

Nuove dimensioni



del mangiare

LUIGI CREMONA

Del dinamismo dolciario di Barcellona abbiamo parlato più volte. Qui approfondiamo due realtà dove il dolce regna sovrano

Espai Sucre: largo allo zucchero? Non proprio, nonostante il nome, in questo "Spazio Zucchero" il dolce non è mai stucchevole, al punto che ci sono ben due menu che permettono di assaggiare una dozzina di dessert senza mai stancarsi. Siamo nel "ristorante" di Jordi Bu-

tròn, di cui abbiamo già parlato sui n. 142 e 148, presentando alcune ricette innovative. Il locale si trova nel quartiere La Ribera di Barcellona, la zona ormai considerata il centro gastronomico dell'intera città. Jordi è un allievo di Jean Luc Figueras, famoso chef catalano, che

alcuni anni fa ha deciso di aprire un ristorante con piatti solo dolci e, in contemporanea, una scuola anch'essa unica nel suo genere: solo corsi di dessert al piatto.

Un'iniziativa singolare quest'ultima che si rivolge a tutti, ai colleghi professionisti, ma anche ai semplici appassionati. I corsi sono tenuti dai più noti chef e pasticceri iberici ed internazionali, da Albert Adrià a Lorenz Petràs, per citarne un paio, che si alternano di volta in volta ad altri colleghi. La scuola è aperta per dieci mesi, da settembre a giugno, e le lezioni vanno dal lunedì al venerdì compreso. Gli studenti possono seguire le le-

zioni mattutine dalle 8 alle 11 o scegliere il secondo turno dalle 12 alle 15. Non vengono accettati più di 8 iscritti a corso, che ha un costo individuale di 420 euro mensili. Il pomeriggio, dopo le lezioni si organizzano dimostrazioni e degustazioni, durante le quali gli allievi assaggiano e analizzano i piatti creati da loro stessi. È ormai un appuntamento molto seguito non solo dagli addetti ai lavori, ma anche da curiosi, attirati dagli abbinamenti stravaganti e dai temi inconsueti affrontati nell'elaborazione dei piatti come, per esempio, i dolci a base di foie gras o di tabacco.

Il dolce d'altronde, secondo Jordi, è una sperimentazione di sapori che si combinano tra loro anche in modo apparentemente contrapposto, come in un gioco, dove nulla è lasciato al caso. I piatti incuriosiscono per le strane combinazioni fra caldo e freddo, dolce e amaro, che richiedono al gusto la prontezza e la capacità di capire e di mediare. Ci troviamo di fronte quindi ad abbinamenti fra elementi tradizionali di pasticceria e prodotti di cucina che, secondo il modo tradizionale di interpretare il cibo, potrebbero sembrare quantomeno curiosi o azzardati. Niente di più sbagliato, perché il concetto di dolce per Butrón supera i confini del dessert classico. Una creatività che è alla base di un neomovimento che sta rivoluzionando il modo di fare cucina in Europa e che trova in Catalogna il suo baricentro.

Al termine della didattica, alla sera, l'Espai Sucre si apre alla ristorazione. In questi spazi c'era un tempo un laboratorio per il confezionamento dei prosciutti, ora ci accoglie un ambiente dove ogni dettaglio è stato pensato e curato. L'interno è molto bello, ogni piccolo angolo del locale è stato sfruttato in modo razionale e funzionale, con un'interpretazione moderna, senza estraniarsi dall'ambiente circostante che è il cuore del mercato vecchio della città. L'ambiente è sobrio e luminoso, impreziosito da una scelta accurata dei materiali e dell'arredo. I toni sono spesso in contrasto fra loro, stabilendo una sorta di collegamento con lo stile della cucina.

La carta del ristorante è divisa tra dolce (due pagine) e salato (pochi piatti). Differenza creata per accontentare la clientela; in realtà i piatti dolci non sono



Interni ed esterni di Espai Sucre a Barcellona. In alto, Jordi Butrón con i suoi collaboratori.



tutti dolci e quelli salati pure. La divisione è quindi evanescente. Del menu salato citiamo la notevole selezione di panini (entusiasmanti) fatti in casa, con vari tipi di farina e aromi, e la zuppa di timo con baccalà. Noi comunque siamo qui per i dolci e chiediamo a Jordi di provare una serie di assaggi del relativo menu. Cominciamo con un dessert molto estivo e fresco, il *bizcocho* di lampone, una pasta al lampone con un caramello sottile e leggero al limone, decorata con amarene fresche, sormontata da un sorbetto al kefir (latticello acido) e granita di albicocche. Bello, profumato e acidulo, ideale inizio per passare poi al gelato alle spezie, sul quale vengono versate ancora la zuppa fredda al tè e una crema di frutta tropicale, altro dessert rinfrescante. Completa la serie di apertura la composizione di crema ghiacciata al latte piccante



con agrumi e rucola. Arriva poi un dessert buonissimo e corposo: una crema tiepida di formaggio di pecora (*manchego*) che ricopre una *sablé* al timo, con sopra un biscuit ghiacciato al timo, ed un sorbetto di ananas; decorato con pezzetti

di ananas fresco. Un dolce complesso ma ben bilanciato tra la struttura del formaggio e l'acidità dell'ananas e del timo, tra il caldo e il freddo, tra le consistenze variabili delle sue parti. Per finire, un biscotto di cioccolato e caffè senza farina, con sopra una tegola croccante e trasparente di sesamo nero, che supporta il gelato di cioccolato e liquirizia, servito in una bellissima ciotola dove viene al momento versata la crema di tè affumicato e sopra lo yogurt acido. Un dessert magnifico a vedere, intrigante per i sapori sfumati tra l'affumicato, l'acido e il dolce. Un dessert a cavallo tra Occidente e Oriente, dove la cioccolata emerge con le nuove sensazioni della liquirizia e del caffè. Completa la degustazione l'ottima pasticceria servita con il caffè: i croccantini, le *tuiles*, le *pralines*, le pastine di mandorle e cioccolato, le *pralines* di cioccolato e olio, la *sablé* al curry, ecc.

Carrellata di piatti dolci proposti nel menu di *Espai Sucre*.



Profumi di cacao

Dirigiamoci ora verso il luogo forse più goloso di Barcellona: il Cacao Sampaka. È una specie di emporio specializzato nella vendita di cioccolato e cioccolatini e di tutti i derivati possibili e immaginabili del cacao. Il nome Sampaka si riferisce alla grande piantagione di cacao dell'isola di Bioko nella Guinea Equatoriale, al largo della costa africana. Qui, nel XVII secolo, furono proprio gli spagnoli che iniziarono a coltivare il cacao e attualmente quest'area è la più grande produttrice di cacao del mondo.

Sr. Jaume von Arend, ideatore e titola-