Innovando con la tradizione: Spagna

santa-gula-la-crema-catalana-realzzata-con-sifone-60dfb92d

La Spagna è la patria di *pinchos* e *tapas*, stuzzichini da gustare all'ora dell'aperitivo in una delle tante taverne tipiche spagnole. Fra i pinchos più celebri spicca la ***tortilla de patatas***, un piatto inventato nel 1817 da un generale per sfamare le sue truppe. Gli ingredienti sono semplici e facili da reperire: patate e uova. Il risultato è una spessa e gustosa omelette che oggi in Spagna viene servita già a colazione e durante tutta la giornata.

LE VARIAZIONI DEGLI CHEF

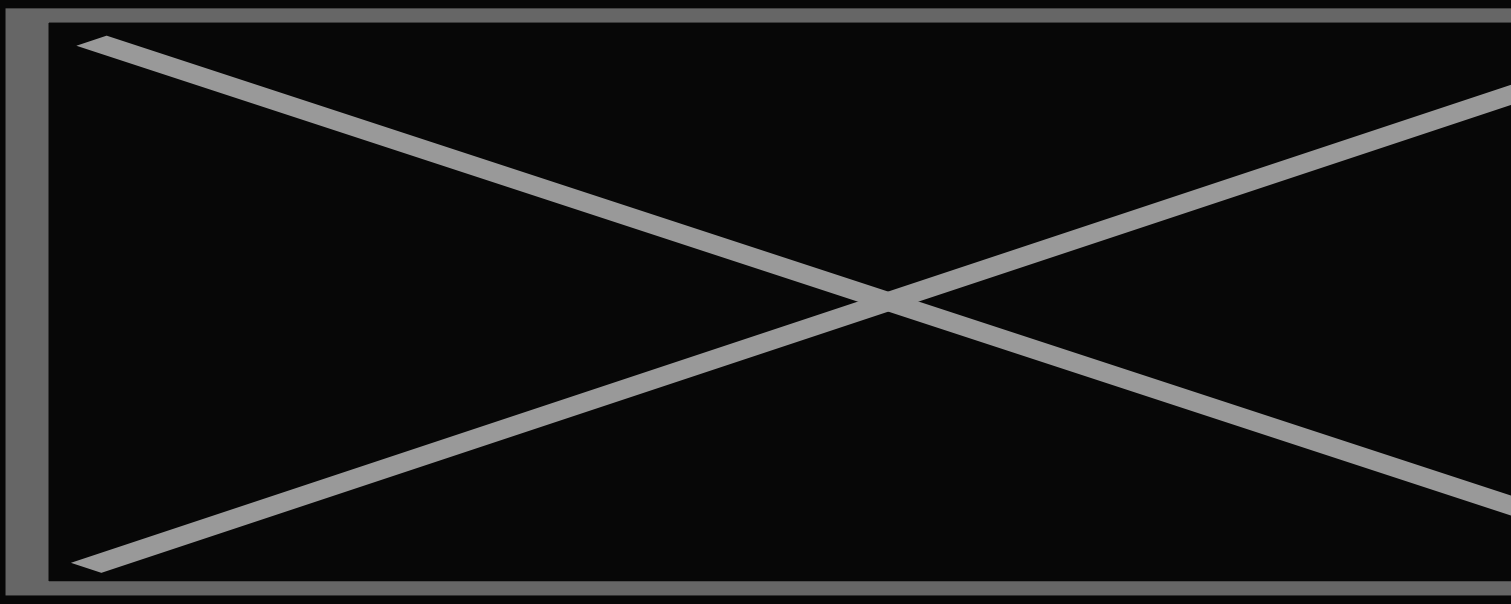
Un piatto così tradizionale non poteva che prestarsi a innovative reinterpretazioni, come ad esempio quella a firma degli chef e proprietari del ristorante **Fismuler**, Nino Redruello e Patxi Zumarraga.



Ispirati dalle atmosfere dell'hospitality scandinava hanno scelto per le loro location

a Madrid e Barcellona tavoli condivisi, interni minimal ricchi di legno e cucina local. Da Fismuler la tortilla spagnola viene stravolta completamente: è una ***crêpes ripena*** con farciture quali tartufo e porri, acciughe, merluzzo e addirittura ortica di mare. Da **L'Olivé**, la ***tortilla spagnola viene servita*** **aperta** *(foto a destra)*. Nello storico ristorante vicino alla Rambla viene preparata cuocendo solo la base e lasciando la parte superiore più succosa, su questa vengono adagiati gamberi provenienti da Palamos, cittadina di pescatori.

[caption id="attachment_182709" align="aligncenter" width="917"]



Il ristorante Fismuler e la tortilla con acciughe all’aglio[/caption]

PASSIAMO AL DOLCE



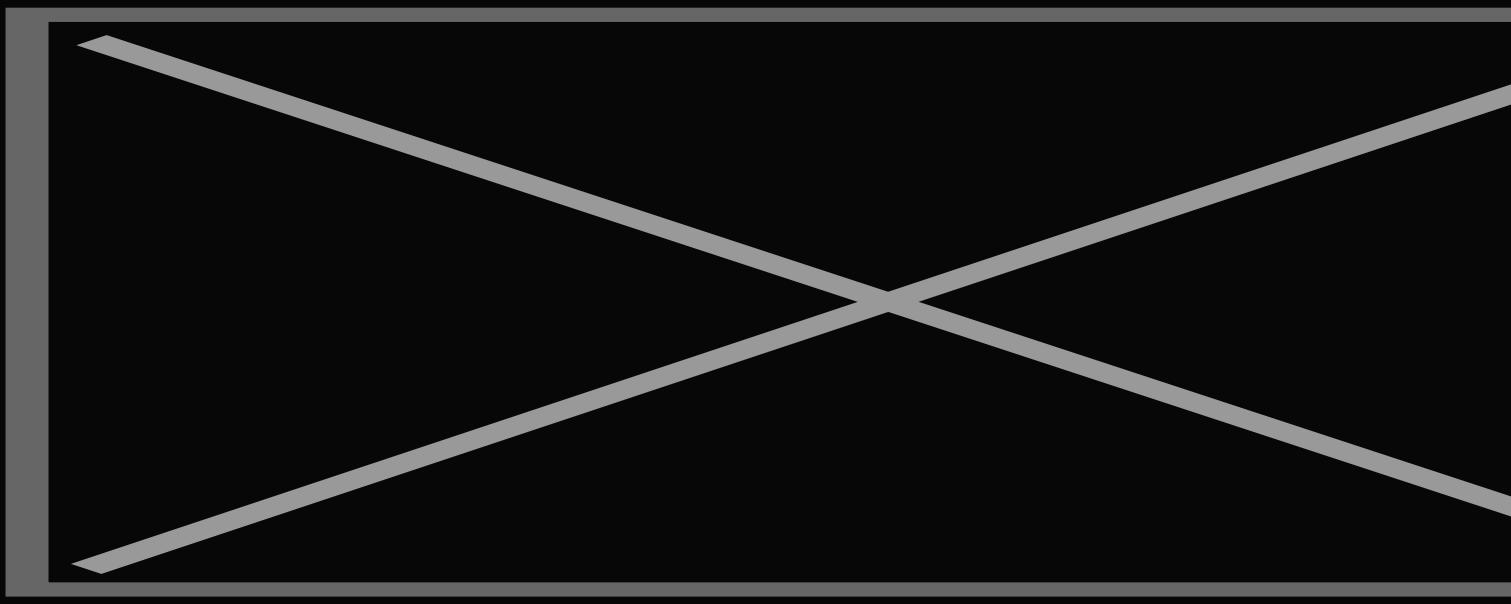
Nonostante c’è chi sostenga che le sue origini siano britanniche, la **crema catalana** è un’icona spagnola. Questa crema di latte, uova e amido di mais viene cotta in forno e poi ricoperta di zucchero caramellato. Ma il tradizionale dolce al cucchiaio a volte perde la sua forma per diventare qualcosa di diverso: nella storica **Pasteleria Santa Clara** è una pasta con una morbida ***base di pan*** **di Spagna**.



Osa di più l’**azienda dolciaria Vicens di Agramunt**, specializzata nella produzione di torroni dal 1775 e rilevata nel 2000 da Àngel Velasco: tra i loro prodotti non manca il ***torrone artigianale alla crema*** **catalana**. Infine, dobbiamo citare la crema catalana di **Santa Gula**, una rivisitazione talmente apprezzata da diventare il cavallo di battaglia di questo piccolo ristorante nel cuore di Barcellona. Nel locale, che già nel nome celebra il peccato di gola, la crema catalana è irresistibile: gli ingredienti sono gli stessi ma vengono emulsionati con il sifone così da avere una consistenza più soffice e spumosa; come tocco finale viene aggiunto un

sorbetto agli agrumi e un crumble croccante.

[caption id="attachment_182712" align="alignnone" width="917"]



da sinistra: il negozio Vicens a Madrid; il ristorante Santa Gula a Barcellona[/caption]