

Cataluña

«Nuestro trabajo no es dar de comer, es dar felicidad a través de la comida»

Albert Adrià publica «Tickets Evolution», con 90 recetas que relatan los 7 años de vida del restaurante



«Tickets Evolution» no es un libro de tapas porque el Tickets es más que un bar de tapas y la sombra que aparece en portada no es Tintín, es Albert Adrià imitando a Hitchcock

Montse Espanyol. Barcelona – 13 de abril de 2018

La noche del 10 de abril era luna menguante, pero los madridistas salieron a aullarle a la luna cuando Cristiano Ronaldo metió un gol en el minuto 97. Fue una noche mágica... para los madridistas. Como el fútbol, la cocina del «Tickets», el primero de los seis restaurantes que Albert Adrià abrió en el Paralelo de Barcelona, es un espectáculo. Y como en el fútbol, «hay noches mágicas, redondas, en las que la gente sale feliz, porque nuestro trabajo, en definitiva, no es dar de comer, es vender felicidad a través de la comida».

El símil es del propio Albert Adrià, que ayer presentó su último libro «Tickets Evolution» (RBA), con 90 de sus recetas, sólo que el destino, a veces caprichoso y cruel, quiso que coincidiera con una derrota histórica del barcelonismo en Europa y una victoria madridista. Si Adrià no hubiera mencionado la palabra «fútbol», nadie hubiera recordado a Ronaldo

golpeando su pecho como King Kong. Aunque el recuerdo duró una milésima de segundo, porque una vez se atraviesa la puerta del «Tickets», las neuronas se vuelven locas de contentas con los aromas y sabores que desprenden las creaciones de Adrià y su equipo. El gofre aéreo de parmesano o las olivas de ElBulli, que «¡para qué dejar de hacerlas si hacen felices a tanta gente!», admite Adrià. Desde el peta-zeta, no había vuelto a haber nada tan sorprendente en boca.

El «Tickets Evolution» es el segundo libro que sale del restaurante. El primero hablaba de tapas y salió cuando el «Tickets» cumplió tres años. Ahora, tiene siete y como avanza el título, ha evolucionado, a base de prueba-error. «Los fracasos son fundamentales en el proceso creativo», explica Adrià. El «Tickets» abrió un 3 de marzo de 2011. «Yo sólo quería abrir un bar», confiesa Adrià, pero ese julio «ElBulli» apagó los fogones y «mucha gente pensó que íbamos a hacer algo parecido en Barcelona». «Los primeros días fueron muy estresantes. Tenía dos opciones: llorar o reaccionar. Recurrí a cuatro trucos aprendidos en “ElBulli” y nació el “Tickets”, un nuevo concepto, alta cocina de barrio», resume. Se engresaron y las tapas se convirtieron en bocados de arte, se cambiaron las servilletas de papel por servilletas de lino, y de dos pasteleros se pasó a tener siete. Y llegó una estrella michelin. Dice Adrià que el suyo no es un libro de tapas, quiere que sirva a futuros cocineros a comprender cómo evolucionó el invento de la alta cocina de barrio. Aunque Instagram es una gran herramienta, alerta de que puede llevar a la gastronomía a la superficialidad. Reivindica el libro. El mundo salado de “ElBulli” se inspira en el helado de espárragos del libro de Maxime Collard. Admite que sus recetas no son fáciles pero anima a probar la piel de pollo crujiente para ensaladas. Trabaja ya en un libro de postres.

La receta

Para hacer «el bocadillo más fino» del Tickets, con una máquina cortafiambres, cortar lonchas finas de panceta de 1 milímetro de grosor. Cortar también el jamón ibérico a mano lo más fino posible. Para el acabado, colocar 10 gramos de jamón, sobre 3/4 partes de la superficie de una lámina de pan sardo. Disponer sobre el resto de la superficie 5 gramos de panceta. Tapar con la otra lámina de pan y espolvorear con pimentón de la Vera. Es una receta para 4 personas.