

LA VANGUARDIA



# Los postres de restaurantes que no te puedes perder en Barcelona

Cristina Jolonch

## En muy pocos sitios se hace una verdadera apuesta por la cocina dulce

Que haya que esperar al final de un largo menú para disfrutarlo, no significa que el postre tenga que ser, ni mucho menos, el gran olvidado. O así lo ven en algunos restaurantes, pocos, donde le dedican tanto esfuerzo como al resto de la comida y donde intentan que haya una coherencia entre la parte salada y la dulce.

En muchos restaurantes de nivel lo que hayes es un bajón en picado al llegar al final de la comida porque no están preparados

y no han invertido en un profesional experto en dulce. Hay quien opta por encargar elaboraciones hechas y quien mira lo que está de moda (la tarta de queso muy cremosa al estilo del bar donostiarra La Viña, por ejemplo, está de rabiosa actualidad), para copiar con más o menos acierto.

**En muchos restaurantes de nivel lo que hay es un bajón en picado al llegar al final de la comida**

---

Es una rareza dar con un lugar como La Dolça, un espacio dentro del barcelonés Tickets (Paral·lel, 164). “Sería impensable si Albert Adrià no hubiera empezado en la partida de postres de El Bulli”, explica David Gil, responsable de las partidas dulces en el grupo El Barri. “En todos sus locales Adrià cuida el postre pero Tickets siempre quiso que fuera un lugar informal y divertido, sin menú, y eso mismo lo hemos aplicado en la zona de los postres, donde podemos jugar con reinterpretaciones de clásicos, con golosinas, con la puesta en escena del carro” .

En Tickets durante todo el año se elabora un postre de cada una de las frutas de temporada, “porque en el mundo dulce es la fruta la que marca la temporalidad”. Para Gil es difícil encontrar a personas como Albert Adrià o Jordi Roca, en Girona, que han marcado una línea de identidad muy personal.

Cuando hace casi treinta años Núria Gironès se incorporó en el restaurante de su familia, Ca l’Isidre (calle de les Flors, 12), fue una de las pioneras en Barcelona a la hora de crear un amplia carta de postres, algo que no se estilaba. “Estaban compuestos como un plato, con una estructura con diferentes elementos y había que buscar las armonías entre sabores y texturas”. Gironès, que en sus inicios pasó dos años haciendo prácticas en restaurantes de Suiza y Francia, descubrió allí todo un mundo de dulces clásicos que le fascinó.

“El primer coulant de chocolate que llegó a España era una adaptación que hice para

aligerar el coulant que aprendí a “El primer coulant de chocolate que llegó a España era una adaptación que hice para aligerar el coulant que aprendí a preparar en Ginebra, en el desaparecido Le Bearn” y aún lo mantengo. Desde que hace un año ha regresado para tomar las riendas de Ca l’Isidre, Gironès ha apostado por el carro de postres. Entre las tendencias en la pastelería de restaurantes ella destaca el regreso de los clásicos, la presencia de frutas poco habituales en pastelería, como el aguacate, la incorporación de especias y hierbas y por supuesto, la reducción de azúcar y sustitución por otros edulcorantes. “Nunca he sido amante de los postres dulces, y me entusiasman los cítricos y los amargos”.

### **Entre las tendencias en la pastelería de restaurantes destaca el regreso de los clásicos**

Lo mismo que le atrae a Lucila Canero, la pastelera del nuevo Línia, en el hotel Almanac (Gran Via de les Corts Catalanes, 621). Esta argentina que estudió ciencias políticas en su país y buscó en vano un anuncio en el periódico en el que pusiera “Se necesita politólogo”, estudió cocina antes de viajar a Europa y recalar en Barcelona. “Porque aquí estaban los grandes, como Oriol Balaguer, como Ramon Morató o como Jordi Butrón”.

Como la mayoría se había formado en el Gremi de Pastissers, allí se fue. Antes de su actual trabajo aprendió junto a Marc Badia Roca y pasó cuatro años en la pastelería de Takashi Ochiai en Barcelona,

---

su gran escuela. Ella cree que ante una clientela propensa a saltarse el apartado dulce es indispensable la complicidad del equipo. “En Línia tanto los chefs Ferran López como Joan Lleixà, con quienes trabajo como el equipo de sala tienen muy claro que los postres son importantes. Yo procuro que los camareros los prueben durante la comida del equipo y cada cual tiene sus preferencias que transmite al cliente”.

Lucila también es una enamorada de los clásicos. “Si han sobrevivido tanto años es porque son buenos, y además cuentan historias. En apenas unos meses su tarta Sacher ya tiene devotos. “Me gusta el toque cítrico y me vuelve loca el chocolate. Siempre rallo una pizca de lima o de naranja como toque final”. El salto de la pastelería al restaurante le ha permitido jugar con la inmediatez y con la fragilidad de las elaboraciones y disfruta creando. También ella busca alternativas al azúcar.

No cree que el mundo dulce tenga aún la consideración que merece. “La mayoría de restaurantes no tienen una partida destinada y en muy pocos el nivel es equiparable al resto del menú. Para colmo, muchas veces cobran un precio desorbitado, sobre todo cuando no lo elaboran ellos mismos sino que lo compran hechos”.

