

Time Out

Barcelona

WWW.TIMEOUT.CAT
26 D'OCTUBRE -
1 DE NOVEMBRE
2011

TINTÍN
BUSQUEM LES
PISTES DEL
REPORTER MÉS
FAMÓS A
BRUSSEL·LES

**EL FUTUR
DE LA MÚSICA
CLÀSSICA
ÉS AQUÍ**

**ELS CONCERTS
IMPERDIBLES DE
LA TEMPORADA,
ON APRENDRE,
ON ESCOLTAR...**



Menjar i beure

Coordina Ricard Martín
martin@meow.cat



Jordi Butrón, enginyer creatiu de la dolçor. A dalt, mantega + xocolata blanca + alfàbrega. Reserveu la barra per fer les postres.

Dolç a deshores

Jordi Butrón, el guru de les postres, ha fet el pas següent. Aviat, a l'Espai Sucre obrirà una barra de tapes dolces on podrem gaudir, a hores intempestives, de les seves genialitats. Per **Ricard Martín**

Aquesta setmana estem orgullosos d'anunciar-vos una notícia bomba. Una dolça bomba, vaja, Jordi Butrón, factotum de l'Espai Sucre, el primer restaurant de postres de Catalunya, és a punt de fer el següent pas lògic: a principis del mes de novembre, l'Espai Sucre allotjarà la que serà la primera barra de tapes de postres -o dolça, com preferiu- que mai s'hagi vist per aquí.

Barra lliure de cafè

Amb tot ja preparat, Butrón ens gaia a la barra dolça: és una taula amb capacitat per a unes quinze persones, situada just al costat de

l'obrador, dins la cuina. Butrón ens explica que ha de ser un espai "dinàmic i atractiu, on la gent s'assegui en grup i demani racions, les comparteixi". El funcionament és aquest: els comensals, amb una carta amb caselles, aniran triant les tapes que vulguin. La comanda mínima és de tres, per un preu de 9,90 euros. Encara que, a partir d'aquí, d'una oferta de catorze tapes poden anar fent comandes més nombroses. I qui s'assegui i faci comanda, tindrà barra lliure de cafè *self-service*.

Aquest és un dels aficients. En el fons, explica Butrón, el que vol

és que la gent, després de sopar, s'acosti a l'espai sucre i faci les postres tot fent unes tapes. I la veritat és que aquesta no és una mala pensada. Sobretot si tenim en compte que, qualssevol postres arreglades, sempre passen dels quatre euros. Butrón, per nou n'ofereix tres i la possibilitat de cedeina de qualitat sense aturador. Abans de tot, cal aclarir com funciona la carta: per a sorpresa del comensal, Butrón no ha ofert descripció dels ingredients, només dels sabors.

Posem un exemple: una tapa de *sobao pasiego* amb crema de xocolata blanca i alfàbrega, sèssam i sorbet, serà presentada com a mantega + xocolata blanca + alfàbrega. Aquestes postres, afegeix, tenen el concepte que li agrada: "Una barreja entre tradició i creativitat, però que el resultat sigui bo. Jugar per jugar amb el paladar del comensal és una cosa que no m'agrada gens".

Un risc gens amarg

El fet diferencial, esclar, el posa la qualitat i l'elaboració de les postres. "N'hem fet de més arriscades i de més tradicionals, perquè la gent triï i agafi les que vulgui", diu Butrón. L'esmentada ració de *sobao pasiego* estaria entre les tradicionals. Entre els mossaos més abraçadabranis podem esmentar el gelat de rovell cremat. Composició: rovell cremat



TAPA DOLÇA
L'Espai Sucre obrirà una barra de tapes dolces on es podrà a gaudir.



Pietro i Roberta, artesans del cantó dolç de Sicília.



Espai Sucre.



Copa de colfilla.

amb poma amb calvados i un pastís de formatge. Però no pas d'aquell que no té gust de res, sinó de formatge idiazabal, amb un punt fumat que lliga amb el cremat del rovell. Sorprenent i deliciós. Sincer. Burrón explica que amb aquesta dolça *boutade* l'objectiu és que la gent que va a la barra passi pel mig del restaurant i fiqui després. Una darrera recomanació: no us perdeu les quatre tapes de xocolata, totes amb l'element comú de pa de pessic de cacau al vapor.

Postres italianes

L'altra sorpresa llepola d'aquesta setmana és el Mandarosso Pastis, el germà petit i dolç de l'excel·lent restaurant italià Cuccine Mandarosso. Però no és una dolçor qualsevol: Roberta

Modena ens explica que amb el seu soci Pietro Leone han volgut oferir "un petit resum de la tradició pastissera del sud d'Itàlia". A mig camí entre una cafeteria i un restaurant de postres, ofereixen més d'una dotzena d'exquisides varietats de postres, totes casolanes.

Començant pels deliciosos *cannoli*, popularitzats pel film *El Padrí*. La Roberta explica que ellis "no el tracten com un gelat", com sol passar la majoria de vegades que en mengem. "Són acabats de fer, si no la galeta es desfa". Val la pena mencionar també els baba—a mig

camí entre els taps de Cadaqués i el borraixó, flojo pa de pessic farcit de crema pastissera artesana. Farts del croissant? Esmorzeu una *foliatella*, una massa similar amb un farcit de ricotta i bocinets de taronja. O un bon pastís de pastanaga en format magdalena.

O si opteu per dinar salat a base d'embotits italians, feu unes postres gelades. El seu gran èxit és la copa de *colfilla*, amb una base de pa de pessic mullat amb rom, crema de ganxoia i una nata gelada casolana amb una *amarana*, saborosa varietat de cirera. Per rematar-ho, el cafè és boníssim i disposen d'una petita col·lecció de discos en vinil que us conviden a remenar i punxar.

BARRA ESPAI SUCRE

Princesa, 53

T. 93 268 16 30. Preu aprox. 20 €

MANDAROSSO PASTIS

General Álvarez de Castro, 5

Obrt cada dia de 8 a 21 h

