

GASTRONOMÍA

El Paral·lel espera el impulso de las tapas de los Adrià



LAURA GUERRERO

Los trabajadores se afanan en acabar sus tareas para que el Tickets la Vida Tapa pueda abrir el 11 de enero del 2011

El nuevo local, entre las calles Tamarit y Entença, ofrecerá dos conceptos gastronómicos unidos por un pasillo: un área de tapas y una coctelería

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Tras años de letargo el Paral·lel ha despertado con una nueva revolución con la que volverá a colocarse en el mapa gastronómico y nocturno de la ciudad. El Arteria y El Molino ya funcionan y de aquí a unas semanas Tickets la Vida Tapa y 41º –los nuevos espacios que lideran los hermanos Ferran y Albert Adrià– abrirán sus puertas. El nuevo local de 400 metros cuadrados está situado en el número 164 de la avenida, tocando las calles Tamarit y Entença. Se trata de un edificio construido en los años 30 y que albergará dos nuevos conceptos gastronómicos: un área de tapas y una coctelería donde se ofrecerá, además de bebida, aperitivos dulces y salados. Dos fantasías gastronómicas unidas por un pasillo interior y que compartirán zonas comunes.

La apuesta que hacen en su nuevo restaurante los hermanos Adrià, que en esta aventura viajan junto a los hermanos Iglesias –Juan Carlos, Borja y Pedro, propietarios del Rías de Galicia– pasa por reproducir en su local lo que ha ocurrido en estos últimos tiempos en el Paral·lel. “Apoyarse en lo tradicional para crear y evolucionar”, así lo define Albert Adrià, quien insiste en que la iniciativa es an-

te todo un proyecto cultural que aúna una forma de entender la vida y de comer. A partir de esta filosofía, el restaurante de tapeo, Tickets la Vida Tapa, se estructura en cinco barras –como si se tratase de un mercado con sus puestos– que ofrecerán productos diferentes, pero con un nexo en común: los tradicionales platos. Su nombre es un juego de palabras con el que se pretende homenajear al Paral·lel más teatral al tiempo que se incita al cliente a sacar un tiquet para iniciarse en el mundo de la tapa, pero revolucionado por la cocina de los Adrià.

El local, que esta previsto que abra sus puertas el 11 de enero, contará con una barra que será el reflejo de la Bar-

prender a sus clientes. Porque quien acuda al Tickets la Vida Tapa no encontrará las típicas croquetas o la tradicional ensaladilla rusa.

De hecho, según explica Albert Adrià, actualmente están trabajando en 90 platos, aunque sólo servirán una cuarentena. “Queremos que el comensal se quede con las ganas de volver y repetir”, explica. En la elaboración de estos menús Ferran está trabajando codo con codo con el equipo de El Bulli y Albert lo hace desde Barcelona. “Hemos querido crear el sitio al que a nosotros nos gustaría ir, un símbolo de lo que para nosotros representa pasarlo bien. Será algo informal, muy canalla”, apunta Ferran Adrià.

La perla de este nuevo concepto gastronómico será la coctelería, bautizada como el 41º y que tiene previsto abrir a finales de noviembre. Allí se degustarán tradicionales y nuevos cócteles y los hermanos Adrià darán rienda suelta a la creatividad gastronómica, ofreciendo los platos más atrevidos. También se incluirán los aperitivos de El Bulli que han pasado a la historia por su singularidad y que desaparecerían cuando cierre el restaurante de cala Montjoi en julio del 2011. Así se podrá degustar el corte de helado de parmesano, la *airbaguette* de jamón ibérico o el *bríoche* al vapor con mozzarella. El día a día de los locales estará a cargo de los hermanos Iglesias. “Es un desafío profesional y personal, que supone el reconocimiento a nuestro trabajo en el Rías”, señaló ayer Juan Carlos Iglesias del Rías de Galicia.●



Imagen virtual del local de tapas de los hermanos Adrià

celona mediterránea. Aquí se podrá probar el mejor jamón, nécoras a la plancha, ostras, navajas gallegas o mejillones. En otro espacio el cliente podrá degustar una caña bien tirada y una amplia oferta de vinos. También se ubicarán espacios concretos para comer un buen pan con tomate, los dulces o los productos más creativos con los que Ferran y Albert Adrià quieren sor-

Toni
Coromina



‘Betes i fils’

Los supermercados y las grandes superficies comerciales están a punto de aniquilar las pequeñas tiendas de barrio de toda la vida. En un par de décadas han cerrado la mayoría de los tradicionales colmados, unos establecimientos familiares donde se vendía de todo, reinaba la confianza y la clientela acostumbraba a conversar animadamente con los dueños.

Algo parecido ocurre con las pequeñas carnicerías. Las secciones especializadas de las grandes superficies comerciales venden piezas de carne envasadas al vacío y las humildes expendedurías de chicha se ven obligadas a bajar la persiana. Antes, entre golpe y golpe de cuchillo cortante, las mujeres comentaban la vida y milagros de los vecinos, igual que en las peluquerías (la versión masculina eran las barberías). Y si en el establecimiento de marras había un muchacho haciendo cola y parecía tener prisa, la dependienta y la clienta abandonaban por un momento la conversación (que podía durar tres cuartos de hora) y exclamaban: “Quizás este chico tiene prisa”. Y lo atendían en un santiamén.

Días atrás entré en una mercería a comprar hilo y agujas de coser. La cabeza visible de la tienda atendía a una señora de unos 70 años. Yo tenía prisa y pensé que pronto llegaría mi turno. Pero no: las dos mujeres estaban enfrascadas en un extenso repaso de las heroicidades de Belén Esteban. Y entre pitos y flautas, la señora mayor lamentaba la subida del precio de los botones (quería tres unidades de imitación de nácar, pero valían 25 céntimos de euro cada uno).

Pasaron diez minutos, un tiempo sagrado que aproveché para contemplar los productos que estaban a la vista: cintas, galones, cremalleras, ovillos de lana,

¿Cómo puede prosperar un negocio ganando 75 céntimos de euro brutos en media hora?

broches, blondas, hebillas, pasamanería, artículos de fantasía, accesorios de costura, braguitas, calcetines, sujetadores, bufandas, guantes, tapetes, dedales, pinzas, pasadores y, sobre todo, botones.

Tras 20 minutos de espera, la impaciencia me llevó a carraspear para llamar la atención. Entonces, la dependienta se dio cuenta de mi existencia, se apiadó de mí y pronunció la frase de rigor: “¡Este chico quizás tiene prisa!”. Luego, la señora de 70 años me preguntó compungida: “¡Pobrecito! ¿Y no tienes a nadie que te vaya a comprar?” (en una clara referencia a una persona de sexo femenino, madre o esposa). Un servidor respondió pasmado que tenía 55 años y que me veía suficientemente capacitado para comprar hilo y agujas de coser en una mercería.

En dos minutos, la dependienta envolvió el hilo y las agujas, pagué y salí pensando que aquella tienda tenía los días contados. ¿Cómo puede prosperar un negocio ganando 75 céntimos de euro brutos en media hora? Y es una lástima. Porque cuando cierren todas las pequeñas tiendas, se acabará una manera de entender la vida muy tranquila y teatral. El saínete ya no vende y el horno no está para bollos.



CONSULTE LOS ÉXITOS DE FERRAN ADRIÀ EN LA HEMEROTECA
www.lavanguardia.es/hemeroteca