

Tickets: la vida hecha tapa

Autor:Marta Olivé **Fecha:**09-06-2011

Resumen: Tickets La vida tapa y 41º conforman el nuevo proyecto gastronómico en Barcelona de Albert y Ferran Adrià junto a los hermanos Iglesias. Un proyecto que nace con el objetivo de ser el reflejo de la imagen actual de la ciudad, creativa e innovadora que apuesta con ímpetu por la gastronomía.



Como explica Ferran Adrià, "el concepto pasaba por un bar de tapas pensado para todo el mundo, un espacio contemporáneo en el que queremos transmitir alegría, la luz mediterránea, porque tapear es una forma de vida". Para materializarlo, el escenario elegido ha sido el Paral·lel. ¿Por qué esta zona? En palabras de los responsables del proyecto, "por ser la cuna del teatro y del cabaret en Barcelona y el emblema, durante décadas, de la vida social y cultural de la ciudad". No cabe olvidar que la avenida del Paral·lel se convirtió en un auténtico mito que todos los barceloneses en uno u otro momento han echado de menos "y que ahora todos podemos revivir gracias a la suma de iniciativas públicas y privadas", añaden.

En concreto, Tickets está situado en el número 164 de la avenida barcelonesa esquina con las calles Tamarit y Entenza. En el edificio Flotats, construido en los años 30, se emplazan los dos conceptos gastronómicos: el área de tapas y la coctelería, que se unen por un pasillo interior y comparten zonas comunes.

Concretando, el primer espacio llamado Tickets, se presenta como "un local de tapas contemporáneas", explica el propio Ferran Adrià. Una evolución tranquila de la tapa tradicional con un local presidido por una fachada de 40 metros con enormes cristalerías. Tras ellas, uno de los objetivos del proyecto de los hermanos Adrià pasa por explicar a la gente el proceso histórico de implantación de la tapa como elemento intrínseco de la cultura popular. Partiendo de esta idea, en su interior se expone un ejemplar antiguo de un diccionario de la real academia de la lengua donde aparece recogido por primera vez la palabra tapa, mapas antiguos y modernos de lugares donde la tapa ha formado parte de su cultura, de España y del extranjero, fotografías de platos y lugares emblemáticos, elementos artísticos y artilugios varios, botellas antiguas de bebidas clásicas de acompañamiento de las tapas, y en fin, "todo el material que hayamos podido recoger con relación a la historia de la tapa", explican los representantes del local barcelonés.

Como añaden los líderes del proyecto, "Para nosotros la vida tapa es un concepto global que une la gastronomía a una forma de entender la vida. Una forma divertida de comer que convierte a quien participa en intérprete de una obra de teatro, de una revista de coristas, de un vodevil circense, en protagonista de un entremés cantado.

Una puesta en escena de la vida misma". Y es que, como concluyen, "en la vida tapa no hay lugar para el aburrimiento, para la tristeza y la soledad, lo hay para las risas, la complicidad y las buenas compañías".

Los orígenes del proyecto

En 1991, Albert y Ferran Adrià empezaron a dialogar con las tapas en el Bulli, y convirtieron este concepto en algo muy importante en su manera de entender la cocina. Desde entonces se ha producido una continua evolución. En concreto, el origen del proyecto barcelonés nace con Albert Adrià, que tras varios años en el bar Inopia, decide evolucionar una propuesta que estaba limitada por las dimensiones físicas del propio local. Y en esta tesitura involucra a su hermano Ferran, que se entusiasmó de inmediato con el proyecto por la dimensión cultural que se le pretende otorgar, y a los hermanos Iglesias, Juan Carlos, Borja y Pedro, propietarios del Restaurante Rías de Galicia, emblemática marisquería de Barcelona, y descendientes de una familia de restauradores que cuenta con una larga trayectoria.



En palabras de los responsables del proyecto, "para nosotros la vida tapa es un concepto global que une la gastronomía a una forma de entender la vida. Una forma divertida de comer que convierte a quien participa en intérprete de una obra de teatro, de una revista de coristas, de un vodevil circense, en protagonista de un entremés cantado. Una puesta en escena de la vida misma. En La vida tapa no hay lugar para el aburrimiento, para la tristeza y la soledad; lo hay para las risas, la complicidad y las buenas compañías".

Un local, varios espacios



El local de Tickets está formado por varios espacios, el primero de ellos centrado en una barra reflejo de la Barcelona mediterránea y que se denomina La Presumida, queriendo ser un homenaje al azul de la mar y la del sol. El protagonismo es para una mesa baja que, en realidad, es una escultura de siete metros de largo y construida a mano en una sola pieza. En ella, jamones Joselito cortados a cuchillo, ostras varias presentadas a la gallega, en escabeche, en salsa verde, en salpicón, naturales, nécoras del vivero a la plancha, gambitas rojas y minicigalitas de la costa brava, caracolas de mar y navajas de las costas gallegas... todo esto y mucho más. "Es nuestro destino hacernos a la mar en esta barra, lugar de sueños y sorprendidas miradas, donde chuparse los dedos y picar lo mejor de cada puerto", explican los responsables del local.

Por su parte, el segundo espacio central se constituye por una barra llamada La Estrella, que se presenta como el centro neurálgico de la bebida. Ubicada a

continuación y formando parte del entorno de estética mediterránea, es el lugar escogido para tirar la Estrella Damm por personal especialmente formado por la propia firma cervecera. Como contrapunto, una oferta seleccionada de vinos con denominaciones españolas: vinos de Peter Sisseck, Alvaro Palacios, Juan Luis Cañas, Joan Juvé, Paco Torelló y Marisol Bueno. Todo ello junto a bodegas emblemáticas como Amaren, Numanthia, Muga, Lustau y Castell del Remei, así como proyectos de bodegas emergentes, como los nuevos vinos de Quim Vila, y la única bodega mundial de la carta, referencia y ejemplo del prestigio del trabajo bien hecho, Moët & Chandon. Para los amantes de los refrescos tampoco falta la Coca-cola.

Pero por originalidad la de la tercera barra, conocida por los responsables del proyecto como "El camarote de los hermanos Marx" y situada en la entrada del local. En contraste, la cuarta (que recibe el nombre de Nostromo 180286) es una barra alta de cómodos taburetes y estética futurista donde se sirven los chuchis. ¿Y qué son? En palabras de los responsables del Tickets, "un estilo de llevarse un manjar a la boca. Un bocado, o dos, o tres, que acariciaremos con los dedos".

Y es que, como añaden, "el pan en nuestra cultura mediterránea es como el arroz en otras, el acompañamiento para todo y aquí lo vamos a usar para montar delante de los clientes varios tipos de tapas con producto fresco. Es la zona en la que damos rienda suelta a la creatividad", que se traduce en especialidades como los chuchis de erizo con aguacate y gelatina de menta, de sepietas con cebolla en su tinta y pasta de almendras, de corte de helado de manchego, de panceta con salsa de mostaza y pepino crujiente.



Pero esta cuarta barra será también donde las ensaladas cobren protagonismo: alcachofas con suero de Idiazábal ahumado, aceite de avellanas y huevas de mújol, menjar blanc de almendras con consomé de jamón ibérico, sandía a la parrilla con tomate concassé, pistachos y albahaca y un sinfín de ideas más que rondan por Albert y Ferrán.

Con la estética industrial de un contenedor del puerto de Barcelona, por su parte El Garatge (El Garaje) es el lugar donde, entre otras cosas, se hace lo más sencillo y a la vez lo más complicado, el pan con tomate. Además es una fuente de mimo a todo tipo de carnes, de pinchos, planchados, de panes al vapor rellenos o acompañados, de piñas o sandías a la parrilla y resumiendo, de todos aquellos productos que tienen un romance eterno con una buena brasa.

El punto y final lo ponen las tapas dulces. Corte de barquillos rellenos de praliné con helado de turrón, arrope y tallaetes con helado de canela y jengibre, granizado de naranja con vermut blanco, mató de drap con miel crujiente, fresas crujientes bañadas en chocolate blanco y yogur y muchos más son las estrellas del espacio. Sin dejar de citar el carrito de helados de los de antes con helados de los de antes. Y como no podía ser de otra manera, para acabar, un café Lavazza.

Una carta de contrastes



Como hemos visto ya, la carta del Tickets está plagada de combinaciones sorprendentes pero también de algunas tradicionales en Catalunya como el pan con tomate, que encabeza las especialidades para el picoteo junto a otras propuestas como las aceitunas-S variedad verdal o las anchoas del Cantábrico. Los comensales también pueden escoger entre otras tapas como las de jamón de toro (ventrisca de atún en salazón casero pintada de grasa de jamón ibérico), pescaíto frito con algas gallegas, tartare de tomate especiado con pan crujiente, bonito en escabeche con pimientos asados, empanada gallega de sardinillas al corte o la panceta al horno con chicharrones.

Sin pasar por alto los ibéricos, con el jamón de cuatro años y el lomo ibérico como protagonistas, la atención se centra en las ostras en su más amplia variedad: desde al natural, con su perla y jugo de lechuga de mar, con salpicón canario, tibia a la gallega, tibia en escabeche o tibia en salsa verde. La oferta de productos procedentes del mar se completa con tapitas de boquerones en vinagre, almejas gallegas al natural con refrito, navajas al natural con jengibre, cayena y aire de limón, gambas hervidas al momento, caracolas de mar con vinagreta emulsionada o la nécora a la parrilla con salsa de Pura Iglesias.

Tampoco faltan las tapitas de la tierra, como las alcachofas al natural con polvo de jamón crujiente, los tomates y fresas en su jugo al aroma Mediterráneo y aceite de oliva virgen, o la ensalada de naranja con jugo de aceituna gordal, comino y menta. Acompañadas de una mousse de ajo blanco de almendras con uvas y Pedro Ximenez o de los guisantes de Llavaneres a la menta.

La originalidad alcanza su máximo exponente con los ya citados chuchis o unidades de bocado para comer con la mano. Por ejemplo, de semillas de tomate y anchoa del Cantábrico, de bacalao con néctar de tomate y aceituna negra, de bonito soasado con gelatina de refrito, raviolis líquido de queso, air baguette de panceta ibérica Joselito, además de mollete de jamón ibérico cocido a la Gallega, mollete de cerdo adobado con pepino y mostaza, y de coca de panceta adobada.

¿Y para terminar? Unas patatas confitadas en aceite de oliva con jugo de costilla de cerdo y jamón ibérico cocido, la xamfaina con bacalao y su galleta gigante, el pulpo picante con patatas o los salmonetes fritos Al Andalus. El punto y final también lo pueden poner unas pipas de conejo con alioli espumoso, el pincho de Sot y lesse de pollo de corral al ast con cebolla tierna encurtida o la torta de queso Cañarejal con trufa negra *Tuber melanosporum* y grisines de la casa.



Para acabar el menú con un toque dulce, entre los postres del Tickets se encuentran especialidades como el granizado de naranja con anís, la tarta de fresitas con crema de piel de limón, el canutillo de nata, el pastel tibio de almendras con sorbete de albaricoque, el pastel de chocolate de Antoni Escrivà, así como los buñuelos de chocolate calientes, el merengue seco de regaliz con trufa de chocolate blanco y pasión, además de las hojas de chocolate 72%. Pero también está el carro de helados, que incluye especialidades como el vasito de galleta con helado del día.

41º: un volcán de creatividad



El mundo de los cócteles cada vez estará más presente en la oferta gastronómica barcelonesa. Partiendo de esta base, nace el 41º, de 120 metros y que se constituye como un gran volcán de creatividad que supuso la avanzadilla a la apertura del Tickets. A simple vista ya se descubre que se trata de un local con personalidad propia y de estética industrial también con un look muy próximo al que tendría un plató de cine.

Si bien la coctelería clásica está presente en el 41º, también cogen relevancia en su carta los cócteles contemporáneos que se acompañan de snacks creativos, tanto en su versión salada como dulce. Por ejemplo, se pueden encontrar algunos de los snacks ya clásicos de Albert y Ferran, como el Corte helado de parmesano, el Airbaguette de jamón ibérico, las Minimozarellas esféricas con albahaca, las Hojas de mango con flor de Tagete, los Pistachulines de yogur, el Brioche al vapor con mozzarella, y otras propuestas creadas especialmente para el 41º.

Pero tampoco faltan Los inflados, todo un abanico de cereales fritos aromatizados de diversas formas, y una propuesta única, "la caja de galletas", donde a pequeña escala se crea un surtido imaginativo de acompañamientos para cócteles en versión salada. Pero la sofisticación llega a su máximo exponente con los cinco tipos de ostras que se sirven en el local: ostras con gelatina de limón, menta y fingerlime, con ponzu de yuzu y huevas de salmón, con grasa de jamón ibérico ahumado, con puré de raifort y lichis, como ejemplo. Pero también se convierte en un buen lugar donde degustar el caviar, para el merengue seco de arándano negro con yogur y albahaca, las fresas impregnadas de campari, mandarina y menta, el bocadillo de merengue de agua de tomate con panceta adobada, las mini mozzarellas esféricas con albahaca y muchos otros snacks.

Marta Olivé