

EL PAÍS



LUCILA CANERO, ALTA PASTELERÍA DE OBRADOR Y RESTAURANTE



BY JOSÉ CARLOS CAPEL

En ningún restaurante del mundo, que yo recuerde, la oferta dulce posee la misma importancia y extensión que las especialidades saladas. En ninguno salvo en uno, el nuevo restaurante Línia en los bajos del hotel Almanac de Barcelona, inaugurado no hace mucho por la compañía austriaca WSF. Me habían hablado de su pastelera, Lucila Canero y, días pasados, me acerqué a conocerla, un lugar cuya crítica publicaré en breve en @ElViajero_Pais Organicé el menú dispuesto a disfrutar de su oferta dulce y salada y, al final, el universo goloso de este hotel superó con creces mis expectativas, una revelación en toda regla. Casi medio centenar de sugerencias ocupan la carta de la que se

responsabiliza Canero, incluidos postres creativos, especialidades clásicas, golosinas de merienda, además de dos apartados específicos, uno dedicado al chocolate y otro a los helados.

Tan deliciosas me resultaron sus reinterpretaciones de las tartas Sacher vienesa y la Opera Liceo, como la espuma de coco con granizado de piña o el mel i mató en versión contemporánea. De lo tradicional a lo moderno pasando por la pastelería regional con toques personales como los buñuelos caseros del Empordà.

¿Quién es Lucila Canero, pastelera de 35 años cuya fotografía abre esta entrada? “Llegué a España en 2010 con el





Me sorprende tu bipolaridad, dominas a la vez los dulces de obrador y los postres de restaurante “Durante mi estancia en Takashi Ochiai yo era la encargada de atender a los restaurantes. Me acostumbré a adaptarme a lo que me solicitaban y desarrollé toda la creatividad de que era capaz para encontrar respuestas a sus necesidades. Recurría a dulces de obrador que después de tuneados convertía en postres de restaurante. Aquí es diferente y los preparo al minuto, pocos segundos antes del servicio en cada mesa”.

¿Cómo entiendes la pastelería? “Me gustan los sabores sencillos, bien definidos, y los dulces moderados en azúcar y elaborados con las técnicas precisas. Nunca demasiados sabores en un bocado, sino al contrario, pocos y bien armonizados.

propósito de aprender pastelería. Nací en Buenos Aires y, ya en Barcelona, cursé estudios en el Gremi de Pastisseria. Al terminar, pasé un año con Albert Roca elaborando bombones, profesional que ganó el primer concurso al mejor cruasán artesano de España”.

¿Y después? “Tuve la fortuna de que me llamara el japonés Takashi Ochiai para trabajar en su pastelería. Pasé cuatro años y medio inolvidables, hasta que Sergio Ruiz, chef ejecutivo de este hotel, me convenció para que me incorporara a su equipo. Me aseguró que pretendía prestarle la misma importancia a la cocina dulce que a la salada, se trataba de un proyecto único donde.

incluso la carta de room service sería la misma que la del restaurante. Un complejo en el que comparto espacio con Joan Lleixà y Ferran López, dos grandes cocineros.

¿Por qué hay tantos pasteleros que sueñan con trabajar en Ochiai? “Además de gran maestro, de puertas para adentro en su obrador todo es auténtico. La bollería, los chocolates, las mousses... nada llega de fuera. Como buen japonés utiliza ingredientes y azúcares que no son habituales, de calidad óptima, arraigados en su cultura y a los que normalmente los occidentales no estamos habituados

