

LA BIBLIOTECA DEI SAPORI
STA ALLA BASE
DELLA TEORIA SVILUPPATA

DA JORDI BUTRÓN E XANO SAGUER,
ANIME DI ESPAISUCRE A BARCELLONA,
PRIMO RIUSCITO ESPERIMENTO
FRA RISTORANTE DI DESSERT
E SCUOLA



RISTORANTE LABORATORIO E SCUOLA

Dell'Escuela EspaiSucre abbiamo già scritto più volte, perché si tratta del primo ristorante di dessert aperto al mondo. Si trova a Barcellona ed è gestito da Jordi Butrón e Xano Saguer:

Ciò che caratterizza tale struttura è la simbiosi fra ristorante e scuola, presso la quale si formano ogni anno chef pâtissier, basandosi sull'abbinamento fra studio e pratica, avendo la sala proprio a fianco. Jordi punta molto sulla riflessione e sullo studio, per inventare sempre qualcosa di nuovo, ma rispettando la conoscenza degli ingredienti e le loro dinamiche. Il suo punto di partenza è un'idea e un obiettivo. Maggiore è la conoscenza degli ingredienti e dei suoi referenti e più variegata è la propria **biblioteca dei sapori**, dalla quale attingere per creare una sensazione globale e una funzione, che può essere quella di preparare alla degustazione di un altro piatto o di chiudere un pasto. Un'analisi degli ingredienti, proprio come un profumiere. Un esempio pratico di come Jordi lavora è dato dalla ricetta qui pubblicata, spiegata passo per passo, oltre che essere approfondita nell'intervista che ci ha concesso.



Jordi Butrón, Xano Saguer.

Jordi, cosa significa elaborare e proporre una cucina dolce?

Si tratta di unire tecnica, ingredienti e concetti di pasticceria tradizionale a tecnica, ingredienti e concetti di cucina.

Da dove nasce l'idea di EspaiSucre?

Nasce nel 2000 per soddisfare il mio desiderio di realizzare il primo ristorante di dessert al mondo e una scuola focalizzata sulla formazione di futuri pasticceri da ristorante.

Come sviluppate le nuove ricette e le nuove tecniche?

Per me la tecnica è sempre al servizio del sapore. Non credo nel "dessert spettacolo". Per questo motivo la creazione di nuovi piatti parte dalla conoscenza della materia prima usata (il sapore), alla quale applicare la tecnica più rispettosa possibile.

L'ingrediente che preferisci usare e la tecnica secondo te più innovativa?

Non ho ingredienti preferiti, anche se tendo a lavorare con prodotti a me conosciuti, poiché con questi diventa una sfida essere creativi.

Per me la tecnica più rivoluzionaria è il nostro cervello, così come il nostro archivio gustativo che ognuno di noi possiede.