

# los 5 sentidos de... Albert Raurich\*



**TACTO** En términos culinarios, ¿qué relación guarda el binomio **manos-creatividad**? Binomio indisoluble; no se puede ahumar sin humo. Vaya, que no existe la creatividad sin trabajo. Es más, sin duro trabajo.

**¿Qué aporta la madera de los palillos a la experiencia que le proponen al comensal?** Sensualidad, fragilidad, calidez, armonía, sosiego, elegancia...

**VISTA** ¿Un plato siempre debe entrar primero por los ojos? No tiene por qué. Si es cierto que, si es bonito, tu subconsciente lo encontrará apetecible, pero eso no siempre es positivo. Es posible que, al acercarte, el olor no acompañe o que el sabor o la textura no sean lo que tus ojos creían ver.

**¿Asomarse a la cocina y observar todo el proceso creativo es la máxima expresión de la palabra honestidad?** Sin lugar a dudas. Para mí es muy importante ser honesto. Honesto con los clientes, con tu equipo, con tu trabajo, con tus colegas y contigo mismo. La máxima expresión se alcanza cuando no tienes la necesidad de tenerla que demostrar. ●●●

**GUSTO** ¿Un sabor para recordar siempre? El de la niñez, la inocencia, la naturalidad...

**¿A qué sabe el éxito?**  
A trabajo agudo, alegre con notas dulces y ácidas.

**¿Y el fracaso?** A más trabajo, pero denso, prudente y con toques de insomnio.

**OLFATO** ¿A qué huele la cocina del Dos Palillos?  
A pasión con wasabi, a compañerismo con sake, a conocimiento con un poco de carbón y a sacrificio con notas balsámicas.

**OÍDO** ¿Cómo suena el diálogo entre Asia y España que dio lugar al Dos Palillos?  
Como el zumbido de una abeja: a veces lento y sinfónico, a veces intenso e inquietante. Obligatorios son los silencios que traen las interrupciones delante de una flor y siempre brindándonos la sinfonía de un fruto enriquecedor.

\* **Albert Raurich** se encontraba en Nueva York junto a Ferran Adrià cuando surgió la idea del Dos Palillos (Elisabets 9, Barcelona). Corría el año 2008 y Raurich había permanecido diez años en el Bulli, aunque antes se había hecho a sí mismo recorriendo restaurantes italianos o marineros. En 2012, Dos Palillos, con su cocina basada en la gastronomía oriental y en forma de tapas, recibió su primera estrella Michelin.