



La caseta de xocolata

N

o solament Hansel i Gretel han al·lucinat davant una casa de crocant, xocolata, maduixes, granissat de vainilla, cireres confitades... ¿Qui no ha vist mai cúmuls de nata en lloc de núvols? ¿Qui no s'imagina un pit de mató? ¿O qui no ha enfonsat mai el dit en una olla de xocolata desfeta i se l'ha endut a la boca amb tota la lascívia del món? És ben dur despertar en el precís moment que ens enfonsàvem en un mar de biscuit glacé de pinyons, cítrics i romaní. O potser encara pitjor, en una crema de vainilla i granissat cruixent de cafè amb plàtan caramel·litzat. Doncs ara aquests somnis es poden fer realitat perquè en el número 53 del carrer Princesa s'acaba d'obrir Espai Sucre, una dolça proposta de dos pastissers: Jordi Butrón i Xano Sagner, junt amb el mestre sommalier Guillem Vicente.

Espai Sucre és aquesta casa del conte de Hansel i Gretel que se'ns apareix una nit boja, perduts pel barri de la Ribera buscant un lloc on sopar alguna cosa *diferent*. La proposta és ben sucosa: una escola, principalment de postres o tot el que hi estigui relacionat, com la cata de pursos, la floristeria, els vins, el cafè... I un restaurant especialitzat en cobrir les expectatives de tots els que ens agradaria que ploqués xocolata del cel.

El dia 14 de febrer, el que havia estat una botiga de pernil es va convertir en el paradís del sucre. Setze

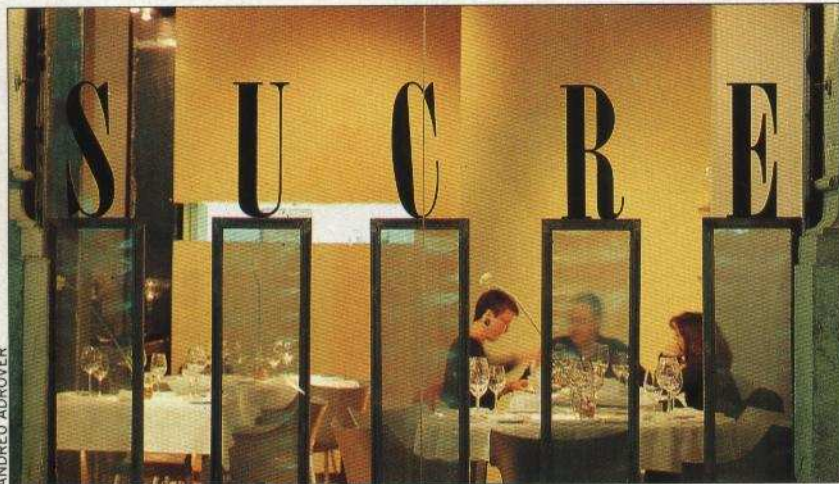
containers de runa per transformar un local rònc en una meravella de disseny, gràcies a les manetes d'Alfons Tost. No és gens estrany que hagin escollit una formiga com a logotip, perquè aquest himenòpter és hoste impenitent de les sucreres. Igual que les formigues, però sense empenyar ningú, trenta comensals poden disfrutar d'un *petit menú de postre* o del *gran menú de postres*, tot depèn de la gana.

Quan tasto el sorbet de poma verda i iogurt picant sento un pessigolleig per l'espina i la pell se'm posa de gallina. Bon senyal. La sopa de te fred amb espècies i fruita em transporta a mons exòtics i em sento al mig d'una medina plena de sentors. Amb el biscuit glacé de pinyons, cítrics i romaní he aterrat a una platja de Menorca. Assaborir la compota tèbia de poma amb gelat de canyella, ginebra i formatge fresc és com un respir: la pau momentània. Per acabar amb una xocolata amb espècies que fa pujar l'adrenalina a dalt de tot. Per si els sentits encara no estan a vessar, a la carta també hi trobareu un assortit de composicions florals que es poden encarregar: *bouquets* de roses, herbes aromàtiques, orquídees, flors seques, bambú...

Cada trimestre apareix un tríptic amb l'oferta de tallers. Gairebé cada dia està ocupat per algun curs monogràfic. Un dilluns al mes es convida a una personalitat del món gastronòmic i es fa un menú degustació per sopar. Els dissabtes estan reservats a les mestresses de casa no professionals. Hi ha un servei de càtering a domicili i una assessoria de postres.

Saturada de delícies gustatives m'arribo al lavabo del restaurant. Vaig per obrir l'aixeta i em quedo de pasta de moniato davant un fal·lus generós que m'invita a accionar la palanca. Aquesta nit no es podia acabar de millor manera.

ISABEL OLESTI
Esriptora



ANDREU ADROVER