

Albert Adrià vs. Paolo Casagrande: Un ejército en pie de cigalas y bonito

Si Paolo Casagrande traslada al plato la filosofía de Martín Berasategui en Lasarte, la sede del 8 estrellas Michelin en Barcelona, Albert Adrià, dirige el Grupo elBarri; la penúltima incorporación ha sido Enigma, un espacio de alta cocina.



Albert Adrià y Paolo Casagrande

Tatiana Ferrandis.

27 de julio de 2017

La Ciudad Condal nos lleva el combate amistoso protagonizado por Paolo Casagrande y Albert Adrià. El primero es el responsable de que Lasarte, la sede catalana de Martín Berasategui, luzca con tres estrellas Michelin, el único de Barcelona. Además, dirige los fogones del restaurante Oria, situado dentro del Monument Hotel, que también cuenta con el Cocktail Bar Hall0, con la firma de Javier de las Muelas. El italiano, pensador y reflexivo, apuesta por una culinaria de producto tanto local como foráneo. Su rival es Albert Adrià, responsable del Grupo elBarri, que engloba Enigma, Tickets, Pakta, Hoja Santa, Niño Viejo, Bodega 1900 y, en temporada, Heart en Ibiza. ¿Sus proyectos más inminentes? Inaugurar un

restaurante en Marbella junto a Dani García. Tendrá lugar después del establecimiento neoyorquino que tiene previsto abrir con José Andrés.

Nos lo cuenta mientras va tomando posición en el frente. Estos meses anda a caballo entre Barcelona e Ibiza, isla en la que triunfa la tercera temporada de Heart, donde se une la mejor gastronomía con el sello Adrià y el espectáculo dirigido por Guy Laliberté. Es aquí donde lidia con un comensal que se transforma cuando está en la Pitiusa, «ya que la misma persona que recibes en Barcelona, allí se comporta de otra manera. Está de vacaciones y busca disfrutar al máximo. Paga, es exigente y nosotros lo asumimos», afirma al tiempo que hace la lista de los ingredientes que da tanto el mar como la tierra y que saldrán a competir. Sobre todo, no se olvida de sus tres imprescindibles, que son yogurt, tomates, ahora que están en todo su esplendor, y la fruta de temporada. Le entusiasma.

En la retaguardia, su oponente prepara la «mise en place» en el mismo terreno de batalla. Es decir, elabora los caldos, los fondos y las salsas necesarias para el diseño de los platos, además de limpiar las carnes y los pescados. Toman filas desde la gamba roja, las cigalas y las zamburiñas hasta las carnes de vaca, cordero y pichón. Sale acompañado de su ejército al completo y de la maquinaria necesaria, entre ella, las brasas, porque de los cuchillos no se separa.

Lanza a Adrià un órdago con el pichón que sale de éstas, servido con una barbacoa vegetal y tres salsas, tanto una especiada con zanahorias encurtidas y mini como otra con un picadito de manzana y cítricos. Por su parte, su oponente le desafía con algunas elaboraciones que sirve en Enigma, el establecimiento que marca un nuevo paradigma en un restaurante de alta cocina. Lo inauguró hace ya más de seis meses y ahora anda liado dando al concepto un giro con una cocina más creativa. Bocados complejos que para mantener la sorpresa solo nombra con el producto de temporada: espárrago, calamar, caviar... El empresario, cocinero y pastelero lanza bombazos de productos y más productos con el objetivo de que las papilas gustativas, ahora de su rival, se abran gracias a recetas con sal y ácidas. Los comensales continúan la experiencia disfrutando de unos cócteles que armonizan unos «snacks» muy bullinianos. Le siguen siete elaboraciones junto a una plancha, además de las once saladas y cinco dulces. Paolo cae rendido ante una alcachofa con emulsión de oliva gordal y con un suero de yogur con caviar helado. Preparaciones que son resultado de probar y comer mucho. Lo hace junto a su ejército. Para ganar la batalla diaria, «la cuestión es no estar solo», dice el empresario. Se rodea de ocho «soldados». Casagrande suma puntos con una gamba roja que presenta en su propio hábitat, ya que el caldo de la cabeza unido al caviar y a un jugo de huevas y gambas representan el mar, en el que no faltan hasta ocho tipos de algas (lechuga de mar, codium...). También, con una lubina con caldo de galeras, estofado de caracoles sobre un puré vegetal y mahonesa de trufa y almejas. Es un plato que forma parte del menú degustación de Lasarte, que recomienda disfrutar a su oponente con la idea de que conozca bien su trabajo.

De Albert le gusta su cocina reflexiva, sus virtudes innatas y la manera de enseñar a los cocineros jóvenes que pasan por cualquiera de sus establecimientos y de inculcarles la pasión por el oficio. Y es que quien fuera nombrado mejor pastelero del mundo afirma que la pasión y la humildad han de ser dos ingredientes que no deben faltar en la cocina. Le reta con un postre, con Paisaje de Otoño, una elaboración que por las técnicas que emplea es plena tendencia.