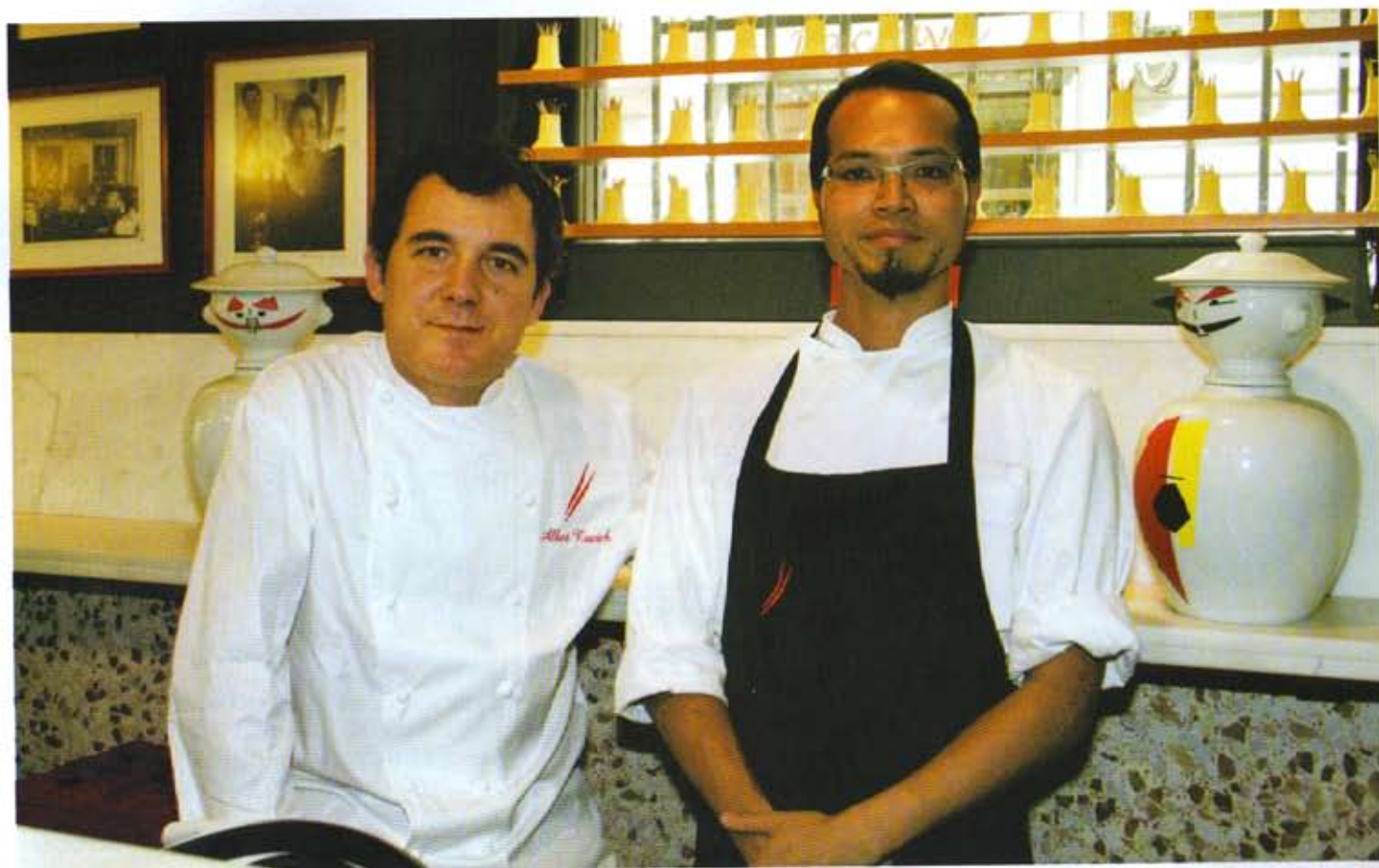


El ex jefe de cocina de elBulli durante una década inaugura un local con dos ambientes al lado del hotel Casa Camper de Barcelona



Raurich y Takeshi

Albert Raurich se pasa a las tapas asiáticas en Dos Palillos

EL PALILLO ES, POSIBLEMENTE, LA HERRAMIENTA CULINARIA MÁS UNIVERSAL Y ANCESTRAL DE LA HISTORIA DE LA COCINA. MÁS DE MEDIO MUNDO —ESPECIALMENTE LOS ORIENTALES Y ASIÁTICOS— UTILIZA LOS DOS PALILLOS PARA ALIMENTARSE, MIENTRAS QUE EN PAÍSES COMO EL NUESTRO, EL

PALILLO —MUY DIFERENTE AL ORIENTAL, POR SUPUESTO— SE UTILIZA TAMBIÉN COMO INSTRUMENTO PARA COMER, SOBRE TODO, SI A TAPAS Y MONTADITOS NOS REFERIMOS. “TAPEAR NO ES SÓLO UNA FORMA DE COMER, SINO UNA FILOSOFÍA DE VIDA”.



Con esa idea de universalidad y de ambigüedad, el que fuera jefe de cocina de elBulli Restaurant desde 1999 a 2007, Albert Raurich, ha iniciado una nueva aventura empresarial y culinaria bautizada como Dos Palillos. El establecimiento juguetea igualmente

con ese doble sentido, pues se presenta con dos ambientes totalmente diferentes. En el primero, el cliente se encuentra con un bar de barrio, de los de toda la vida, con su reloj y sus azulejos horteras, con su barrita de mármol y sus cajas de cerveza para sentarse. Los palillos o mondadientes se esparcen por doquier, en clara referencia a uno de los significados del local. En el segundo espacio, el ambiente cambia radicalmente y se transforma en una elegante barra nipona que rodea la cocina donde el equipo de cocineros elabora in situ y a la vista del comensal todos los platos y tapas. Y es que, pese a los dos ambientes, en lo culinario Raurich ha querido ser absolutamente puro, nada de fusiones ni de combinaciones hispano-asiáticas. En Dos Palillos sólo se puede degustar auténticas tapas asiáticas. “Lo que faltaba a la co-



cina oriental es España es que los profesionales se pusieran detrás de los negocios. Nosotros aquí hemos profesionalizado más la cocina oriental, aunque, como seguimos formando parte de esa gran familia que es elBulli, no hemos perdido nuestro punto de diversión que hay que tener en la cocina y que Adrià nos ha enseñado”.

Alrededor del dim sum

Dos Palillos es el homenaje de Albert Raurich a una cultura tan milenaria como la asiática. Tras un intenso viaje que realizó a New York junto a Ferran Adrià —donde la cocina asiática tiene tanta implantación e influencia—, el chef descubrió que el arte del tapeo no es únicamente una señal de identidad de España. En algunas zonas de Asia el tapeo se practica desde hace más de mil años. “Es lo que llaman el *dim sum*, comer pequeñas porciones, como si de un menú degustación se tratara. Y eso es, precisamente, lo que hemos querido traer aquí: el poder comer muchas porciones de muchos platos”, explica el chef. Así, tras realizar un exhaustivo plan de negocio, el que fuera jefe de cocina de elBulli hasta 2007, junto con la ayuda de su mujer, la sumiller japonesa Tamae Imachi, se embarcó en este nuevo proyecto. Las cosas vinieron luego rodadas, puesto que los responsables del moderno hotel Casa Camper, junto con los propietarios de Vinçon, le propusieron quedarse con el local de la entrada. El restaurante, sin embargo, es totalmente independiente del hotel.

Decorado por Fernando Amat, de Vinçon; junto con la colaboración de la diseñadora gráfica

LOS DATOS DE DOS PALILLOS

- La carta de Dos Palillos se compone de unas 25 tapas y 5 postres para la parte más informal (barra española).
- La capacidad del local es de 24 personas en la barra asiática y de 22 en la barra del bar español.
- El precio medio en la zona de ambiente japonés es de unos 70 euros, en la barra española es de unos 30 euros.
- La cocina ha sido diseñada e instalada por García & Casademont.
- Lo más novedoso de la cocina es una freidora doble rediseñada por el propio Albert Raurich, a partir de dos planchas MKN, con dos zonas de temperatura y la profundidad necesaria para sus especialidades.

America Sánchez, y el arquitecto Jordi Tió, el local no deja indiferente a nadie. Dos ambientes absolutamente diferentes para un mismo estilo de cocina. La única diferencia es que en la zona española se puede “tapear” de forma más rápida (precio medio de 19 a 30 euros), mientras que en la barra japonesa el comensal puede optar por varios menús degustación (uno de 45 y otro de 60 euros, sin bebida).

Sin fusiones, sólo comida asiática

En lo culinario es donde se nota la experiencia y profesionalidad de Albert Raurich. “La calidad es lo más importante. Somos muy respetuosos con el producto y muy exigentes. Todo, absolutamente todo lo que servimos

es de extraordinaria calidad. Intento comprar la mejor materia prima y ser muy fiel a la receta original. Aquí no hay nada de creación ni de imaginación, son platos de toda Asia. Evidentemente, en algún ingrediente fresco tenemos que cambiar algo, porque no lo conseguimos aquí, pero intento buscar lo que más se parezca”, cuenta Raurich. El chef adquiere la mayor parte de sus materias primas directamente de proveedores asiáticos, pequeñas tiendas chinas o japonesas que le consiguen los productos necesarios para desarrollar una carta auténticamente asiática. Asimismo, consigue que algunos agricultores planten semillas que él o amigos suyos traen directamente de Japón o de China, para cultivar las hortalizas que luego utilizará en sus especialidades. Así, consigue una carta pura, sin fusiones, con especialidades como el hígado de rape al estilo japonés, el wok de calamar con verduritas, el temaki de ventresca de atún con nori, o las gyozas de carne. En la carta, que incluye algunas notas y toques culturales para “introducir al comensal en la cultura culinaria asiática”, los platos se distribuyen por técnicas culinarias: frío, frito, plancha, wok, arroz (este ingrediente, debido a su gran importancia en esta cocina, necesita un apartado independiente, tal y como explica Raurich), parrilla, vapor y postre. La carta va variando según la época del año, para poder incluir algunos productos frescos de temporada.

Destaca en su oferta la amplia variedad de té y sakes de importación. El té, como segunda bebida más consumida del mundo detrás del agua, es primordial en las culturas culinarias orientales, y así se pone de manifiesto en Dos Palillos. “Muchos de nuestros clientes —explica Raurich— nos piden té para tomarlo durante toda la comida, tal y como se hace en muchos países. Nuestra oferta de té es muy buena y siempre explicamos de qué cosecha es, el origen y sus características”. Y tal y como se explica brevemente en la carta, en la minuta también indica la importancia del sake, ese vino de arroz de extraordinaria calidad. No en vano, su socia y esposa, es la sumiller encargada de seleccionarlos y recomendarlos. ●