro trabajó largos años de jovencito. Los Cerdà siguen conservando su finca.

Toni y sus hermanos pasaron de tenerle miedo (era *foraster* y muy moreno, casi negro) a integrarlo como uno más en la familia, hasta el punto de hacer juntos la Primera Comunión. *“Cuando Pedro comenzó a trabajar en Casa Gonzalo, empezamos a distanciarnos un poco en el sentido de que no nos veíamos ya tanto como es lógico, estuvimos una larga década sin apenas vernos, pero siempre preguntábamos por él. De todas formas, nosotros le hemos considerado casi como un hermano. Cuando mi madre cumplió los noventa años, Pedro vino a casa a celebrarlo. Siempre que hemos tenido un problema, hemos sabido que podíamos contar el uno con el otro, y eso es algo que no se paga con dinero”.*



Imagen actual tomada en los jardines de Can Pedro II: Toni y Biel Cerdà y Pedro.

También recuerda Toni Cerdà que cuando Pedro le comentó su idea de desligarse de Casa Gonzalo y montar su propio restaurante, él le contestó: *“Pedro, tu vas viu”*. Asimismo, Cerdà recuerda una experiencia protagonizada por Pedro que jamás olvidará. La relata el propio Pedro Esteban: *“Corría el año 1975 o 1976, uno de mis camareros, José Mora, siempre dijo sentirse atraído por mujeres voluptuosas, con mucho pecho. Como quiera que repetidamente incidía en ese tema, pensé que había llegado el momento de gastarle una broma. Así, le dije que había descubierto unas camareras que eran como leonas en el Borne, y que aquella noche iríamos a conocerlas tras acabar la jornada de trabajo. Así, a las tres de la madrugada, montados en su coche, y junto a otros dos camareros, José Luis Pérez y Andrés Acosta, nos fuimos hasta el Borne, en concreto hasta el monumento de las leonas. Le dije que detuviera el coche y que ahí estaban las camareras de las que le había hablado; en realidad –claro- no eran tales camareras sino leonas de piedra... Menudo chasco se llevaron; montamos una buena a esas horas en la calle, todos chillando. No tardaron mucho en llegar los grises, que nos llevaron a las dependencias policiales, entonces ubicadas en la actual calle Constitución. El comisario de guardia nos preguntó qué hacíamos a esa hora con tanto escándalo y sin documentación alguna. Le dije que si le respondía se iba a reír mucho, pero me instó a que le contestara en cualquier caso... Todavía hoy resuenan en mis oídos sus carcajadas al escuchar mis argumentos. El caso es que nos dejó irnos entre risas. Aquel episodio me tuvo avergonzado, ni tan siquiera tuve el valor de comentárselo a Toni Cerdà, que ya trabajaba en la Policía”*.

Sin duda, Toni Cerdà es de las personas que más y mejor pueden valorar si Pedro ha cambiado al lograr el éxito profesional. Lo conoce desde niño y ahora –ya no tan niños ambos- siguen manteniendo una amistad inquebrantable. *“En mi opinión, lo más destacable de Pedro es que nunca ha renunciado a sus orígenes, nunca lo ha pretendido. Hay muchas personas que ocultan su pasado humilde cuando creen ser alguien. Lo que Pedro ha ganado para él y su familia lo ha hecho a base de muchísimo trabajo y voluntad. En cambio, conozco el caso de una persona que allá por mediados de los setenta tenía un solar en el Arenal que antaño apenas tenía valor y que, por efecto del turismo, sirvió para instalar en él un supermercado, una tienda y un piso. El hombre en cuestión percibía dos millones de pesetas mensuales en concepto de alquiler. ¿Quién tiene más mérito, a ver, Pedro o ese señor?”*

Cerdà reconoce en Pedro la capacidad que tuvo, ya en sus años mozos, para *“tirar del carro de su familia”*. Además, como corolario, indica que *“Pedro es una*

persona genuina, auténtica; todo el mundo a su lado se siente bien. Pedro era y es una persona legal, educada y servicial con los amigos. Es todo lo contrario a un cantamañanas. Es constante, tenaz y muy reservado”.



Toni Cerdà y Pedro, amigos de toda la vida.

Jaume Llompart

Nacido en Llubí en 1938, Jaume Llompart conoce a Pedro Esteban desde 1966. *“Él trabajaba como albañil primero y limpiando aviones más tarde y ayudaba como camarero en Casa Gonzalo I. Siempre fue un trabajador nato. Como yo, fue porquerizo y fue a recoger almendras. Otra cosa en común es que ni él ni yo pudimos ir a la escuela. El caso es que siempre hubo buena química entre ambos. Cuando él iba a comprar caracoles fuera de Palma, me vendía los que yo necesitara en mi restaurante”*.

Llompart inauguró su propio establecimiento, también en el barrio palmesano de Génova, en 1967. *“En una ocasión, para celebrar que en Casa Gonzalo habían hecho 30.000 pesetas de caja, vinieron todos a celebrarlo con una paella”*. La amistad entre ambos restauradores les hacía compartir muchas cosas, además de la amistad. *“Cuando él abrió el primer Mesón, yo le almacenaba en mis frigoríficos la carne que había comprado. Entre nosotros, la amistad siempre ha estado por encima del negocio”*.

En otra ocasión, según recuerda Jaume Llompart, aprovechando el cierre de otro restaurante en Santa Ponça (Calvià), estuvieron al quite. *“Pedro me avisó de ello, y estando él de viaje en la península, yo fui y compré de todo (bandejas, vasos, peladoras de patatas...). Todo por 200.000 pesetas del año 1975”*.

Si Pedro es bastante amigo de gastar bromas, Llompart no le anda a la zaga. Eso sí, entre ambos –en ese terreno– existe una gran diferencia que se hace evidente enseguida. *“Pedro guarda la compostura y se mantiene serio, mientras que yo me pongo a reír a la mínima ocasión. Una vez le gastó la siguiente broma a un cuñado de nuestro amigo Ginés que había pedido caracoles: le dejó en el plato un par de animales vivos, con la consiguiente sorpresa y asco por parte del comensal. En nuestra vida, aunque las hemos vivido de todos los colores, nos hemos reído mucho”*.

La conexión entre ambos amigos (Pedro y Jaume, Jaume y Pedro) no ha dejado de existir en ningún momento. El uno para con el otro siempre ha estado ahí, en los buenos momentos y también ante las dificultades que depara la vida. *“En una ocasión, su hijo mayor, Carlos, tuvo un accidente en la moto que conducía con un camión que hacía una descarga enfrente de mi restaurante. Vino enseguida Manolo, el tío del chico, puesto que Pedro estaba en una cena con su esposa y unos amigos. Carlos tuvo que ser ingresado en Son Dureta, y yo pregunté dónde estaba Pedro. Su hermano me dijo que había ido a cenar, pero no sabía a qué restaurante en concreto. Mira que hay restaurantes en Palma, pero yo tuve la intuición que estaría en La Noria del Paletó, en Gomila, y hacia*

allí me fui. Efectivamente, ahí encontré a Pedro y a su mujer, les dije que su hijo había tenido un pequeño accidente, les intenté tranquilizar y les acompañé a Son Dureta". El accidente en cuestión –dicho sea de paso- no pasó a mayores, aunque el susto de Carlos y de los suyos fue importante.

Desde hace ni más ni menos que cuarenta años, Pedro y Jaume, junto a otros amigos, juegan a los chinos. De un tiempo a esta parte, le han añadido el tuti loco.

Ginés García López

Nacido en 1939, Ginés García López llegó a Génova con tres años desde la murciana población de Puerto de Mazarrón. *“Conocí a Pedro en Casa Gonzalo I, de donde yo era cliente, allá por 1962. Teníamos entonces una relación muy normal, no se puede decir que fuéramos amigos, simplemente conocidos. Posteriormente, estuvo en Casa Gonzalo II como encargado, ya mucho más cerca de mi taller de carpintería. En 1968, al bautizar a mi hija, celebramos el ágape precisamente en Casa Gonzalo, y aquello supuso un punto de inflexión importante en mi relación con Pedro”*.

Ginés, que, efectivamente, ejerce como carpintero desde hace años, recuerda a la perfección los inicios de Pedro Esteban como empresario de la restauración. *“Antes de montar Can Pedro I, montó un pequeño local en el que servía pa amb oli, fueron sus inicios como empresario que funcionaba por su cuenta. Y, como siempre en su vida, con una dedicación a prueba de bomba. Yo lo recuerdo saliendo del bar a la medianoche para irse a buscar caracoles a Montuiri para el día siguiente. Lentamente, empezó a tener trabajadores a tiempo parcial que le echaban una mano, a él, y a su esposa, que siempre ha estado a su lado”*.

Por lo que han vivido juntos y por su condición de vecinos de Génova, Ginés García y Pedro se conocen muy mucho. Así define desde el punto de vista personal Ginés a su amigo: *“Es una persona muy, muy constante, con un gran olfato para los negocios. Es un gran pagador, un gran luchador y una persona fiel a sus principios. Por otra parte, Pedro no es amante para nada de la ostentación, es un profesional muy humilde. Tanto es así que se compró un piso de protección oficial en Génova justo al lado de mi casa, y ni tan siquiera a mí me lo dijo, me enteré por otros. Es una persona seria en el trabajo, pero muy amante de gastar bromas, de las que yo también fui víctima. Hace ya muchos años, los dos matrimonios nos fuimos a cenar a un restaurante de Port Adriano, en Calvià. Resulta que a mí siempre me ha gustado beber buen vino y terminar la cena con un buen puro. En ésas, Pedro me ofrece un buen puro con la vitola de Can Pedro, empiezo a fumármelo y enseguida noto que me escuece la boca. Pedro, socarrona y disimuladamente, me pregunta si me pasa algo. Luego me contaría que había puesto una guindilla en ese puro que me regaló. Menudos morros presentaba yo por culpa de su puro”*.

En opinión de Ginés García, Pedro tiene una memoria de elefante que le hace *“perdonar, pero no olvidar”* a alguien que en un momento dado osara humillarle a él o a alguien de su familia.

Su capacidad de trabajo está fuera de toda duda, y no será Ginés quién la cuestiona, más bien todo lo contrario. *“Pedro es como es porque arrastra una infancia muy dura y que a uno le marca, en cualquier caso. A Pedro no le he visto nunca un día sin hacer nada, parado, y eso desde que era un chiquillo. O iba a buscar algarrobas, o almendras, o a cazar conejos, o a limpiar aviones en el aeropuerto de Son Sant Joan, a donde a veces iba desde Génova andando”*.

Ginés García fue presidente de la Asociación de Vecinos de Génova durante muchos años, entre 1989 y 2003. *“Como persona agradecida que siempre ha sido, Pedro me vino a ver un día para proponerme que la Asociación organizara un homenaje a su tío Gonzalo. Consideré entonces que no nos correspondía a nosotros, sino que en todo caso ese homenaje se lo tenían que hacer los empresarios o la familia Esteban. Quiero decir con ello que aunque hemos coincidido y hemos colaborado en muchas cosas, no siempre le he dado la razón”*. La mayor parte de las veces, sin embargo, Ginés y Pedro sí trabajaban codo a codo por y para Génova. Por ejemplo, en la organización de la Feria de Abril, que siempre se ha celebrado en el barrio con mucha intensidad.

Ginés ha conocido momentos de todo tipo en la vida de Pedro, pero siempre ha destacado su capacidad para superarse y saber salir adelante en sus propósitos. *“Él ahora es feliz y sabe disfrutarlo, se puede decir que le tengo envidia sana, sí. ¿Defectos? A bote pronto, no se me ocurre ninguno; bueno sí, su timidez para según qué cosas”*. Y en este capítulo refiere Ginés García que la Asociación de Vecinos les encargó a ambos, sucesivamente, que pronunciaran el pregón de las fiestas de Génova para los años 2008 y 2009. Ambos convinieron que Ginés se ocuparía del primero, mientras que para Pedro quedaría el segundo. *“Entonces, de todas formas, ya le advertí que él no tendría el arrojo suficiente para hablar en público, ante todos los vecinos de Génova. Y, en efecto, cuando se acercaba el día de su pregón excusó su presencia alegando que se había ido de vacaciones...”*

A pesar de ese borrón en la libreta del maestro, según el parecer de Ginés, Pedro *“podría dar cátedra de vida, por cómo ha sabido salir adelante a pesar de encontrarse con mil y una dificultades”*.

Ginés García y Pedro Esteban han compartido aficiones comunes: el tiro, los chinos y el tuti loco, éstas dos últimas aún hoy.

Servando Yebra

Servando Yebra, nacido en 1955, mantiene una larga amistad con Pedro. Pero antes que amigo fue suministrador de vinos para sus restaurantes; hoy sigue siéndolo, pero además comparte con Pedro buenos momentos de ocio, muchas de las veces junto a un buen grupo de amigos y, en otras tantas, compartiéndolos con sus respectivas esposas.

“Nuestra amistad empezó a fraguarse allá por 1991, coincidiendo con la inauguración del Mesón Can Pedro II. Recuerdo que Pedro me presentó a su hijo mayor, Carlos, que empezaba en el negocio”, rememora Servando.

La esposa de Yebra, Cecilia Escobedo, es de origen peruano y –lo que son las cosas- el primer restaurante mallorquín que pisó fue Can Pedro I. Seguramente, alguien le habría hablado –y bien- del mismo. Este comentario viene a colación porque en algunas ocasiones cuando Pedro y Servando ven algún taxi con la publicidad de Can Pedro en las puertas laterales, el primero le pide a su amigo que le haga un favor. *“En más de una ocasión me hace acercarme al taxista de turno para que le pregunte sobre Can Pedro, y –como no puede ser de otro modo- la respuesta del taxista siempre es positiva”.*

Servando y Cecilia destacan de Pedro y su esposa Ana la capacidad de trabajo que siempre han demostrado y la *“gran tenacidad que siempre les ha acompañado”.* Ambos reconocen en Pedro a un *“hombre muy discreto, estable, fiel, tenaz, amigo de sus amigos y que siempre ha sabido poner su mejor cara aún en los peores momentos. En definitiva –concluyen- todo un señor”.*

Por su profesión, Servando Yebra ha tratado con muchos restauradores y ha visitado un amplísimo abanico de restaurantes. *“No hay ninguna duda: en lo que se refiere a cocina mallorquina, Can Pedro es todo un referente en Mallorca. La relación calidad-precio está muy conseguida”.* En ese mismo terreno, Servando destaca dos valores: por un lado, que Pedro ha sabido crecer paulatinamente, sin dejarse cegar por la ambición desmedida –que puede llevar a perder todo lo que uno ha ganado anteriormente con muchos años de esfuerzo- y, por otra parte, que ha sabido otorgar responsabilidades a sus hijos, para que fueran adquiriendo peso en el negocio.

En su opinión, *“Pedro es el empresario que más elegantemente ha sabido triunfar en Mallorca; lo ha hecho de acuerdo a dos grandes parámetros: trabajo y trato”.*

Yebra y su esposa también valoran como muy importante en el éxito profesional de Pedro el trato exquisito que siempre ha sabido dar a los niños. *“En lugar de desesperarse por sus gritos ocasionales, él se les acerca y se los gana; y ya se sabe que los padres vamos ahí dónde nos piden nuestros hijos”*. La hija de Servando y Cecilia, Carolina –hoy ya una mujer- tiene a Pedro en los altares, tal es su admiración por el dueño de Can Pedro. *“Le tiene mucha confianza y ha sabido escuchar las lecciones de vida o los consejos que Pedro le ha ido dando a lo largo de la vida. A menudo le decía, por ejemplo: ‘La calle te enseña mucho’”*.

Otro componente que destaca Servando Yebra en el carácter de su amigo Pedro es su escaso interés por aparentar. *“Recuerdo que se compró un BMW para sustituir al otro anterior que tuvo, y lo compró del mismo color para que nadie se percatara de que había cambiado de vehículo. Estoy seguro de que si hubiera podido conseguir la misma matrícula, se la hubiera puesto”*.

Finalmente, aprovecha estas líneas para confesar una pequeña maldad que cometió con relación a Pedro. *“Él tiene azúcar y tiene que controlar lo que come y lo que bebe; un día que salimos él y yo a tomar algo a Portals, le pedí un café irlandés, bañado con nata, y se lo zampó, claro. Yo le tomé una foto con el teléfono móvil, y le dije en tono de broma que el día que no se portara bien conmigo, esa foto la vería su esposa, que nunca hubiera permitido semejante exceso para Pedro. Que me perdone Ana por ello”*.

Toni Mesquida

A diferencia de otros amigos de Pedro Esteban, Toni Mesquida, nacido en 1955, lo conoció cuando Mesón Can Pedro II ya estaba en pleno funcionamiento. Por lo tanto, Mesquida no conoce los orígenes en el mundo de la restauración de su amigo, pero desde que se conocieron, en 1998, ha podido constatar la personalidad y la forma de ser de Pedro. *“Nos conocimos a través de un amigo común, Andrés Amer. Entonces, invité a Pedro a venir a una torrada que siempre acostumbro a hacer por Sant Antoni en la sede de mi negocio de pescadería, en el polígono Son Castelló de Palma. Recuerdo que vino acompañado de su hijo mayor, Carlos, y que enseguida nos caímos bien”*.

En ocasiones, eran Pedro y Miquel Jaume quienes invitaban a comer a Mesquida a un vedado de caza que antaño tuvieron entre Felanitx y Porreres. Mesquida vio a las primeras de cambio a un hombre emprendedor en los negocios y muy amigo de sus amigos en lo personal. *“El trato comercial fue llegando poco a poco, ya que él ya tenía sus proveedores de pescado y es una persona muy seria con los compromisos que tiene adquiridos. En todo caso, a Pedro siempre le he valorado más como amigo que como cliente, que es un añadido. Es un profesional como la copa de un pino, que ha sabido hacerse un nombre partiendo desde cero, con su esfuerzo y perseverancia. Es una gran persona y un gran empresario. No ha tenido estudios, pero es una persona muy viva, que no pierde detalle de nada. Le gusta compartir ratos con los amigos y hacer bromas, algo que también me gusta a mí”*.

Otro de los componentes en el carácter de Pedro que gustan a Toni Mesquida es su transparencia y el hecho de ir siempre con la verdad por delante. *“Pedro es una persona muy clara, que dice las cosas por su nombre. Si te tiene que decir una cosa, te la dice”*.

En opinión de Toni Mesquida, para Pedro lo más importante en la vida es la familia y los amigos, *“muy por encima del dinero”*. Finalmente, destaca la curiosidad permanente de Pedro, *“a quien gusta saber de todo, y si no lo sabe, pregunta. Un día le dije una palabra en mallorquín cuyo significado desconocíamos por completo ambos. En el siguiente encuentro, ya lo sabía, lo había averiguado. Le gusta superarse en todos los ámbitos...”*.

Andrés Amer

Andrés Amer, nacido en 1943, conoció a Pedro Esteban, hoy gran amigo suyo, a mediados de los años sesenta. *“Yo entonces trabajaba en una compañía aseguradora, de la que era el director comercial en Baleares. Un agente de la compañía era el encargado de la zona de Génova, y a menudo nos llevaba a desayunar a Casa Gonzalo. Empezamos a conocer a gente del barrio y también, por supuesto, a Pedro”*.

Desde un principio, entre Andrés y Pedro hubo buen *feeling*. *“Uno se de cuenta en seguida de que está tratando con una persona muy seria y honrada. En su caso, para cerrar un trato, no hacía falta ningún documento firmado; con su palabra bastaba y sobraba”*, razona tajante Amer.

Según asevera, *“en Pedro ya se veía que había buena materia como empresario”*. Andrés Amer apunta sin que se le pregunte por ello que *“cuando alguien atribuye el éxito empresarial de Pedro a la suerte, me rebelo; si bien es cierto que la fortuna puede jugar su porcentaje lo innegable es que a Pedro nadie le ha regalado nada. Todo lo que ha conseguido, se lo ha ganado a pulso, trabajando horas y horas, día tras día. Además, cabe considerar que él había llegado de fuera de Mallorca, y quizás en los primeros años se le veía como un extraño. Los mallorquines somos roquers. El caso es que ha sabido sobreponerse siempre a las dificultades. ¿Y hoy en día, en Mallorca, quién no conoce a Pedro?”*.

Otros valores que destaca Amer de Pedro Esteban son su grado de compromiso y lealtad. Y habla con conocimiento de causa. *“En el mundo de los seguros, en el que he estado toda mi vida, las personas te llegan a coger confianza. En el caso de Pedro, siempre fue así, hasta el punto de hacernos muy buenos amigos. Desde que empezamos nuestro vínculo profesional, nunca he dejado de trabajar para él, y de eso ya hace muchos años; eso ocurre a veces con otros clientes, pero no es algo demasiado habitual”*.

Como es obvio, a lo largo de los años, Pedro ha pasado momentos buenos y otros no tan buenos. Sin embargo, según afirma Andrés Amer, *“yo nunca le he visto enfadado y, en cambio, sí siempre pendiente de atender a los clientes”*. En este sentido, considera Amer que el 80% de la clientela de Can Pedro no es nueva, sino que repite, dado el buen trato que reciben en el restaurante, viandas aparte. *“Durante muchísimos años, tanto en Casa Gonzalo, como en Can Pedro I y Can Pedro II, cuando uno llegaba al restaurante lo primero que recibía en la puerta de entrada era el saludo, siempre afable, de Pedro. Era una de sus señas de identidad”*. También –relata Amer– era habitual verle recorrer todas las mesas e interesarse por si todo estaba a gusto del cliente.

Muchos de los amigos de Pedro Esteban coinciden al afirmar que siempre ha sido y es un gran relaciones públicas. Andrés Amer no es ninguna excepción a la regla. *“¡Vaya si lo es! Una anécdota lo pondrá de manifiesto: Pedro siempre ha tenido contratado conmigo un seguro de responsabilidad civil, que cubre contingencias como, por ejemplo, que un camarero manche un traje... Cuando eso ocurría –son gajes del oficio en un restaurante– lo primero que hacía Pedro era acercarse a la mesa en cuestión, pedir disculpas al afectado en nombre del camarero de turno y ordenar de inmediato que se le sirviera una buena botella de cava. La verdad es que raras veces llegaba la factura de restitución o limpieza del traje... Hasta para eso Pedro fue muy bueno”*.

En opinión de Amer, Pedro Esteban ha hecho bien traspasando la máxima responsabilidad del negocio en sus hijos, si bien apunta que *“si uno pudiera leer su subconsciente, creo que Pedro volvería a hacer lo que ha hecho toda la vida, estar al lado del cliente, preocuparse porque todo estuviera bien y en su sitio. Ahora lo hace, pero en menor medida”*.

En cualquier caso, sentencia Amer, *“Pedro Esteban siempre ha vivido de acuerdo a dos grandes pilares: trabajo y familia, familia y trabajo”*.

Pep Sans

En Mallorca, Pep Sans, nacido en 1943, es toda una referencia en el mundo de las relaciones públicas (salas de fiestas, empresas automovilísticas, vitivinícolas...). Desde esa condición conoció a Pedro Esteban, de quien habla maravillas.

“Le conocí en comidas que, en calidad de relaciones públicas de Bodegas Ferrer de Binisalem, yo organizaba con varios restauradores. Cuando Pedro hablaba, todo el mundo le escuchaba, le prestaba atención. Poco a poco, fuimos haciéndonos amigos, lo cual para mí es un orgullo, máxime teniendo en cuenta que Pedro es muy selectivo a la hora de considerar a una persona como un amigo. Cuando hace un mes que no lo veo, voy a visitarle”.

Al conocerlo en profundidad, Sans afirma que *“Pedro es un fenómeno, un crack. Su vida podría ser, sin duda, un buen guión para una película”.*

Hay muchos valores y virtudes que Pep Sans ha sabido observar en la personalidad de Pedro. *“Hace unos veinte años que lo conozco, y puedo decir de él que es un hombre con las ideas muy claras, de derechas y pragmático. Le admiro tanto desde el punto de vista profesional como por el valor que la familia tiene para él. Es una persona que, con su esfuerzo de día a día, se ha ganado el respeto de todo el mundo. Nunca he escuchado a nadie hablar mal de Pedro Esteban, y si así fuera no dudaría en salir a defenderle, puesto que es un hombre que se lo merece todo”.*

Pep Sans, además, califica a Pedro como un muy buen analista de las situaciones y de las personas, *“pocos detalles se le escapan”*, añade. Además, le define como una persona honesta y honrada, que ayuda a sus amigos si hacerlo está en sus manos. *“Ojalá hubiera muchas más personas como él, sería muy beneficioso para todos. Es una persona que viene de la necesidad, igual que yo, y que sabe valorar las cosas en su justa medida. Él hubiera triunfado en cualquier otro negocio, porque tiene una determinación y una fuerza de voluntad que he visto en pocas personas”.*

Sans comenta que Pedro es buen administrador del dinero y hábil para saber conservarlo e invertirlo cuando se presenta la ocasión propicia. *“En sus primeros tiempos, salía con la recaudación diaria en la mano, con el peligro que eso conllevaba, pero siempre hizo buen uso de ese dinero. De otro modo, no hubiera llegado hasta dónde ha llegado”.*

Pep Sans también reconoce en Pedro los consejos, siempre bien intencionados, que da a las personas más próximas. *“Un día, hace ya unos años, a un cocinero suyo le tocó la lotería, y Pedro le dijo textualmente: ‘Ten cuidado con lo que haces, que la pro-*

cesión es larga y el cirio es corto”.

Según Sans, en la vida de Pedro, su familia y su barrio tienen una importancia capital. *“Para él, la familia es básica. Por ello, ha cedido el negocio a sus tres hijos. Es un hombre inteligente hasta para eso. Ahora lo veo más descansado, más lúcido que nunca en sus comentarios e incluso diría que rejuvenecido físicamente, quizá porque va algo más descansado. También ha trabajado de manera muy destacable para Génova, barrio al que lleva en el corazón, es su pequeña patria y así lo manifiesta siempre”.*

Si una cosa le sabe mal a Pep Sans es que no todo el mundo sepa reconocer el gran mérito de Pedro Esteban para conseguir lo que ha conseguido, *“con jornadas de trabajo, junto a su esposa, de hasta 17 horas; sólo le faltaba llevarse la cama al restaurante”*, y eso porque –a su juicio– *“Mallorca es la campeona de la envidia, y Pedro también la ha sufrido”.*

Como relaciones públicas que es, Sans conoce la mayor parte de los restaurantes de Mallorca, y no duda en calificar a Can Pedro como *“un punto de referencia en la Isla, ofrece calidad, buen precio y trato amable al cliente. Una de las frases recurrentes de Pedro es: ‘Si ofreces calidad, no defraudarás’, puesto que tiene claro que los clientes no son tontos para nada; si un cliente se va contento, es muy probable que vuelva; si se va descontento no volverá y además hará mala publicidad del restaurante”.*

Sans recuerda que ha llevado a personas importantes a Can Pedro, y que ha constatado que *“Pedro trata igual a un político destacado que al trabajador más humilde de Génova”.*

Además de verse en el restaurante, muchas veces Sans y Pedro fueron juntos a las corridas de toros. *“Pedro sí es un buen Mihura”.*



Pedro y amigos jugando a los chinos, todo un hábito entre ellos.



Los amigos más íntimos de Pedro en una comida en el Mesón.



Pedro y un nutrido grupo de amigos, en el exterior de Can Pedro II.



Pedro y sus amigos se reúnen habitualmente.



Pedro, una persona seria donde las haya, también sabe pasarlo bien.



Pedro valora la amistad como un valor muy importante en la vida.

La cronología en la vida de Pedro Esteban

En la vida de Pedro Esteban, ha habido fechas clave. En la siguiente relación se detallan algunas de ellas; todas tienen que ver con acontecimientos destacados en el ámbito familiar y en el profesional, los dos grandes pilares de su intensa vida.

2 de agosto de 1942. Nace en Mesas de Ibor (Cáceres) Pedro Esteban.

16 de agosto de 1946. Nace en Palma de Mallorca Ana Romera.

1951. La familia Esteban Romero llega a Mallorca para establecerse en la Isla.

1955. Muere el padre de Pedro Esteban, Severiano.

1961. Empieza el noviazgo entre Pedro Esteban y Ana Romera.

1959. Pedro Esteban empieza a trabajar como albañil.

1962. Pedro Esteban empieza a cumplir el servicio militar en las dependencias de Veterinaria, en Palma.

1962. Pedro Esteban empieza a trabajar como camarero los fines de semana en Casa Gonzalo.

29 de mayo de 1966. Pedro Esteban y Ana Romera contraen matrimonio en Palma.

1966. Pedro Esteban empieza a trabajar en el aeropuerto de Son Sant Joan.

8 de enero de 1969. Nace Carlos, el primogénito de Pedro Esteban y Ana Romera.

1 de junio de 1971. Nace Dani, el segundo de los hijos de Pedro Esteban y Ana Romera.

1971. Apertura de Casa Gonzalo II.

11 de julio de 1976. Nace Ana, la única hija de Pedro Esteban y Ana Romera.

1976. Apertura de Mesón Can Pedro.

29 de mayo de 1991. Apertura de Mesón Can Pedro II, coincidiendo con la celebración de las Bodas de Plata de Pedro Esteban y Ana Romera.

1 de enero de 2000. Muere Felipa Romero, madre de Pedro Esteban.

2008. Pedro Esteban se jubila legalmente.

Epílogo

Tratar con Pedro Esteban es una inmensa suerte. Confluyen en su marcada personalidad una larga lista de valores que han hecho de él lo que es hoy: una persona admirada, respetada y escuchada; una persona exitosa, pero humilde; una persona prudente, pero valiente; una persona reflexiva, pero decidida...

Aquellos que lo hemos tratado somos unos privilegiados, porque cada rato que uno pasa con él aprende algo nuevo de la vida, de las relaciones personales... Y eso no se paga de ninguna manera. En todo caso, para él y con todo el cariño, quienes hemos colaborado para que éste, su libro, sea una realidad hemos querido obsequiarle en el epílogo con proverbios o frases que tienen que ver, en mayor o menor medida, más directa o indirectamente, con su intensa vida. Una vida labrada a pulso.

Hay hombres que luchan un día y son buenos. Hay otros que luchan un año y son mejores. Hay quienes luchan muchos años y son muy buenos. Pero hay los que luchan toda la vida: esos son los imprescindibles. (Bertolt Brecht).

Haz de manera que seas tú admirado y no lo que te pertenece. (Juvenal).

El que no posee el don de maravillarse ni de entusiasmarse más le valdría estar muerto, porque sus ojos están cerrados. (Albert Einstein).

Lo que sorprende, sorprende una vez, pero lo que es admirable lo es más cuanto más se admira. (Joseph Joubert).

Cuando veas a un hombre bueno, trata de imitarle; cuando veas a uno malo, examínate a ti mismo. (Confucio).

La integridad es hacer lo correcto aunque nadie nos esté mirando. (Jim Stovall).

La esencia y expresión del hombre es la acción. (Anónimo).

El carácter de cada hombre es el árbitro de su fortuna. (Publio Siro).

No hay viento favorable para el que no sabe a donde va. (Séneca).

Lo único que trasciende la existencia del ser humano... es su obra. (Roberto González O.).

Para las cosas grandes y arduas se necesitan combinación sosegada, voluntad decidida, acción vigorosa, cabeza de hielo, corazón de fuego y mano de hierro. (Jaume Balmes).

Detrás de cada hombre con éxito hay una mujer sorprendida. (Anónimo).

Una familia feliz no es sino un paraíso anticipado. (John Bowring).

La hora perfecta de comer es, para el rico cuando tiene ganas, y para el pobre, cuando tiene qué. (Luis Vélez de Guevara).

La verdadera medida de la grandeza de un hombre es cómo trata a quien no puede beneficiarlo en nada. (Ann Landers).

Jamás en la vida encontrareis ternura mejor, más profunda, más desinteresada ni verdadera que la de vuestra madre. (Honoré de Balzac).

La necesidad no conoce leyes. (San Agustín).

Las grandes almas tienen voluntad; las débiles sólo tienen deseos. (proverbio chino).

Para ser exitoso no tienes que hacer cosas extraordinarias. Haz cosas ordinarias, extraordinariamente bien. (Jim Rohn).

El secreto de una vida plena es tener más comienzos que finales. (Dave Weinbaum).

La verdadera medida de nuestra valía se compone de todos los beneficios que los demás han obtenido de nuestro éxito. (Cullen Hightower).

Si Pedro Esteban no existiera, habría que inventarlo. (Anónimo).

Editado e imprimido el 2 de agosto de 2010.

