



Jordi **BUTRÓN**

Dotato di una tecnica impeccabile e una spiccata vocazione pedagogica, è **l'autore dell'innovativo Espaisucre di Barcellona, il primo ristorante dove il menu è composto di soli dolci dall'antipasto al dessert. Espaisucre è anche una scuola**, che tra poco verrà ampliata viste le continue richieste provenienti da tutto il mondo. Il suo percorso professionale, prima di approdare a Espaisucre, lo vede all'Hotel Carillon di Parigi accanto a Christophe Felder, Michael Bras e Pierre Gagnaire. Nella sua natia Barcellona, lavora con Jean Luc Figueras, con il quale inizia a ideare e proporre menu strutturati di dolci con abbinamenti di vini. È qui che nasce l'idea di dare nuova vita e maggiore importanza al dolce nella ristorazione, fino a farlo divenire l'unico protagonista di un esclusivo ristorante.

La scuola

C/Sant Pere Més Alt 72
08003 Barcelona-Spain
Tel. +34 93 315 10 22
Fax +34 93 319 39 50
e-mail: escuela@espaisucre.com

Il ristorante

C/Princesa 53
08003 Barcelona-Spain
Tel. +34 93 268 16 30
Fax +34 93 268 15 23
e-mail: restaurant@espaisucre.com

Il "professore" del dessert al piatto

I NOSTRI INCONTRI CON PERSONAGGI CELEBRI PROSEGUONO CON L'ARTISTA SPAGNOLO DEL DESSERT AL PIATTO. JORDI BUTRÓN CI ILLUSTR LA SUA ATTIVITÀ E PROPONE UN'INTERESSANTE RICETTA CON NOTE AFFUMICATE

Il nostro viaggio all'insegna del cioccolato e del mondo dolce ci riporta in Spagna, più precisamente nella catalana Barcellona, all'interno di un insolito ristorante che sta riscuotendo un grandioso successo: Espaisucre (Spazio dolce o Spazio zucchero). Qui

tipo di menù proposto. Tutti i piatti, dall'antipasto al dessert, sono a base di dolci o postres (come si dice in Spagna). La filosofia che Jordi Butrón ha espresso all'interno del suo ristorante è inoltre diffusa in maniera capillare grazie al fatto che Espaisucre non è

colato con un frutto acido, o ancora l'estensione di un sapore (finocchio, anice, ecc.).

Ci può illustrare brevemente il suo percorso professionale?

Prima di arrivare a maturare il mio personale concetto di pasticceria nella ristorazio-



incontriamo il "prof." Jordi Butrón, che il pubblico italiano ha potuto conoscere lo scorso gennaio in occasione del congresso di pasticceria, organizzato da Valrhona, nell'ambito della manifestazione Identità Golose. Perché parlando di Espaisucre siamo di fronte a un "insolito ristorante"? Semplice! Perché si tratta di un vero e proprio ristorante con servizio ai tavoli, nulla di strano fino a qui, la parte insolita, infatti, è data dal

solo un luogo d'incontro per amanti della buona tavola, ma anche una scuola. Seduto alla cattedra, di fronte ai suoi alunni, il professore dell'arte dolciaria in ristorazione trasmette un pensiero preciso: "quando si scelgono gli ingredienti per realizzare un piatto è necessario prima di tutto valutare se siano combinabili tra di loro. Devono essere dei prodotti affini, come menta e liquirizia, o in contrasto, come il cioc-

ne ho fatto numerose esperienze non solo in Spagna, ma anche all'estero. Nella mia città natale, Barcellona, ho lavorato con Jean Luc Figueras, con il quale ho iniziato a ideare e proporre menu strutturati di dolci con abbinamenti di vini. Grazie a questa esperienza e soprattutto alla cultura del vino, nasce in me il desiderio di conferire nuova importanza e autonomia al dolce all'interno della ristorazione, dove

Cioccolato, tè affumicato e yogurt

spesso è sottovalutato. Questa mancanza nella ristorazione, unita alla mia esperienza professionale mi ha portato a concepire un ristorante basato solo sul dolce, e una scuola, dove viene trasmessa la stessa filosofia.

Come sono strutturati i corsi?

Esistono due tipi di corsi che durano entrambi undici mesi. Il primo si effettua un giorno alla settimana per tre ore ed è sulla pasticceria di base e tradizionale; il secondo di quattro lezioni alla settimana, di quattro ore al giorno, è incentrato sulla pasticceria da ristorazione. Tutte le sessioni sono aperte

e conoscere i vari sapori?

È importante riconoscere i sapori, ma non credo sia la cosa più importante. A me interessa sia il punto di vista di un palato vergine sia quello di un palato allenato, di un professionista. Chi viene nel mio ristorante sa già che andrà a degustare qualcosa di insolito. È consapevole che si tratta di un ristorante di soli dolci alternativi.



SI TRATTA DI UN DOLCE UN PO' DIFFICILE DA COMPRENDERE PER IL PUBBLICO IN GENERALE, POICHÉ I PRODOTTI AFFUMICATI NON SONO BEN INSERITI NEL MONDO DELLA PASTICCERIA

a un massimo di quattordici persone. Arrivano allievi da tutto il mondo, cui però è richiesta la conoscenza della lingua spagnola. Ci sono inoltre dei corsi monografici, per cui è prevista una programmazione trimestrale, che sono tenuti da chef e pasticceri sia spagnoli sia stranieri. Il novanta per cento degli studenti lavora nel ristorante. Noi aiutiamo quelli che non hanno un lavoro, cercando loro un'occupazione. È importante affiancare allo studio anche la pratica e l'esperienza sul campo.

Com'è organizzato il ristorante?

È aperto solo di sera e prevede trenta coperti. Ci sono due menu: il primo di tre dolci più i pasticcini, per un totale di dodici pezzi a persona; il secondo, più grande, è di cinque portate più i pasticcini.

È importante riconoscere

Esistono dei gusti standard che sono validi per la maggior parte delle persone. Quando si va in pasticceria, per esempio, ci si aspetta di degustare qualcosa di dolce. Quando, invece, si esce dagli schemi, è più difficile abbracciare un vasto pubblico di intenditori che apprezzino note differenti dallo zucchero (leggi dolce) e più radicali, come l'acido, l'amaro, il piccante, l'agrodolce. Quando si presenta qualcosa con un gusto alternativo, quindi, bisogna circondarlo di normalità: note di cioccolato, frutta, spezie (cannella, vaniglia). Tutti elementi che ognuno di noi ha archiviato nel proprio bagaglio di sapori. Il livello di zucchero di Espaisucre è molto basso. Un prodotto troppo dolce diventa saturo e i sapori che lo accompagnano vengono coperti. Il dolce in se stesso non è un sapore, è un potenziale di sapore, come

il salato. Il livello di dolcezza, poi, dipende dalle regioni. Nel

Sud della Spagna (anche in Italia è lo stesso, ndr), per esempio, la pasticceria è più dolce, perché deriva dalla tradizione araba.

Quali sono le note aromatiche con cui gioca nella preparazione dei suoi "postres"?

Generalmente mi baso su note torrefatte, maltate, amare e caramellate. Molto interessante anche l'affumicato, come nella ricetta "Chocolate - te ahumdao - yogurt" che ho preparato appositamente per Dolcesalato. Si tratta di un piatto composto da una crema al tè affumicato, biscotto al cioccolato senza farina, croccante di sesamo nero e gelato di cioccolato e caffè. L'affumicato è un sentore molto particolare, difficile da capire e accettare da parte del consumatore, che purtroppo trova poco spazio nella pasticceria tradizionale.

CREMA DI TÈ AFFUMICATO

Panna 700 g - Latte 300 g - Zucchero 100 g - Tè nero Ceilan 50 g - Tè affumicato (Lapsang Souchong) 20 g - Uva passa 100 g - Rum Negrita 100 g - Acqua 60 g - Fogli di gelatina 6 g

Mettete in infusione l'uva passa nell'acqua e rum a fuoco lento fino a quando il liquido sarà evaporato completamente. Mettete il resto degli ingredienti tranne la gelatina sul fuoco, che verrà aggiunta dopo aver portato il composto a bollire e averlo colato.

Incorporate l'uvetta.

BISCOTTO AL CIOCCOLATO SENZA FARINA

Albumi 500 g - Zucchero 170 g - Cioccolato Gran Cru Manjari Valrhona 64% 500 g - Burro 120 g - Tuorli d'uovo 100 g

Fondete separatamente la copertura e il burro, e mescolateli insieme. Montate gli albumi a neve con lo zucchero, quindi uniteli ai tuorli d'uovo in due fasi. Sempre in due fasi, unite il primo composto al secondo. Con l'aiuto di un sac à poche con bocchetta liscia riempite due stampi e cuocete in forno a 220°C per 4-5 minuti.

CROCCANTE DI SESAMO NERO

Glucosio 250 g - Fondant 250 g - Sesamo nero tostato 180 g

Mettete il glucosio e il fondant sul fuoco fino a ebollizione (non di più). Successivamente unite il sesamo nero tostato in forno a 180°C per 6 minuti. Raffreddate e dividete in porzioni che verranno cotte in due lamine di teflon a 250°C per 5 minuti.

GELATO DI CIOCCOLATO E CAFFÈ

Latte 1000 g - Panna 120 g - Burro 30 g - Zucchero 165 g - Tremolina 20 g - Cioccolato Gran Cru Guanaja Valrhona 70% 300 g - Tuorli d'uovo 100 g - Neutro per crema 2 g - Nescafé 20 g - Cacao in polvere 50 g

Bollite il latte, la panna, il burro, la tremolina e il cacao. Fate una crema inglese scaldando i tuorli d'uovo e lo zucchero montati. Unite questa crema al cioccolato sciolto come una ganache. Unite il neutro e il Nescafé. Lasciate macerare 8 ore in frigorifero e mantecate.

MONTAGGIO FINALE

Disponete in un piatto fondo un cucchiaino di crema di tè affumicato, posizionate una torre di biscotto (formata da quattro strati di biscotto), bagnato con caffè espresso. Versate dello yogurt naturale fino a coprire il terzo strato della torre di biscotto. Versate quindi due lacrime di crema di tè affumicato e ponete il croccante di sesamo nero sulla torre. Per finire ponete una quenelle di gelato di cioccolato e caffè in cima alla torre.