



¿Se comen los zapatos?

De momento, no, pero Albert Raurich, jefe de cocina de El Bulli (del 99 al 2007) se ha aliado con la firma Camper para dirigir el bar de tapas asiáticas Dos palillos.

Asia y España, dos culturas gastronómicas enganchadas al palillo (nos quedamos con la asiática, en fin). Aunque para Albert Raurich, los palillos –“son dos utensilios puros, básicos, mínimos en su diseño, primitivos y modernos al mismo tiempo. Una coincidencia pero también una excusa para juntar dos culturas gastronómicas: Asia y España. Un nuevo concepto, que trata de unificar la filosofía de las tapas españolas con las tapas de la gastronomía asiática”. El local se encuentra en pleno barrio del Raval de Barcelona, en la calle Elisabets esquina con Notariat, planeta mestizo por excelencia. Al primer vistazo parece un bar de toda la vida, de esos que no dicen nada (anodino,

inane que diría Vicente Verdú), pero tras una cortina se accede a una “refinada barra asiática, donde se puede comer sentado, delante y casi dentro, de la cocina y servido por los propios cocineros”. Así lo describe Albert y, la verdad, es que la primera impresión es triste pero, claro, Camper está acostumbrado a sorprender, y el interior es una sorpresa “que ha corrido a cargo de Fernando Amat (Vinçon), el diseño gráfico es de América Sánchez y la arquitectura la ha creado Jordi Tió”. Que ¿qué se come? Pues como confiesa Raurich, “tapear es una filosofía de vida”. Esas grandes palabras, traducidas al español, significan pequeñas raciones asiático-españolas, ya lo decíamos al principio.



Vámonos de Picnic.

Irse al campo a picotear a la manera norteamericana está de moda. Y si no que se lo digan a London Gin, ginebra estupenda y aromática que promociona una cesta moderna, con bocados delicatessen (y sus tónicas) para llevar a cabo la misión campestre. Pero bueno, para los poco salir-al-campo, les recomendamos los clásicos: huevo duro, sándwiches, frutas y galletas. Eso sí, nos quedamos con London Gin.