

Dos Palillos: cena a seis manos entre Albert Raurich y los hermanos Adrià

ÒSCAR GÓMEZ ----- 15/03/2018

Ferran Adrià, Albert Adrià y Albert Raurich muestran su interpretación bulliniana de la alta cocina japonesa en una velada histórica en Dos Palillos.

En el marco de su **décimo aniversario**, Dos Palillos ofreció este pasado lunes una velada extraordinaria. Para algunos —entre los que me incluyo— una cena histórica que marcará el recuerdo palatal de unos pocos afortunados y muy probablemente termine siendo también un hito en la particular y aún inacabada historia bulliniana.



Foto: Ferran Adrià, Albert Raurich y Albert Adrià dando el repaso final al menú.

La complicidad entre **Ferran Adrià, Albert Raurich y Albert Adrià** es puro tuétano culinario, esencia mollar de la exigencia en el camino hacia la perfección. Tengo pruebas: 90 minutos antes de empezar el servicio Ferran Adrià se sentó junto a sus camaradas para degustar completo el menú de cuarenta y ocho elaboraciones. Un menú que era el resultado de tres intensos y concienzudos meses de trabajo, aún podía ser ligeramente afinado, delicadamente pulido y sutilmente mejorado.

El diálogo culinario del Bulli con Japón nació el año 2002 y se alargó hasta el cierre definitivo del templo. La **conexión japonesa** ("*En Japón cocinan con técnica y con el alma*", declaraba Ferran Adrià en su momento) cambió la cocina de todo el equipo de una forma radical. Tal y como nos cuenta Albert Raurich:

"Para la elaboración de este menú, durante semanas recuperamos todo el catálogo de elaboraciones del Bulli y encontramos que cerca de cuatrocientas de ellas estaban relacionadas con Japón. La mayor parte, más de trescientas, corresponden al período del 2002 al 2011".

Tras analizar y seleccionar durante varias semanas cuales de estas elaboraciones serían utilizadas en el menú, Ferran Adrià decidió trabajar en mejorarlas porque "*han pasado diez años y, sin duda, ahora somos mejores cocineros*". Ves, querido lector, por donde voy, ¿verdad? Velada histórica, y un poco más.

A estos platos del Bulli se añadieron también **creaciones de Albert Adrià y de la cocina del Dos Palillos** para configurar, finalmente, un menú cuya idea central era plasmar la particular visión de los tres cocineros sobre la cocina japonesa, haciendo **uso de sus técnicas y aplicando sus conceptos**, aunque aprovechando también ingredientes que encontramos en nuestra zona mediterránea. Presentaron su visión del **gastro-sushi** (con elaborados bocados de alta complejidad y estética exquisita) y la combinación del mismo con la **cocina kaiseki** (alta cocina japonesa tradicional, fuertemente enraizada en la temporalidad y con gran importancia de la liturgia).



desarrolló la primera parte del servicio).

El brillante resultado es imposible de condensar en pocas líneas. Aún nos vibran las meninges del placer con el recuerdo crujiente del maki de nada-cubo con caviar, o el fundente bocado de carne wagyu con kimijouyu de yuzu y wasabi (elaborado con barbacoa japonesa en la terraza, donde se



Foto: Maki de nada-cubo.

Foto: Wagyu con yuzu y wasabi.

Se vivió otro gran momento con la reinterpretación mejorada del clásico 'la soja', plato coral de elaboraciones de soja (yuba o nata de soja, cremas, gelificaciones, soja negra fermentada, aire de lecitina... Un festival de texturas y sabores con la soja como espina dorsal). Y, además, el espectáculo de luz y color que supuso la llegada conjunta de los cuatro Hassun (espejo de daikon, estómago de cañailla, holoturria con caldo de jamón y el flan de soja).



Foto: "La Soja".

Foto: Los cuatro hassun que formaron parte del menú.

Y así hasta cuarenta y ocho. Que se dice pronto y aún más rápido se pasó. Cuando las papilas vibran, el tiempo vuela.

Foto: Los chefs junto a Tamae Imachi.

