

## Gastronomía y magia en el Tickets de Albert Adrià

- El cronista culinario Xavier Agulló visita el restaurante Tickets (Barcelona) tras la reforma realizada en la barra de postres.



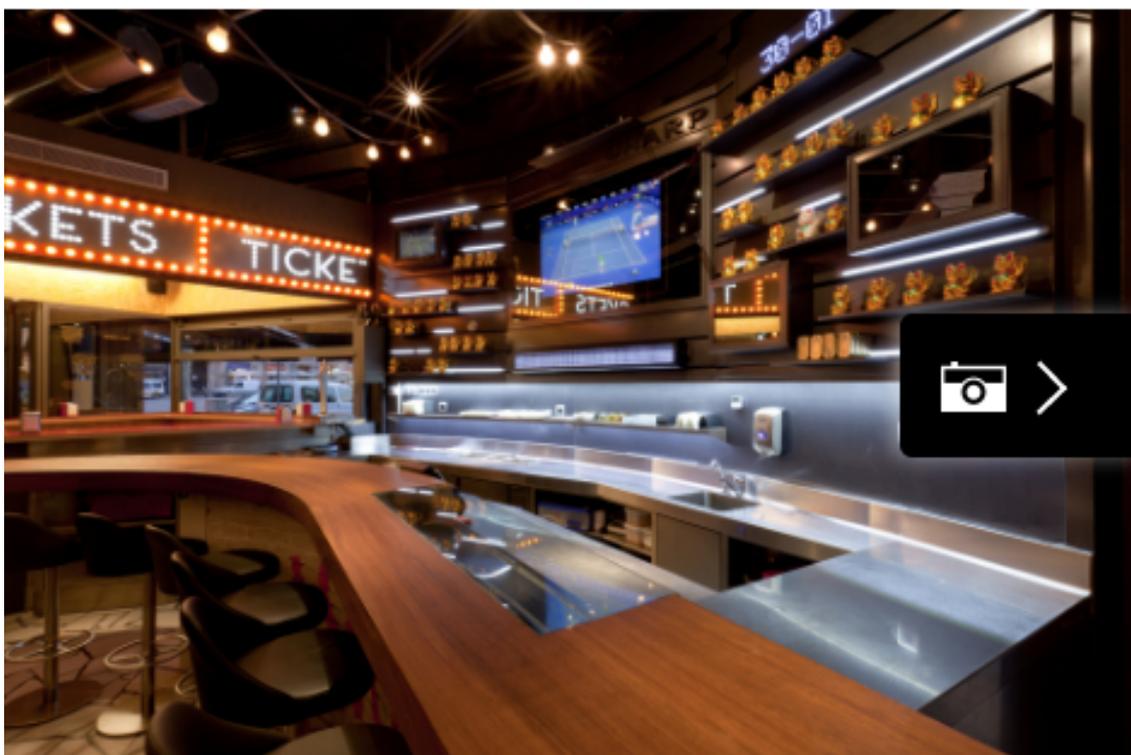
Singular. El local tiene diferentes barras temáticas. En la imagen, la más mediterránea.

XAVIER AGULLÓ ---- 23/09/2016

Albert Adrià, considerado por muchos el 'verdadero mejor cocinero del mundo', no es capaz (no quiere) de aminorar la velocidad. Lo suyo es la 'revolución permanente', aprender cada día un poco más, subirse a la atalaya y otear un horizonte que mañana pisará, y así sucesivamente. No, Albert no se conforma ni se conformará jamás. **Su trabajo es obsesivo, su mirada microscópica, sus sueños inabarcables.** Jornada tras jornada remira todo lo hecho poniéndolo siempre en cuestión y, a la vez, su mente no para de maquinar emociones improbables que, a fuerza de trabajo y *magia*, acabará convirtiendo en realidad. Para conseguirlo Alberto domeña los productos *manu militari*, exigiendo de ellos una entrega y un arrojo que llama incluso a la épica. Una vez sometidos, ya puede divertirse como un demiurgo que jugase a los dados con los planetas... Y entonces es cuando se crean las conjugaciones, asombros

culinarios en los que Albert, más allá de su esencia, convierte elementos nimios de la elaboración en punzantes estiletes sensoriales; y hasta en los arrabales del plato se descubren jardines laberínticos de sorpresivas sensaciones.

Entrar en **Tickets** es asomarse a la maravilla. **La calle se desvanece al instante y ya todo es Albert y sus eruditas travesuras.** El sorbete de caipiriña (con pasión y lima) que se toma mordiendo a la vez una caña de azúcar osmotizada con cachaza nos pilla en alta mar, sin referencias de la costa que hemos dejado atrás. El viaje exige largar todo el trapo...



*Interior del restaurante Tickets.*

Tributo al vermut (1): oliva gordal esferificada; pan sardo con boquerón marinado con sal de anchoa, *tarama* y piel de pollo. Tributo al vermut (2): chipirón relleno de papada y emulsión de piparra. ¡Ja! El nigiri se traviste de gofre en un circense hipérbaton: el *waffle* es aire de albahaca, piñones y scamorza; encima, el besugo y el alga nori. Da vueltas la cabeza, gira el mundo...

¿Un ceviche de frutas? De kumquat, con su propia leche de tigre, su sorbete, aceite de cilantro y el explosivo melón jugando a pescado. Nigromancias organolépticas. Delirante milhojas de *regañá* entre la montaña (*wagyu* crudo) y el mar (anchoa). Pulverizando límites. Foie gras en escabeche (homenaje a Lúculo) tocado de ajo, romero y pimienta, con maíz *lyo*. Sevilla: ostra con consomé de gazpacho transparente y picatostes en ensoñadora *liaison*. Mejillones con salsa de mantequilla ahumada y salsa de pimienta negra (con judías negras), jengibre y limón. Un inesperado *tigre* con ecos de Hong Kong...

Mini chapata de anguila ahumada, gelatina de soja y lemon grass y mayonesa de chipotle. Tomate desde Tudela al hiperespacio: con gelatina de ponzu de tomate feo, aceite de huacatay, códium y semillas de Padrón. Hace rato que hemos volado las fronteras... Gamba *thai*: las colas con coco, curry verde, cacahuete, cilantro, togarashi y fumet de gamba; las cabezas al Jospier, machacadas en mortero con hierbas tailandesas, prensadas (jugo) y llovidas sobre las colas con piel de lima rallada. Fragores y relámpagos.

Pulpo (más allá de esta textura no hay nada) crujiente de panco y picoso de kimchi, con piparras. Codorniz de Bresse entera (deshuesada por el cuello con bisturís) rellena de berenjena escalivada con miso y salsa anticucho. La pregunta es: ¿y en qué estará pensando Albert ahora?



*Petit fours,*