



ESPAI SUCRE

Princesa, 53
08003 Barcelona
T. 933 151 022
restaurant@espaisucre.com
Menu degustazione: da 25 a 48 euro

Nel cuore di Barcellona, a due passi dalla cattedrale, si trova **Espai Sucre** fondato da **Jordi Butron**, un *pastelerol cocinero* decisamente contro tendenza.

Questo è un *restaurant de postres* in cui si cena a base di piatti dolci, viene concesso al massimo un piatto salato. Siamo al piano terra, una sala unica, volutamente arredata con uno stile minimalista: pochi oggetti in giro, niente quadri o fronzoli, toni scuri alle pareti in contrasto con le tovaglie bianche e la luce che entra dalle due grandi vetrate che danno sulla strada. Molti passanti, incuriositi, si fermano a leggere la carta, qualcuno più audace, attratto dall'ampia scelta di menu degustazione a un costo assai ragionevole, entra per cenare.

Jordi, laurea alla facoltà di magistero di Barcellona e "Escuela de restauración y hostelería de Barcelona", proviene dall'insegnamento. A un certo punto decide di fare esperienza nel mondo della ristorazione, determinante è il periodo trascorso in cucina da un grande di Francia, Pierre Gagnaire dove scopre il suo interesse per la pasticceria. Jordi ritorna a Barcellona dove fonda la **Escuela De Postres Espaisucre** e il primo **Restaurant de postres**.

Jordi, notevole carisma e capacità di raccontare, ci ricorda che sino agli anni '70 i dolci nei ristoranti erano serviti a carrello. Con l'evoluzione della cucina si creano due situazioni: il dolce da pasticceria, in cui si bada all'aspetto per attirare lo sguardo del passante, e quello realizzato nel ristorante, in cui si dà importanza al piacere gustativo. Jordi ama creare nuovi dolci sperimentando ingredienti che non conosce: individuata una materia prima, la analizza a livello qualitativo e studia gli

accostamenti tradizionali. Se individua il parmigiano pensa a cosa è accostato abitualmente nel Paese d'origine e individua pere o rucola. A questo punto in funzione degli equilibri gustativi o aromatici sceglie altri ingredienti da associare. Conoscenza degli ingredienti, analisi delle reazioni chimiche e gustative, rispetto e esaltazione del gusto del prodotto, sono la base della sua ricerca sui dessert. Jordi pensa che la tecnica non può essere l'elemento dominante nella costruzione del dolce: è solo un mezzo per ottenere quello che vuole; anche l'aspetto estetico, che comunque lui cura, non è considerato importante. Secondo noi si può parlare di una grande semplicità creativa!

Il suo modo di affrontare la pasticceria è quindi completamente diverso, Jordi dà la stessa importanza a un dolce che gli chef "normali" danno al salato.

Degustare 5 piatti dolci è stata un'esperienza affascinante, che non va vista come una curiosità, ma come un modo di fare una cena diversa, tra i piatti "trufa, mantequilla y avellana, cacao", il tartufo dà emozioni solo a livello aromatico, che aumentano se associato a sostanze grasse, ecco quindi la nocciola, il cacao e il burro. In bocca risulta persistente e pieno, viene abbinato ad un bicchiere di Tokai, Questo è Jordi, geniale!

"Bizcocho de aceite virgen extra, melocotón blanco, oliva verde y San Simón", molto interessante: un biscotto all'olio extra vergine ricoperto di gelatina, con gelato di pesca bianca e una lingua di biscotto croccante dolce/salata all'olio d'oliva, abbinato ad un calice di moscatel. Mangiare solo dolci quindi non stanca, perché Jordi alterna piatti dal gusto intenso a preparazioni fresche, mantenendo vivo l'interesse delle nostre papille gustative. Prima di iniziare la cena temevamo che un menu dolce potesse risultare "stancante", al contrario siamo usciti entusiasti pensando che Jordi ha così avviato una "rivoluzione" di cui non si è ancora capita la potenzialità.