

La Cala di Albert Adrià: l'aperitivo da grandi chef si può gustare anche a casa

Di [Caterina Di Iorgi](#) giovedì 6 luglio 2017

Da oggi l'aperitivo da grandi chef si può gustare anche a casa: Tartuflanghe porta in Italia "La Cala" di Albert Adrià, un vasto assortimento di prodotti per aperitivo. Scoprili su Deluxeblog



Catalano, chef, imprenditore, sperimentatore e amante della tradizione, **Albert Adrià** non è incasellabile in una definizione. Albert inizia la sua carriera da appassionato della cucina e con passione crea il suo percorso in un continuo itinerario di sperimentazione. Entrato nelle cucine di El Bulli nel 1985 affiancando il fratello Ferran, procede nel suo processo di apprendimento delle diverse tecniche lavorando per 2 anni in ognuna delle partite di cucina, fino ad arrivare alla pasticceria su cui si focalizzerà.

Innovazione e tradizione autentica si fondono nel DNA dello chef, che nel 2006, rientrato a Barcellona, inizia a creare il primo nucleo di un concetto che oggi si

concretizza nel progetto “elBarri”, un’esperienza di alta gastronomia “pret-à-manger” nel cuore di Barcellona. Così nascono i ristoranti Tickets, Pakta, Bodega 1900, nino Viejo, Hoja Santa e Enigma. Nel 2015 la World’s 50 Best, la classifica dei migliori ristoranti al mondo, elegge Adrià come migliore pasticcere e il Tickets entra nella lista al 42° posto, che nel 2016 lo vedrà risalire fino al 29°.

Una concretizzazione di molti progetti che vedono il vulcanico Albert trasformare la mappa della Barcelona gourmet nel barrio di Sant Antoni nel corso di 3 anni ed evolvere il paradigma della gastronomia mondiale con concetti, prodotti ed innovazioni. Oggi vi presentiamo l’idea originale di Albert Adrià, per godere dell’aperitivo: prodotti selezionati e sviluppati con i migliori produttori artigianali spagnoli combinando le migliori materie prime con le ricette originali dello chef catalano.

In uno dei suoi viaggi in Spagna alla ricerca di prodotti e ingredienti per il menù dei suoi ristoranti, Albert Adrià è arrivato nella provincia di Cadice, dove ha incontrato Alvaro Montero, con cui è nato un sodalizio grazie alla medesima passione per l’origine e la genuinità dei prodotti, decidendo di creare un marchio di prodotti di prestigio in scatola. Questo concetto di ricerca si concretizza nella vertmuteria “Bodega 1900” e nella linea **“La Cala”**.

La Cala - Albert Adrià è un omaggio all’aperitivo, partendo dalla passione per il vermouth e gli ingredienti tradizionali, ma con la creatività e l’ingegno personale di una delle icone della cucina mondiale, lo chef Albert Adrià. Si tratta di un marchio di origine Barcellonese, con l’identità spagnola e un DNA in grado di attraversare i confini. Una fusione tra tapas, prodotti inscatolati, l’innovazione e le classiche conserve, che offre una raffinata selezione di prodotti di alta qualità supportati da artigiani e rinomati produttori che collaborano durante tutto il processo.

Tra le proposte culinarie de La Cava vi segnaliamo da provare i **Cardidi al naturale**, le **Cozze marinate in salsa**, cozze del mare galiziano selezionate a mano, fritte in olio d’oliva e confezionate con la marinatura leggera studiata da Albert Adrià. Viene usato aceto di Sherry DOP con una bassa acidità per non danneggiare le qualità del bivalve. E ancora i **Cannolicchi al naturale o in olio di oliva**, il **Polpo in salsa marinata** con la stessa salsa della ventresca, ma il segreto si cela nell’unione del sapere della cucina con quello delle conserve, che ne fa risaltare la texture e rende questo polpo marinato qualcosa di unico nel suo genere: consistenza perfetta e sapore ineguagliabile.

Le **Mini Sardine in olio di oliva o con il condimento piccante "La Cala"**, le sardine arrostite secondo la tradizionale ricetta mediterranea, inscatolate in olio di oliva. Pulite ed eviscerate. Sono fatte riposare 6 mesi e poi sono marinate nella salsa piccante “la Cala” che conferisce aroma e gusto inconfondibili, una commistione di sapori mediterranei e del mare del Giappone; la **Ventresca di tonno bianco in olio di oliva o marinata**, mentre tra i prodotti più particolari c’è di sicuro il **Fegato di rana pescatrice con Ponzu di Yuzu**, una “conserva di edizione limitata e unica sul mercato” è la versione in lattina di un piatto storico del miglior ristorante di tutti i tempi “El Bulli”. Una texture di fegato fresco magistralmente accompagnato da salsa ponzu giapponese finita con lo yuzu. Al primo assaggio si sente il gusto del fegato di rana pescatrice e in seguito si aggiungono sapori e retrogusti agrumati unici.