

Barcellona e dintorni

tutte le informazioni pratiche

GULLIVER ABRIL 2002



FERRAN E LA SUA SCUOLA

El Bulli

Il tempio gastronomico di Ferran Adrià.
Indirizzo: cala Montjoi, Roses (Girona).
Telefono: 0034-97-2150457.
Internet: www.elbulli.com
Prezzi: da 120 euro il menu degustazione, vini esclusi. •

Espai Sucre

È il primo ristorante di dolci in Spagna.
Indirizzo: carrer Princesa 53, Barcellona.
Telefono: 0034-93-2681630.
Internet: www.espaisucre.com
Prezzi: da 30 euro il menu che comprende tre portate. •

Sant Pau

Creazioni culinarie di Carme Ruscalleda.
Indirizzo: carrer Nou 10, Sant Pol de Mar.
Telefono: 0034-93-7600662.
Internet: relaischateaux.com/site/santpau.
Prezzi: da 83 euro il menu degustazione. •

Talaja mar

Marc Singla s'ispira a Ferran Adrià.
Indirizzo: carrer Marina 16, Barcellona.
Telefono: 0034-93-2219090.
Prezzi: da 60 euro il menu degustazione. •

Gaig

Un grande "apripista" dell'innovazione.
Indirizzo: pas. Maragall 402, Barcellona.
Telefono: 0034-93-4291017.
Internet: www.can-gaig.mhp.es
Prezzi: da 75 euro il menu degustazione. •



GLI ALTRI MAGHI DEI FORNELLI

A GIRONA

El celler de can Roca

Una stella Michelin.
Indirizzo: carretera de Tàlala 40.
Telefono: 0034-97-2222157.
Prezzi: da 48 euro il menu. •

Joan Piqué

Propone piatti tipici.
Indirizzo: barri de Crota 3, Castell d'Aro.
Telefono: 0034-97-2817925.
Prezzi: da 48 euro il menu. •

A BARCELONA E DINTORNI

Neichel

Due stelle Michelin.
Indirizzo: Beltran i Ròzpide 16 bis.
Telefono: 0034-93-2038408.
Prezzi: da 72 euro il menu. •

El racó de can Fabes

Propone cucina del territorio.
Indirizzo: carrer Sant Joan 6, Sant Celoni.
Telefono: 0034-93-8672851.
Prezzi: da 160 euro il menu. •

Jean Luc Figueras

Una stella Michelin.
Indirizzo: calle Santa Teresa 10.
Telefono: 0034-93-4152877.
Prezzi: da 75 euro il menu. •

L'esguard

Una stella Michelin.
Indirizzo: passage de les Altzines 16, Sant Andreu de Llavaneres.



Telefono: 0034-93-7927767.
Prezzi: da 75 euro il menu. •

Jordi Parramon

Una stella Michelin.
Indirizzo: Cardona 7, Vic.
Telefono: 0034-93-8863815.
Prezzi: da 70 euro il menu. •

Legenda: • Accessibile ai disabili.
• Non accessibile ai disabili.

Cervo

In questa foto, consommé di cervo con royal di pere, cialda di noci e tuorlo tartufato; in alto, a destra, la cantina a vista dell'Espai Sucre.



► (sul foie all'anice ha accelerato con uno splendido Gneis, un rosso di uve mature, che si può stappare a tavola senza far respirare). L'unica cosa che ci ha fatto soffrire sono le luci sopra i tavoli: vanno bene per controllare le clausole di un contratto di assicurazione, non per godere (*disfrutar*, come si dice qui) la cucina di chi, per primo, ha compreso che «la grandezza di uno chef è data anche dalla sua capacità di confrontarsi con gli altri», e che «la grandezza gastronomica di un paese è data dalla sintonia con cui operano i suoi chef». Quanto basta per dichiarare l'indagine conclusa: ecco cosa ci fanno, quelle ombre furtive che si infilano nel portone del laboratorio di Ferran Adrià. ☹



► dell'amica, e non ci resta che contemplare spazi e colori, il pannello arancio tra la cucina e il salotto, la parete verde acido sul fondo, le luci splendide, la cappa d'acciaio incisa sui lati con un volo di rondini e un minotauro. **Oggi si sperimenta una gelatina di mele verdi, una variazione sulla spuma di baccalà e un purè di basilico.** Ci colpisce la bacheca con le spezie: saranno un centinaio, e di nessuna è indicato il nome. Superfluo?

Un indizio ci viene fornito inconsapevolmente da Ferran Adrià, che ci riceve nella cappella privata dell'appartamento, riadattata a sala riunioni. **Lui sta a capo di un lungo tavolo, alle spalle l'ex altare e un affresco di cui vedo spuntare, dietro la testa di Ferran, solo un'aureola.**

Il primo dessert-restaurant

Conto i posti oltre al suo: dodici. Meno male che mi ha appena detto che non bisogna mai perdere l'autoironia. Ma ha anche appena enunciato il seguente programma: **«Sfumare la linea di confine tra pasticceria e cucina».**

È esattamente su questa linea che lavora Jordi Butròn. Ex pasticciere di Jean Luc Figueras, amico di Albert Adrià (fratello di Ferran e pastic-

ciere al Bulli), Jordi Butròn ha 33 anni, una laurea in magistero e una doppia vocazione: la pasticceria e l'insegnamento. **Nel febbraio 2000 li ha uniti in un locale elegante, raffinato e multifunzionale, chiamato Espai Sucre.** Di mattina è una scuola per pasticciere di ristorante; nel pomeriggio vi si tengono master di pasticceria e laboratori aperti al pubblico; alla sera diventa ristorante nonché il regno dell'iperstimolazione delle papille gustative.

Il concetto base della cucina di Jordi Butròn è infatti: «Piegare il dolce a diventare una delle espressioni del salato» (così come il piccante, l'acidulo, l'amaro). Sin dagli antipasti (rettangoli di mais con mousse di soia e cristalli di pepe nero caramellato; minipasticcio di bieta con bacon, uovo di quaglia e aringa in escabeche; crema di arancia con gelatina di olive nere e gelato di cipolla con spirale di aceto balsamico) **la cucina di Jordi impegna le papille gustative e le cellule cerebrali in un'attività sfrenata di decodificazione e di conseguente gratificazione.**

Ai commensali si chiede di riconoscere gli ingredienti attraverso la similarità (la quenelle di gelatina di olive ha la forma dell'oliva) e la ►

Tonno

Sopra, un hamburger di bonito, un piccolo tonno pregiato, servito con gelato al peperone e pesto di prezzemolo, al ristorante Sant Pau. Nell'altra pagina: in alto, una parete di aromi utilizzata dagli chef del Tallèr, l'atelier di Ferran Adrià, per provare gli accostamenti dei gusti; sotto, i cuochi al lavoro, sempre nella cucina del Tallèr.

