

Jordi Butrón conduce l'avanguardia dolce

particolari sapori dell'Espai Sucre di Barcellona,
*Si può avere successo rompendo decisamente gli schemi, ma per
laborati con gli ingredienti della pasticceria*
costruire un menù "dolce" bisogna conoscere la fisiologia del gusto

Jordi Butrón milita tra le fila della cucina d'avanguardia che si sta imponendo nella ristorazione spagnola come conseguenza al successo ottenuto da Ferran Adrià, proprietario di El Bulli, in Costa Brava, colui che ha indicato la strada agli chef più giovani. La loro cucina è rivoluzionaria, trasgressiva, provocatoria, e non si basa solamente nella portentosa, travolgente e liberissima immaginazione, ma anche su metodi di lavoro rigorosi, dominio delle tecniche di cucina, un preventivo lavoro di ricerca e profonde capacità imprenditoriali.

La maggior parte di questi chef, infatti, sono proprietari dei ristoranti in cui operano e quindi devono fare i conti con investimenti, ammortamenti e costi, ma anche, chiaramente, con gli introiti. Finora, nella maggior parte dei casi, i ristoranti d'avanguardia procedono spediti per la loro strada e prosperano. E se fallimenti ci sono stati, sono, per ora, solo eccezioni che confermano la regola. Se la struttura imprenditoriale è adeguata e l'offerta culinaria pone la giusta attenzione al rapporto qualità prezzo i ristoranti spagnoli del 2000 hanno davanti a loro un luminoso futuro.

In questo futuro confida Jordi Butrón che, tra i cuochi alla moda, è, a volte, il più audace, il più temerario e probabilmente il più originale. È, inoltre, unico, e quindi, incomparabile, perché ha creato un "ristorante per golosi", con il nome di Espai Sucre, in catalano, vale a dire Spazio Zucchero. In questa fucina d'idee, lo chef-pasticcere, giovane, affabile e allegro, intelligente e colto, passato per le aule universitarie per laurearsi in Magistero, elabora piatti di alta cucina secondo ricette che lui stesso crea, basate, so-



prattutto, su ingredienti propri della pasticceria. Va però aggiunto che tali ingredienti non sono esclusivamente dolci come zucchero o il miele, bensì comprendono una straordinaria gamma di sapori: amaro, acido, salato, piccante. Queste matrici gustative, combinate sapientemente, definiscono la cucina dell'Espai Sucre che produce molte e diverse sensazioni per il palato. Questa peculiare offerta si plasma nei due menù dolci che Espai Sucre offre alla sua clientela e che cambiano con grande frequenza.

Qui di seguito ecco qualche esempio: zuppetta di pera e Porto, con gelato di eucalipto; crema di vaniglia, granita, croccante di caffè, con banane caramellate; cioccolata, arancia e vermouth. Oppure zuppetta fredda di tè, con spezie e frutta; involtini di carote e cocco, con melone, zenzero e hierba buena (quel particolare tipo di menta usato a Cuba per il mojito); latte piccante, agrumi e rucola; "Pa de pessic" (biscotto morbido tipico catalano) di formaggio Idiazábal (di pecora, affumicato), liquirizia e ciliegie; cioccolato con spezie. Alla cucina dolce, poi, Jordi Butrón aggiunge numerose specialità salate. Una volta conclusa l'università, Jordi Butrón rinunciò a una cattedra per dedicarsi totalmente al suo "hobby" più caro, la pasticceria, ed entrò nel ristorante Jean Luc Figueras, di Barcellona, avvicinandosi alle nuove tendenze culinarie. Il giovane pasticcere propose al patrón del ristorante un progetto sorprendente: un menù quotidiano composto esclusivamente di dolci. «Poteva sembrare un'idea pazzesca se non una follia totale - commenta Jordi Butrón-. Ma ero sicuro del successo di questo menù. Lo avevo pensato secondo un preciso ordine logico: partendo dalla portata più leggera per proseguire



Jordi Butrón, oggi è forse il più originale tra gli chef spagnoli. Nelle foto, involtini di carote, cocco e melone, la zuppa di asparagi e menta, e il Pa de pessic, rivisitazione del biscotto catalano



con la più impegnativa, da quella più acida a quella più dolce, secondo quelli che sono i tradizionali canoni che dirigono l'ordine del pranzo. Non lasciavi niente al caso. Studiai le combinazioni dei sapori e degli aromi dei diversi prodotti e applicai con meticolosa precisione le proporzioni in modo che ogni piatto venisse definito nella propria matrice, senza che queste si ripetessero nel menù».

Le proposte di Butrón furono molto apprezzate dalla clientela di Jean Luc Figueras e si sarebbero mantenuti nell'offerta del locale se solo fosse stato possibile coniugare le elaborazioni e il servizio con il ritmo, sempre più veloce, della cucina del ristorante. E Jordi Butrón non dimenticò questa esperienza quando progettò il suo Espai Sucre, che non è solo un ristorante. Nell'Espai Sucre si trova, infatti, anche una scuola di pasticceria inaugurata nel febbraio di quest'anno: è una scuola riservata a pochi alunni, dodici in tutto, che si sono iscritti per il corso accademico 2000-2001 (iniziato a settembre durerà fino a giugno). Non è stato possibile accettare le tantissime richieste d'iscrizione: Jordi Butrón è fautore di un insegnamento molto diretto ed esaustivo e, per questo non prevede l'ingrandimento della sua scuola.

Così ha ampliato le sue attività: alle classi della mattina, previste nel programma di studi, ha aggiunto sessioni trimestrali teoriche e pratiche per professionisti di cucina che desiderano perfezionare le proprie conoscenze. Tengono lezione e dimostrazioni pratiche, oltre a Butrón, altri riconosciuti chef spagnoli. Il ristorante e la scuola dispongono della stessa cucina. La sala, squisitamente decorata in chiave minimalista e di piccole dimensioni (accoglie appena una ventina di commensali), apre solo la sera, ma si è già convertito in un luogo di incontro per appassionati gourmet. Jordi Butrón, basando i suoi affari su tre attività differenti, ha diversificato il rischio. Per il gran livello della sua scuola di pasticceria, per l'interesse e il rigore dei suoi corsi e per la riconosciuta qualità, Espai Sucre è di moda.

Luis Bettonica