

ALBERT DAURICH, CHEF DE DOS PALILLOS

# Tapas con dos palillos

La fusión en formato tapa de las gastronomías asiática y española del restaurante dos palillos cumple 10 años.

POR ANNA TOMÁS

Once años en elBulli, inevitablemente, dejan huella. Tal vez por eso, nada más entrar en el restaurante dos palillos, vemos la camisa que Albert Raurich vestía cuando era jefe de cocina en ese mítico restaurante. Dos palillos es la apuesta del chef Raurich tras dejar elBulli y, vistos los resultados obtenidos, podemos afirmar que ha sido un acierto, tanto por el éxito de público como por su estrella Michelin.

Con estudios en la Escuela de Hostelería y Restauración de Barcelona, Albert Raurich trabajó en diferentes establecimientos hasta cocinar bajo las órdenes de Ferran Adrià, en 1997. Tras dejar elBulli, abrió en el Raval barcelonés el dos palillos, un restaurante que hermana las culturas japonesa, china y española en un formato tan nuestro como el de la tapa.

La idea original surge del instrumento que muchos usan para comer: dos palillos en Asia; uno en los bares de tapas espa-

ñoles. Diferentes formas con una misma utilidad: ayudar en el viaje del plato al paladar. Los palillos son, sin duda, todo un símbolo de la unión de dos culturas gastronómicas, la asiática y la española.

El tiempo vuela... y dos palillos celebra este año su década de vida, aunque Albert y su equipo no sean dados a grandes festejos. El propio chef recuerda qué hicieron por su primera estrella Michelin: "Somos de trabajar y trabajar. Con la estrella Michelin estábamos muy contentos, lo celebramos con una copa de cava y seguimos trabajando".

**"Nuestra gastronomía es la de la tapa, un formato creado para compartir"**



Para el décimo aniversario han preparado algo muy especial para todos: una actividad por mes en el restaurante. Una de ellas, increíble: "Una reunión para cocinar con los amigos, con quienes mejor me lo he pasado en la cocina". En enero se espera que unos cuantos privilegiados contemplen en directo a Albert Raurich cocinando con Joan Roca; en marzo, con Albert y Ferran Adrià; y, en mayo, con Massimo Bottura, chef de la Osteria Francescana, el mejor restaurante del mundo en 2016.

Albert echa la vista atrás para contarnos sus inicios de carrera como cocinero: "Cuando los ves desde la distancia temporal, siempre son muy bonitos, pero cuando los vives, son muy difíciles". Y nos explica la filosofía de los dos palillos: "Nuestra manera de entender la gastronomía es la de la tapa, la de los platos en pequeño formato que permiten compartir. A los clientes les gusta, porque pueden probar cosas diferentes".

La cocina de los dos palillos, especialmente la servida en su barra, es del tipo *street*



food, comida callejera asiática, pero elaborada con la máxima calidad. "Hacemos dumplings como en Asia, pero rellenos de cerdo ibérico o langostinos frescos de Sant Carles de la Ràpita. La calidad no se puede obviar", explica el chef. Una cocina que ha evolucionado "por nuestro mayor conocimiento de las cocinas china y japonesa". La suya es una cocina "fantástica"

en la que "la complejidad de las elaboraciones reside en su sencillez".

Como en todo aniversario que se precie, este vendrá acompañado de un gran regalo, algo que podrán disfrutar todos los fans del dos palillos. Las recetas de todos los platos servidos en la última década se publicarán en un libro el próximo año. Sin duda, un magnífico regalo gourmet.

► **La barra del bar** tiene una aura retro y muy callejera. Su decoración invita a acceder al local y, una vez allí, sentarse en la barra interior para saborear tapas de altura.

► **El interior cuenta con una barra asiática** que permite contemplar cómo se elaboran los ágapes

mientras se disfruta, por ejemplo, del menú degustación, todo un regalo para el paladar. ¡Un showcooking exclusivo!

► **Para Albert Raurich** resulta esencial establecer un estilo de cocina propio: "Cómo cocinas, cómo seleccionas, cómo eliges, cómo montas los platos...".

## Dos palillos y cuatro ambientes

El restaurante presenta un recorrido muy interesante: la entrada nos sorprende con su barra de bar informal, con taburetes para acomodarse, y en el interior, una barra asiática en torno a la cocina y una gran mesa para saborear el menú degustación a base, cómo no, de tapas. Una terraza espectacular marca el colofón de este espacio único.

