

## El chef hospitalense Albert Adrià plasma en un segundo libro la metamorfosis del 'Tickets'

Por Imanol Crespo Jueves 12 de abril de 2018, 13:42h

El de Santa Eulàlia publica 'Tickets Evolution' con casi un centenar de recetas de tapas del célebre restaurante de la Avinguda Paral·lel



“El Tickets ya no es el Bulli de barrio tal y como nació en 2011 sino que es un restaurante con entidad propia: Tickets es Tickets”. Así de contundente ha resumido el chef hospitalense Albert Adrià el espíritu de su nuevo libro 'Tickets Evolution', de la Editorial RBA, que hoy ha presentado en su mítico restaurante de tapas creativas de la Avinguda Paral·lel.

Con el mismo mimo y detalle que sus tapas, y prueba de ello es su tapa acolchada, Adrià recoge casi un centenar de recetas creativas con las que refleja la metamorfosis que su restaurante, abierto en 2011, ha dado a lo largo de los siete años de historia en los que ha pasado de ser el Bulli del barrio barcelonés a tener entidad propia y ser el “hermano mayor y diferente del grupo que siempre va por delante”.

Para hacernos una idea del volumen del restaurante Tickets, cada día salen de la cocina unas 2.500 elaboraciones; y, en 2017, último ejercicio completo, contaba con 32 cocineros, 17 camareros, 3 sumillers (se ha pasado de 30 referencias de vino en 2011 a 130 el año pasado), 7 pasteleros y unos 95 comensales al día que pagaban, de media, unos 130 euros por 23 platos por cliente. En total, Tickets atiende al año a unas 400.000 personas, de las cuales el 50% son turistas y el 10% vienen a Barcelona, precisamente, para ir a disfrutar de las tapas creativas del local.

Una experiencia que transmite el nuevo libro que, a diferencia del anterior ‘Tapas, la cocina del Tickets’ (2013), ‘No es un libro de tapas’ tal y como reza, en inglés, la portada de la enorme publicación: “El libro te da la respuesta sobre cómo se hace la cocina del Tickets, responde a esa curiosidad sobre el plato que te acabas de comer y cómo ha llegado hasta aquí”.

De hecho, en el libro se pueden conocer pequeños detalles que van más allá de lo gastronómico y que han evolucionado en estos años desde, por ejemplo, las servilletas, el tipo de mesas, la cubertería o la vestimenta del personal y, con todo, el propio restaurante: “Hemos cambiado las mesas, la cocina, la vestimenta... Hemos pasado de una camiseta a una propuesta más elegante; la vajilla ha pasado de ser más festiva a una más madura, seria y cara, también. Igual que el restaurante, que ha ganado madurez, pero sin perder la frescura”, ha dicho Adrià.

Dedicado al mundo profesional, el grupo editorial prepara también una edición en inglés que se publicará justo con los colores de la portada invertidos; mientras que Adrià y su equipo continúan trabajando en una próxima propuesta dedicada a la pastelería.