

CREMA & CAFFÈ

DI JORDI BUTRÓN

Espai Sucre a casa vostra: una ricetta di Jordi Butrón "semplificata". Abbastanza...

Crema di vaniglia, tegole e granita di caffè con banane caramellate.

Crema di vaniglia: un litro di panna, 2 baccelli di vaniglia Bourbon, 10 tuorli, 200 g di zucchero, 3 fogli e 1/2 di gelatina. Fare una crema inglese, ma continuare la cottura qualche minuto dopo che ha levato il bollore. Da ultimo, aggiungere la gelatina ammollata in acqua tiepida.

Tegole al caffè: sei fogli di pasta fillo, zucchero semolato, Nescafé. Spennellare i fogli di pasta fillo con burro, cospargerli di zucchero e di Nescafé. Ripiegarli tante volte fino a formare dei triangolini; cuocere in forno a 210° per 4'.

Granita di caffè: sei tazzine di caffè, zucchero. Dolcificare il caffè a piacere, congelarlo e raschiarlo col cucchiaino per ottenere la granita.

Banana caramellata: una banana, 400 g di zucchero. Cuocere il caramello a 150°. Unire la banana a fettine e un goccio d'acqua. Rimestare bene e scolare la frutta.

Confezione: disporre in mezzo al piatto una cucchiata di crema, 2 triangoli di pasta fillo e 3 o 4 fettine di banana col caramello. Ultimare ponendo la granita di caffè sui triangoli.

A Barcellona le novità non finiscono mai

L'Espai sucre propone piatti con una nota dolce, persino sul baccalà

ROBERTA CORRADIN

Non si può che essere pieni di curiosità, quando si varca la soglia di **Espai sucre**, *el primer restaurant de postres de España*, che 48 ore fa ha festeggiato il primo anno di attività. *Postres*, qui, è parola chiave. Significa dessert, e non s'abbaglino le anime semplici che sognano cene di Sacher e babà. Attenti a non equivocare nemmeno sulla formica, logo del ristorante, che campeggia sulla porta d'ingresso. Guardatela, e dimenticate la cicala: qui non ci sono operosi buoni contro pigri cattivi. La formica di **Jordi Butrón** è una di noi, come noi ha già un posto riservato nel girone dei golosi. Leggete sul retro del biglietto da visita: «Formica. (dal latino *formica*). Insetto goloso di dolci, in particolare del nettare delle piante, dello zucchero, dello sciroppo e del miele». La riabilitazione della formica, da operaia rampante a golosa gaudente, anticipa i capovolgimenti di senso da cui, se vi lasciate guidare, verrete piacevolmente spiazzati.

L'ideale è arrivare qui svagati, dopo avere percorso a piedi le viuzze del quartiere della Ribera. In carrer de la Princesa, prima di arrivare al 53, si incontrano negozi di articoli per maghi, niente di più facile che entrare nel ristorante con una palla di vetro in mano. Ma qui è inutile cercare di prevedere cosa succederà. Jordi Butrón, 33enne già chef pasticciere da **Jean Luc Figueras**, grande ammiratore di **Carles Gaig** e di **Carne Ruscaldeda** (il primo, autore di una cucina catalana più tradizionale; la seconda, autodidatta, è l'unica donna in Spagna che vanta due stelle Michelin), fornisce la chiave di lettura del menu: il suo imperativo morale è che le sue creazioni, prima di tutto, devono essere buone, piacere al palato. Quando lavorava da Figueras, Jordi chiese e ottenne di potere realizzare un menu dolce, che ebbe successo e rimase fra le proposte della carta. Mettendosi in proprio, ha riunito in un solo locale tutte le sue aspirazioni: ex studente di magistero, ama l'insegnamento e l'ha portato in cucina, dove la mattina tiene un



La formica di Espai sucre [FOTO: VALIERI]

corso annuale di pasticceria per ristoranti e il pomeriggio corsi monografici per il pubblico.

Chef e pasticciere, Jordi ha portato il dolce a diventare «una delle tante note del salato, come l'amaro, il piccante, l'acidulo». La sorpresa, il capovolgimento della formica, sta qui: quello proposto da Espai sucre è un vero menu, dall'antipasto al (vero) dessert, dove il gusto dolce non prevale ma armonizza con gli altri, accordandosi persino col baccalà. Confessiamo di essere entrati con una dose di scetticismo: temevamo una cena-non cena cerebrale, di quelle che lasciano un certo languorino. Jordi Butrón ci ha spiazzati. Il suo menu non solo raggiunge l'obiettivo che si è posto («per me, la prima cosa è dare piacere al palato»), ma sazia, nutre. Ristora.

Dai rettangoli di mais con mousse di soia e cristalli di pepe nero caramellato, al minipasticcio di bieta con bacon, uovo di quaglia e aringa in *escabece*, alla crema d'arancia con gelatina di olive nere all'aceto balsamico e gelato di cipolla, al baccalà con salsa di asparagi su biscottino di frolla, al sorbetto di limone e cardamomo in infusione di tè con limone e cannella, a quel colpo di genio che è il latte piccante agli agrumi, con una specie di shangai di bastoncini di mela Granny Smith su cui campeggia una foglia di rughetta che è la redenzione di tutte le foglie di rughetta dissipate e presenzialiste, perché lei sta lì per uno scopo, quello di esaltare il pepe nero caramellato, di bilanciare gli agrumi in un gioco di frizione e acceleratore tra i sapori. Così fino al vero dessert, la cui armonia non poteva terminare altrimenti che in cadenza perfetta, assisa in trono sulla perfezione del cioccolato. Non siate tirchi rispetto ai vini. Il sommelier, **Guillem Vicente**, è persona a cui accordare totale fiducia. I suoi occhi vivaci, come quelli di Jordi, vogliono solo il vostro piacere. E non vi fanno spendere una fortuna per ottenerlo.

In pillole: **Espai sucre** - restaurant de postres, Escola carrer Princesa 53 (angolo Comercio); telefono 0034-93-2681630; fax 0034-93-2681523; espaisucre@teleline.es