

# Gamberi rossi su griglietta e spigola selvaggia con *percebes*

Si beve anche italiano in uno dei migliori ristoranti di Barcellona

**F**antasia, gioco, divertimento, un pizzico di esibizionismo e di provocazione ma anche eleganza, buon gusto, classe, professionalità. Qui, certo, impera anche la «destrutturazione» ma, a differenza dei cosiddetti «maestri» che i loro ristoranti di successo... avevano tanto successo che li hanno chiusi, qui anche si mangia, o se si mangia... Insomma, mentre Ferran Adrià, abbassate le saracinesche del Bulli, non le aveva ancora alzate a Capodanno nel suo nuovo locale di Barcellona, qui all'Abac, tra il 2011 ed il 2012, si lavorava e si lavora ai fornelli con tutti quegli ingredienti che trasformano un ristorante in un grande ristorante, una cucina in una grande cucina. Il tutto da parte di uno chef che ha solo 33 anni ma che è già un maestro e che sin da ora ci regala leccornie con pochi uguali.

Barcellona è un trionfo di italianità: la lingua di Dante e del Tricolore, assieme a castigliano e catalano, è la più riconoscibile in ogni angolo di questa città di straordinaria bellezza. Gli italiani occupano ogni angolo della città ed arrivano anche fino a qui, in cima a Barcellona, in fondo a un viale infinito che porta in periferia, dove il verde diventa ancora più verde, dove le macchine vanno ancora più veloci e dove da poco è stato inaugurato il lussuoso Hôtel Abac di abbacinante moderno nitore.

Non fidatevi di chi parla di «trionfo italiano nel mondo della eno gastronomia»: i nostri grandi vini sono sconosciuti alle carte dei ristoranti top del pianeta e i nostri prodotti idem. Qui, all'Abac, piacevoli eccezioni; i piatti sono Rosenthal ma l'inox è italiano e porta la firma di Versace, i tovaglioli sono Rivolta Carmignani e nella carta dei vini leggete: Gaja, Voerzio, Dalorno, Villa Bucci, **Ca del Bosco**, Ca' Rugate (che non è del paese vicino a Cologno Monzese ma di Montecchia di Crosara, in provincia di Verona, terra di bollicine e parricidi).

Si parte con i pre-antipasti: il sorbetto di mojito, l'ampollina di squisito olio extra vergine spagnolo, i pomodoretta locali con aringa affumicata, il croccante di «prosciutto e melone». Una griglietta fumante porta a tavola su tavoletta di sa-

le dei gamberi rossi con melanzane saltate e la salsa in un tubetto (sì, tubetto!) a parte; poi il baccalà in umido con i fagiolini, la pasta ai frutti di mare, la spigola selvaggia con i rari frutti di mare (i «percebes»), la ventresca di tonno rosso arrostita di una bontà e succulenza senza eguali, il cilindro di piedino di maiale, il vitello alle carote, il maialino iberico...

Al pre-dolce, accettate il «lucida labbra» (avete letto bene!): portato su un sasso gelato, al suo interno uno strepitoso e divertente sorbetto di rose e fragole, e poi la piccola pasticceria meravigliosa, la fantasia la cioccolata, le foglie croccanti al cappuccino e panna alla vaniglia. Menu guidati a 125 e 145 euro, pranzo medio completo alla carta con 150-160 per uno dei sommi ristoranti di Spagna, d'Europa, del Mondo.

## Souvenir

### Rambla da evitare

■ Non perdetevi la passeggiata dal centro di Barcellona al mare, lungo le Rambla, ma non fate come me che mi sono lasciato abbindolare, oltre tutto non a prezzi stracciati, dalle tapa iperpubblicitizzate di Nou American Soda (cucina deludente, toilette indegne e dalle porte sfondate) e della Cerveceria Baviera (nessun coperto, servizio scafato, cucina straunta e gabinetti da chiusura immediata). [E.R.A.S.]



**RISTORANTE HÔTEL ABAC**  
BARCELONA, AVENIDA TIBIDABO 1  
TEL. +34 933 196 600 FAX +34 933 196 601  
INFO@ABACBARCELONA.COM  
WWW.ABACBARCELONA.COM  
CHIUSURA CHIUSO DOMENICA E LUNEDÌ  
ULTIMA PROVA: 30-12-2011

