

## PASO DE PEATONES

# El azúcar de la Ribera

Un restaurante especializado en postres se suma al 'boom' gastronómico del distrito de Ciutat Vella

En un antiguo almacén de jamones de la Ribera, el pastelero Jordi Butrón prepara el próximo salto adelante de la cocina.

## Pau Arenós

La efervescencia de los negocios lúdico-gastronómicos de la Ribera aumenta con una nueva provisión de sidral o, lo que es lo mismo, con más raciones de entusiasmo y de picorcillo en la boca. A los minirrestaurantes Estrella de Plata, Santamaría y La Vinya del Senyor se sumó a principios de verano el *cap-i-pota* Coses de Menjar, dirigido por Ada Parellada, hermanísima del obispo de la cocina popular Ramon Parellada.

En el pasado, las redes de los pescadores fueron la más hermosa bandera de este puerto que ya no lo es, pero a partir de hoy el mantel blanco debería ser alzado como insignia o estandarte ribereño.

La escuadra de las perolas continúa su avance arrollador. La segunda quincena de noviembre, el *chef* Xavier Pellicer inaugurará su propia isla culinaria, Abac, frente a la estación de França, lugar al que ha llegado desde la tierra firme y simbólica del Montseny. Hasta la fecha, Pellicer ha sido la mano y el cuchillo derecho de Santi Santamaría, lo que lo sitúa ante una alfombra roja de bienvenida, suntuosa y mullida.

La otra novedad es excepcional, prácticamente única en Europa. Un restaurante en el que la mayoría de los platos serán postres. Una maravillosa chaladura que ya no sucede ni en Francia, donde *chefs* cínicos y anacrónicos como Bocuse cuelgan en la pechera más quincalla que un general. El peso de las condecoraciones, reales o inventadas, los inclina y les impide ver que los alrededores se mueven. Y a qué velocidad.

## Un almíbar prometedor

El nombre del terrón es Espai Sucre (Princesa, 53; teléfono, 656.38.31.34) y, como Abac, abrirá en noviembre. Se trata de un almíbar prometedor, puesto que lo mueve con pericia Jordi Butrón, en compañía de Xano Saguer y Guillem Vicente. Butrón (Barcelona, 1967) fue el pastelero de Jean Luc Figueras, con quien elevó las golosinas a un estado superior, levítico o levitante.

En el Espai Sucre sucede otro hecho inaudito. Los tres cofrades tienen alrededor de 30 años y, contrariando todos los estudios de la sociología moderna, han sido capaces de sacudirse la modorra y el miedo y abrir un confitado negocio. El logotipo es una hormiga,

ELISENDA PONS



De izquierda a derecha, Xano Saguer, Guillem Vicente y Jordi Butrón.

con una definición real y glotona: "Huésped impenitente de azucareros, gusta mucho del jugo dulce de las plantas, el azúcar, el jarabe y la miel".

Butrón estira la masa de la lengua: "En un restaurante normal lo importante es lo salado, mientras que lo dulce es anecdótico. Aquí será al revés". Un par de entrantes con cloruro sódico y el resto, el derivado de la caña en su versión más culta. O, si el comensal es hojaldrado, puede elegir directamente el menú laminero.

Sin embargo, que ningún *fan* de la harina crea que hallará esos pasteles de

hormigón que han y urbanizado tantas. Lo que Butrón el futuro, original, ti bullante: "La frontera lo dulce y lo salado". Una apertura de estómago. Se comen sa. Verduras y hojaldrado, por ejemplo, con un a potencial. *Plum cal* horia, crema de cañón. Bizcocho de ceniza, crema de jengibre de cacao. Butrón: "Nada es gratuito, no un porqué. Es de cereales, maní y laurel con queso, inspira en un desierto, cereal y lácteos. Agrar esas armonías poseer una sensibilidad.

Espai Sucre sobresalta. Un vibrante distinto con cada

carta de flores, para que el una caléndula o una orquídea aguarda la floración de una marialuisa.

Si estos jóvenes fueran alemanes, llenaríamos las sus nombres de chocolate que algunos comensales resistan a creerlo, la cocina avanza.

Y esa revolución sucede