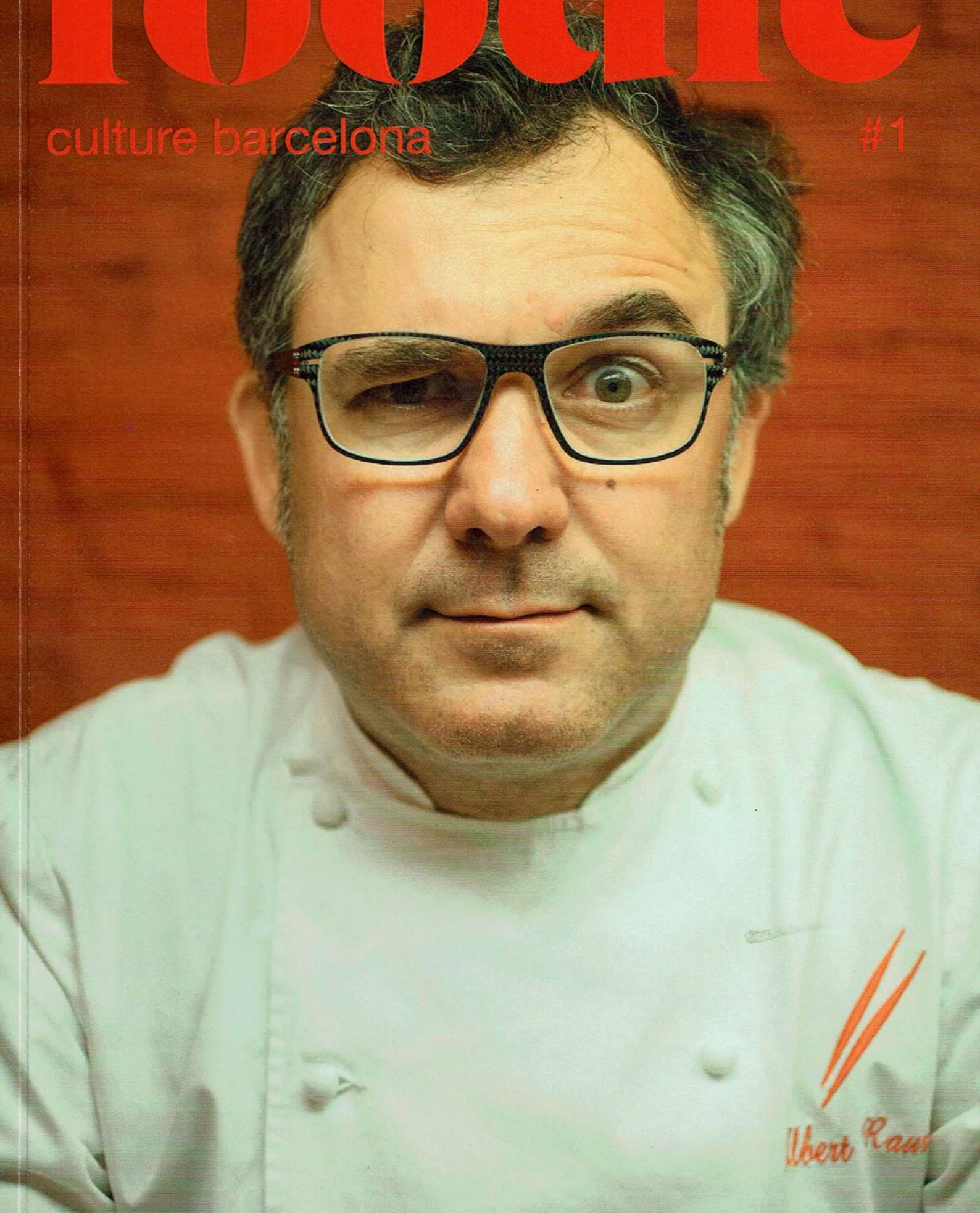


foodie

culture barcelona

#1



Albert Rauri

Dos Palillos

Local products with Japanese style / Producto de proximidad al estilo japonés

Chef **Albert Raurich**

Albert Raurich is the captain of a *boat* called Dos Palillos. He is the third of four brothers. He likes Mondays and diving. He recently opened the restaurant Dos Pebrots, too, where he adapts Catalan, Roman, Phoenician and Renaissance recipes.

He misses his kitchen when he doesn't cook everyday and Mondays are his favourite day. About 6 pm, he goes to Sant Antoni market to buy fresh fish coming from the beaches of Vilanova. It is his time: he puts on his apron, he turns up the volume of music and, while sipping a beer, he cooks calmly to have dinner with his Japanese wife. While he worked at elBulli, he discovered the authentic Asian cuisine. Albert combines individual dishes like *kaiseki* with the concept of putting the plates at the centre of the table, just like we do with *tapas*, which is also typical of Chinese cuisine. From this idea he created dishes like spring-rolls with Iberian pork and vegetables; or a red mullet *sashimi*. Local products with Japanese style.

Innovation must include learning, and to create new dishes one must look for authenticity. Raurich likes simplicity, to surprise and please the customers.

Besides, Raurich also seeks to convey Asian culture and to bring over maximum authenticity. Then, innovation will come. You can't create anything new in your cuisine if you don't know it in advance.

Albert Raurich es el patrón de un barco llamado Dos Palillos. Tocado por la tramontana, es el tercero de cuatro hermanos. Le gustan los lunes y el submarinismo. Recientemente ha inaugurado el restaurante Dos Pebrots, que adapta recetas catalanas, romanas, fenicias y renacentistas.

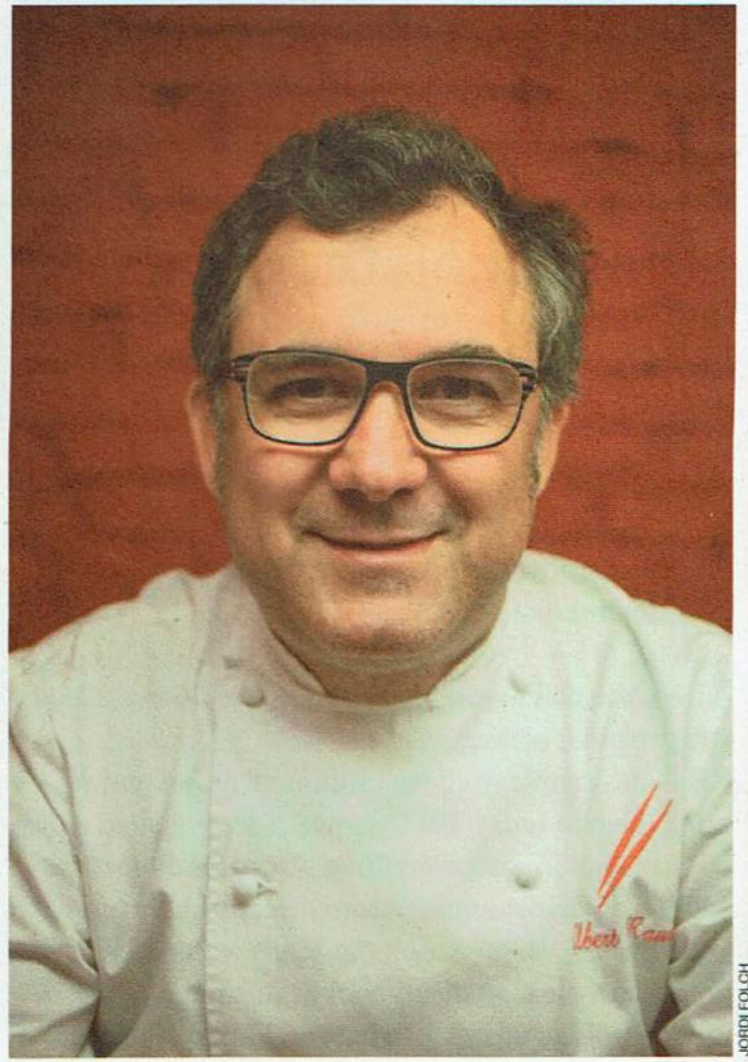
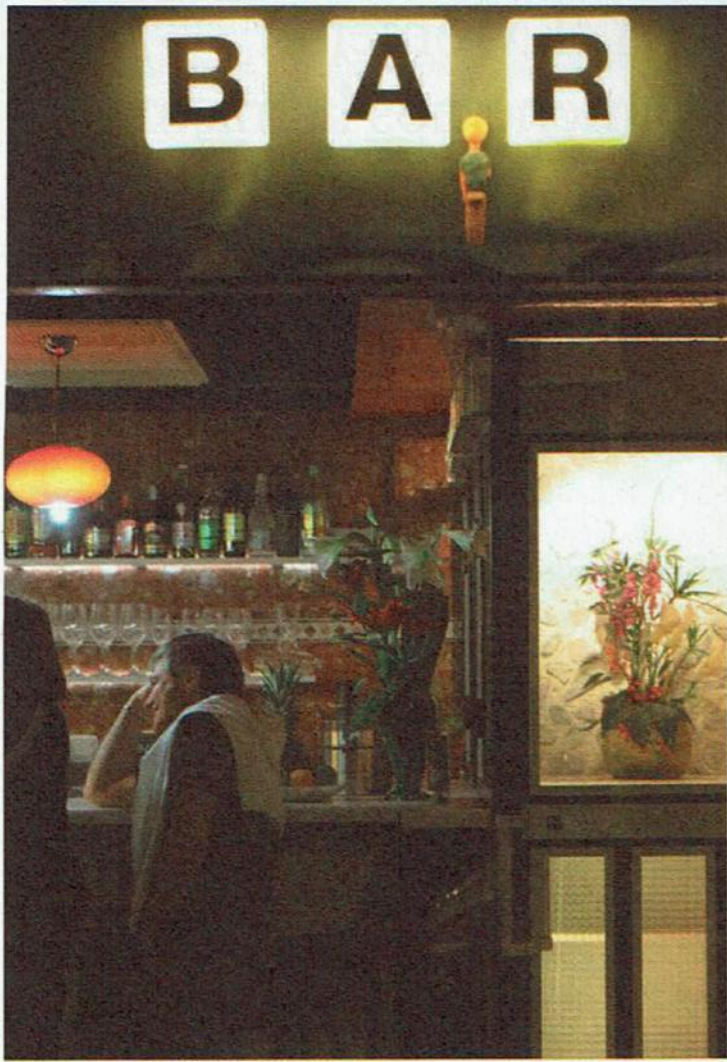
Si no cocina cada día lo echa de menos y los lunes son su día favorito. Sobre las seis de la tarde, va al mercado de Sant Antoni a escoger el pescado recién llegado de las playas de Vilanova. Es su momento, se pone el delantal, sube el volumen de la música y, mientras degusta una cerveza, cocina sin prisa para cenar con su mujer japonesa. Trabajando en elBulli, descubrió la auténtica cocina asiática. Albert mezcla platos individuales como el *kaiseki* con el concepto de poner los platos en medio de la mesa, como hacemos nosotros con las tapas, que justamente también es típico de la cocina china. Con esta idea surgen platos tipo el rollito de primavera pero con cerdo ibérico y verduras; o un *sashimi* de roger. Producto de proximidad al estilo japonés.

La innovación incluye el aprendizaje y para crear nuevos platos hay que buscar lo auténtico. Raurich apuesta por la sencillez, para sorprender, agradar y que el cliente lo pase bien.

Además, el chef también busca transmitir cultura asiática y acercar al máximo la autenticidad. A partir de aquí, ya vendrá la innovación. En la cocina no se puede crear nada nuevo sobre algo que se desconoce.

Carrer d'Elisabets, 9. 08001 Barcelona. T + 34 93 304 05 13. www.dospalillos.com. Tue-Wed from 19.30 to 23.30 h. Thu-Fri-Sat from 13.30 to 15.30 h and from 19.30 to 23.30 h. Sun-Mon closed. **17**





JORDI FOLCH

