



## «Invasió subtil i altres compres»



**Fer una tapa requereix el mateix esforç que el plat d'un restaurant, no és més fàcil.** Jordi Butrón és xef pastisser, orfebre dels petits plats que se serveixen a l'[Espai Sucre](#), un restaurant on només s'hi mengen postres, degustacions de tres o més plats totes ben dolces, o no tant. Sorbet de poma, vinagre, calvados, api i anís verd o sèsam i plàtan amb sorbet de llimona i sàlvia són dos plats que ara mateix són a una carta on el que importa és el producte. “No tenim tendència als nitrògens ni a altres tècniques complicades, el que treballem són els sabors, que estiguin marcats i que cadascun tingui el seu lloc al plat”, diu el Xano Sagner, pastisser i soci del Jordi a l'Espai Sucre. I amb sabors s'atreveixen amb tot. Un polsim de Xilitol, un edulcorant molt estès entre les llatinades per aconseguir sensació de frescor sense gust de mentolat, o uns quants Fisherman's Friends, aquells caramels [inventats fa 150 anys](#) per un farmacèutic de Fleetwood, al Regne Unit, per combatre els efectes del fred que patien els pescadors del poble. Avui són a tots els estancs. “La tècnica sempre ha d'estar al servei del sabor i massa vegades l'últim procediment que es fa no el respecta gaire”, afirma el Jordi. I conclou: “No s'hi val qualsevol tècnica, per molt de moda que estigui”. L'esferificació, per exemple? S'esferifica massa? A la fira d'Alimentària [he tornat a escoltar](#) que es fan milions de croquetes repugnants. Ho deia el xef [Paco Roncero](#).



**L'Espai Sucre va començar com un caprici i ja té dotze anys.** Ha anat fent camí mica amb mica, com la formiga del seu logotip: la formiga golafre. Primer restaurant i més tard, també, l'escola de postres: un centre de renom, “elitista”, com admeten els socis, i que ara farà les Amèriques començant per Mèxic. El 70% dels alumnes d'Espai Sucre són estrangers i molts d'aquests són mexicans. “Ara estem en fase d'anar a plantar llavorettes pel món i ens va semblar que Mèxic era el millor lloc per començar”, diu el Xano. S'han associat amb l'[Instituto Culinario Coronado](#) i les seves postres ja se serveixen al restaurant d'aquesta escola, [Raíz](#). “Clonem l'escola de Barcelona a Mèxic i, si tot va bé, la inaugurarem a l'agost amb un postgrau de quatre mesos de pastisseria de restaurant”, anuncia. És el país del moment, gastronòmicament parlant. Convidat especial a l'Alimentària d'aquest any, després que Ferran Adrià [confirmés que obrirà un nou restaurat mexicà](#) a Barcelona –una franquícia de [El Bajío](#)- aquesta cuina està més de moda que mai. “És una gran gastronomia amb molta solera i molta base”, apunta el Xano. “Malauradament l'únic que ens arriba aquí són els nachos amb formatge”, lamenta. “Això no és cuina mexicana”, intervé el Jordi Butron, que explica que als mexicans els fa molta ràbia que confonguin la seva gastronomia amb subproductes de Califòrnia o de Texas. “De fet, fora de Mèxic hi ha pocs restaurants perquè els productes mexicans no es troben fora del país”, apunta el Jordi. I se'l veu salivar: “Tenen una riquesa a nivell d'ingredients al·lucinant!”.