

En Alkimia se practica una cocina del terruño, revisada y filtrada por el temperamento y la personalidad del joven Jordi Vilà.



por lo accesible

Alkimia, su nombre refleja confianza en lo mágico, sin perder por ello una preocupación por la ciencia y la técnica, en pos de unos resultados dorados. Y magia no le puede faltar a un profesional si quiere conservar una impronta personal en su quehacer y no sucumbir en el magma del boom mediático que vive la alta gastronomía. No sabemos si la fórmula de Jordi Vilà es válida para otros casos, pero sin duda es un reflejo de su genuina visión profesional, cosa de por sí de agradecer, en medio del estupendo alboroto que las mejores —y no tan mejores— cocinas de España están causando puertas adentro y puertas afuera.

Jordi Vilà no es hijo de cocineros ni de restauradores. A los 14 años informó a sus padres que de mayor quería ser cocinero, y ellos tuvieron que aceptar tan insospechada vocación. Empezó esta carrera entrando a estudiar en la prestigiosa Escola d'Hostaleria Joviat de Manresa (Barcelona). De aquí, rápidamente saltó a Casa Irene en la Vall d'Aran (Lleida), un restaurante que significaría mucho en su carrera personal y profesional. Personal porque allí conocería a su actual pareja, Sònia Profitós, y profesional porque entraría en contacto con Joan Piqué y una cocina catalana genuina. Estamos en el principio de la formación como profesional de este cocinero, más adelante también agradecería lo que él denomina un punto de disciplina, aprendido en el distinguido restaurante Neichel de Barcelona.

Pero el momento más significativo de la etapa de aprendizaje fue su paso por Jean Luc Figueras, también en la ciudad condal. Este establecimiento, por aquel entonces tenía en su plantilla a profesionales tan interesantes como Jordi Parra, Guillem Vicente o Jordi Butrón. Y fue principalmente este último de quien Jordi Vilà confiesa que aprendió cosas más importantes, no tanto en cuanto a técnica como en cuanto a espíritu. Reflexionar los platos, pasarlos por tu visión personal y abandonar la inercia propia de quien tiene asimilada una amplia base técnica fue la valiosa aportación que el futuro chef de Alkimia recibió de compartir fogones con el repostero Butrón.

alkimia

A su semejanza, Alkimia es el restaurante de Jordi Vilà, donde propone a sus clientes una carta variada, inspirada en el terruño catalán, en ésta plasman matices de complejidad en los acabados de algunos platos, aunque no tienen problema alguno para abanderarla con la simplicidad de unos huevos con sobrasada.



El abrevadero

Es momento de dar un paso de gigante. Justo cuando Sònia y Jordi se estaban preparando para iniciar una andadura por Francia y otros países, aparece una interesante propuesta para llevar un restaurante: El Abrevadero, en Barcelona. A sus 24 años, Jordi Vilà toma las riendas de la cocina y Sònia se convierte en jefa de sala. Su arranque es humilde, principalmente inspirado en la cocina tradicional. Sin embargo, con el paso de los años, irían alejándose de los estándares en busca de interpretaciones personales y actualizadas. Las primeras críticas significativas empezarían a llover, igual que el paso de un circuito profesional por su comedor, que aplaudiría la dirección emprendida.

Jordi Butrón le enseñó a reflexionar los platos, pasarlos por una visión personal y abandonar la inercia propia de quien se rige por una amplia base de conocimientos



Sin embargo, esta evolución sería el primer obstáculo para continuar en El Abrevadero, puesto que no correspondería al concepto inicial por el que Jordi Vilà fue contratado. La situación llegaría a un punto insostenible que empujaría a Jordi y Sònia a abrir un nuevo restaurante hecho a su medida: Alkimia.

Optimismo con las materias primas

Estamos en temporada de habas y guisantes, en Alkimia han aprovechado para incorporar en la carta unas novedades con estos productos, olvidados en la alta cocina. El plato de guisantes no puede descender de los 18 euros por ración. El motivo es la enorme dificultad de encontrar guisantes frescos de buena calidad, además de su costoso precio. Pero este cocinero no ve con malos ojos el panorama de las materias primas en la actualidad. Sí reconoce que antaño era más fácil conseguir una materia espléndida a un precio muy asequible, pero también denuncia que por aquel entonces las desigualdades en la calidad de la materia prima eran muy significativas. Por ejemplo, te podías encontrar con unos guisantes estupendos en cualquier lugar, pero era muy difícil que allí mismo se dispusiera de una gran butifarra. Hoy esto se ha regularizado, y es posible encontrar una materia prima de calidad excelente, aunque hay que estar dispuesto a buscarla y a pagarla.



Habitualmente, una idea, una técnica o un producto sirven como punto de partida que culmina tras un desarrollo creativo en una nueva propuesta

Antes de suprimir un gran plato, debes encontrar un sustituto igual o mejor, en caso contrario no merece la pena



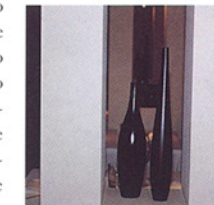
Así, Jordi Vilà es optimista, considera que hemos superado una etapa de productividad enloquecida sin respeto hacia la materia prima, y que cada vez es más fácil encontrar pequeños productores preocupados por ofrecerte materias selectas. Incluso hay que estar dispuesto a realizar pequeñas trampas a fin de poder disponer de un buen queso de leche cruda o de una butifarra sin estabilizantes ni conservantes. Lo importante es saber encontrar los proveedores y especializarlos al máximo, teniendo si es necesario un proveedor diferente para cada producto.

La principal influencia

En Alkimia se practica una cocina del terruño, revisada y filtrada por el temperamento de Jordi Vilà. Un temperamento que no se ha nutrido de muchas influencias externas a Cataluña. Es más, su principal influencia es él mismo. Jordi Vilà no es muy amigo de frecuentar congresos y eventos profesionales públicos. Su compromiso es realizar una cocina personal, y para ello sabe que el principal diálogo que debe establecer es con él mismo.

Es ese diálogo el que le ha permitido evolucionar desde esos 24 años en el que emprendía la aventura de El Abrevadero a sus 30 años actuales. No ha variado sustancialmente las técnicas: la caldereta o los fondos se siguen realizando de la misma manera, también los ingredientes siguen teniendo una escala de prioridades muy similar a la de entonces, con especial preferencia por las butifarras, los capipotas y otros derivados del porcino.

Jordi Vilà no tiene un sistema fijo ni regular para crear nuevos platos. Habitualmente, una idea, una técnica o un producto le lleva a un desarrollo posterior que culmina en una nueva propuesta. Sin embargo, este proceso a menudo es largo y difícil. Este profesional confiesa que no siempre que aparece un nuevo plato en la carta está convencido de su resultado al 100%. Es más, este grado de convicción a menudo lo alcanza cuando ya ha finalizado la temporada del ingrediente que centraba la creación.



Aminorar la velocidad

Esto ya nos apunta una de las principales singularidades de la visión del oficio que tiene el joven cocinero. Para él, el fenómeno de eclosión actual de la alta gastronomía contiene efectos secundarios de los que cabe alertar y ser precavido. En concreto, percibe una velocidad excesiva al frente del sector, una velocidad que repercute negativamente en dos sentidos: no permite detenerse en cada descubrimiento ni en cada creación culinaria haciendo justicia a las mismas; y por otro lado, genera una presión excesiva en jóvenes promesas que son encumbradas prematuramente convirtiéndose este fenómeno en un obstáculo para desarrollar plenamente y hasta las últimas posibilidades sus habilidades personales.

Es por eso que Jordi Vilà no es especialmente amigo de participar en congresos profesionales, necesita un distanciamiento que le permita tomar perspectiva y detenerse allí donde su cocina puede perfeccionarse y adquirir nuevos valores complementarios. Por lo tanto, tampoco se cierra en banda ante las últimas tendencias y los descubrimientos que algunos avanzados aportan con su labor investigadora.

Otra consecuencia de esta visión es la renuncia a un imperativo renovador en la carta de platos de la casa. Al cabo del año, no más de una docena de novedades aparecen entre las sugerencias de Alkimia, es decir, una media de una propuesta nueva al mes. Pero eso no impide que hayan platos que se remonten a la etapa de El Abrevadero y que prosigan en la actualidad. Se trata, por decirlo así, de los clásicos de Jordi Vilà, platos como los huevos con sobrasada, el arroz de ñoras, la ensalada de alcachofas le han merecido los mejores elogios y considera que son las pequeñas cimas de su todavía corta carrera profesional.

Para este profesional las cosas están muy claras: para quitar uno de estos platos debes encontrar un sustituto igual o mejor, en caso contrario no merece la pena desplazarlo. En caso de que se corra el peligro que en las cocinas no se elaboren estas creaciones con frescura y entusiasmo, debido al peligro de caer en una monotonía, Jordi Vilà propone la rotación periódica del personal en cada una de las partidas.

Un camarero hace bien su trabajo cuando parece que no está, cuando no se convierte en el protagonista de la velada, es igual que el árbitro en un partido de fútbol

Suyo, para lo bueno y para lo malo

Las cocinas de Alkimia cuenta con seis empleados para atender el aforo máximo de 40 comensales por servicio. Es un número digno de aplauso si se tiene en cuenta que en su día tan sólo eran dos. Jordi Vilà ha podido formar un equipo de profesionales estables que están con él, en algunos casos, desde la época del restaurante anterior.

Un equipo bien compenetrado que asume la filosofía y las creaciones de este profesional, plasmándolas según su gusto. Jordi Vilà prefiere asumir hasta las últimas consecuencias cada una de sus innovaciones, puesto que es su nombre el que está en juego junto al del establecimiento. Por ello, los procesos creativos que sigue raras veces cuentan con una colaboración especial del resto de sus compañeros de fogones.

En sala, su pareja, Sònia Profitós, dirige el servicio junto a tres personas más. Su filosofía en este sentido persigue descaradamente la discreción y la expresa voluntad de no atosigar a los clientes. Jordi Vilà pone el símil del árbitro de fútbol, que hace bien su labor cuando apenas se le nota. De la misma manera, un camarero hace bien su trabajo cuando no se convierte en el protagonista de la comida.

Sònia Profitós dirige la bodega de la casa, con unas 150 referencias diferentes, entre las que destacan propuestas de caldos franceses y australianos, y la búsqueda de vinos tan poco comerciales, como atrevidos e interesantes. Es una labor difícil, sobre todo si no se cuenta con sumiller, figura de la que prefieren prescindir para no encarecer excesivamente el precio del menú.



Mejorar la accesibilidad

Un restaurante gastronómico, tal y como lo entiende Jordi Vilà, debe tener una serie de lujos que se plasman sobre todo en sus complementos, es decir, en la cubertería, mantelería, cristalería, etc.; pero debe evitar otros lujos que no aportan nada al deleite gastronómico más que un encarecimiento injustificado, y allí incluye desde un aparcacoches hasta un sumiller pasando por otras figuras y protocolos propios del restaurante clásico.

Y es que este profesional está especialmente preocupado por encontrar nuevas fórmulas para un restaurante de cocina de autor que le permitan hacerlo más accesible a la mayoría de personas, a base de reducir su coste. Para él, se han realizado aportaciones muy interesantes en esta línea, por ejemplo la que hizo en su día el Restaurante Ot, en Barcelona, con no más de cinco mesas en las que se servía un único menú a propuesta del chef por un precio no superior a los 40 euros. O por ejemplo, considera muy interesante la fórmula del reciente restaurante Om, de los hermanos Roca, donde se contempla el formato de la media ración.

Por aquí circulan las principales inquietudes de Jordi Vilà. Para él por ejemplo, los restaurantes de su categoría deben reflexionar seriamente por qué no pueden servir una gamba a la plancha o unos caracoles con su caparazón, que es cuando están más jugosos. Estos protocolos cierran las puertas a explotar toda clase de alimentos hasta sus últimas posibilidades en un restaurante donde, paradójicamente, se pretende rendir culto a lo mejor de la gastronomía.

Y es que Jordi Vilà no quiere tener que buscar ganancias atípicas fuera del restaurante para poder mantener este negocio. Por ello es consciente de que si consigue alcanzar 70 comensales diarios su rentabilidad está asegurada. Hoy rondan los 50 y largo y este objetivo está más cerca que nunca. Barcelona es una ciudad ideal para mantener un restaurante de estas características, sin embargo es importante ahondar en la accesibilidad de su cocina a un público más mayoritario.

Se evitan lujos que no aportan otra cosa al deleite gastronómico que un encarecimiento injustificado, como el aparcacoches o incluso el sumiller

MENJAR blanc

ingredientes

1 l caldo
250 g pasta de almendras
c/s sal

elaboración

Mezclar todo y ponerlo en el robot a 70°C.

TROMPETAS de la muerte

ingredientes

200 g trompetas
aceite
sal y pimienta

elaboración

Lavar bien las trompetas y saltear con el aceite. Aderezar con la sal y la pimienta. Reservar.

SEPIA

ingredientes

cuerpo central de la sepia.

elaboración

Cortar el cuerpo de la sepia de forma que nos quede el rectángulo central. Realizar longitudinalmente 6 cortes sin llegar al final y el último hasta el final de forma que nos queden unos rectángulos de 2 x 6 cm. Marcar en la plancha por la parte lisa y después por la cortada de forma que se abran los cortes.

GANACHE de tartufo

ingredientes

200 g pasta de almendras
110 ml agua
30 ml aceite de tartufo (trufa)

elaboración

Mezclar todos los ingredientes con un poco de sal y pasar por el triturador de brazo. Reservar bien tapado.

OTROS componentes

ingredientes

caviar de trucha

MONTAJE

En el centro del plato poner una tira de ganache y encima la sepia y las trompetas alternándolas. Acabar con una buena cucharada de huevas de trucha. El menjar blanc lo serviremos en jarrita.



MENJAR blanc con trompetas y sepias

CUBILETES de naranja

ingredientes

300 g mermelada de naranja
100 g agua
2,5 g agar agar

elaboración

Arrancar el hervor del agua junto con el agar agar, retirar del fuego y mezclar con la mermelada. Rellenar moldes de silicona de media esfera y cuajar.

BIZCOCHO de oliva

ingredientes

200 g mantequilla
60 g aceite de olivas negras
6 u huevos enteros
36 g glucosa
375 g harina de trigo
36 g impulsor
300 g puré de olivas negras
6 g azúcar lustre

elaboración

Mezclar en la batidora la mantequilla pomada, el azúcar y la glucosa. Añadir los huevos poco a poco alternándolo con la harina para que no se corte. Acabar de incorporar la harina con el impulsor. Agregar el aceite de olivas negras. Una vez fuera de la batidora, añadir el puré de olivas con una espátula de arriba a abajo. Dejar reposar un mínimo de seis horas. Cocer a 200°C con el tiro cerrado durante dos minutos, y después tres minutos con el tiro abierto.

PATO

ingredientes

muslos del pato
cubiletes de naranja
salsa yakitori
sal y pimienta
raspadura de piel de naranja
pechugas del pato
sal y pimienta

elaboración

"Desrevar" los muslos, deshuesarlos de la parte inferior, salpimentar y ligar haciendo un cerrado con el cubilete dentro. Envasar con sal y pimienta, salsa yakitori y raspadura de naranja. Cocer en el Roner durante 18 horas a 65°C.

Con las pechugas, porcionarlas individualmente con la carcasa. Marcar en la paella por la parte de la piel, y mantener durante dos minutos más. Con el horno a 190°C, dejarlo reposando allí entre 10 y 20 minutos. Deshuesar en el momento de servir.

SALSA de naranja

ingredientes

100 g glucosa
100 g vinagre
400 g zumo de naranja

elaboración

Caramelizar la glucosa a punto de caramelo. Incorporar el vinagre y dejarlo reducir.

SALSA de pato

ingredientes

10 u cebollas
3 u puerros
4 u zanahorias
1 u rama de apio
0,5 u cabeza de ajos
8 u carcasas de pato
0,5 u rama de canela
0,5 u rama de romero
2 dl Cointreau

elaboración

Asar las carcasas en el horno a 180°C. Por otro lado sofreír la cebolla con aceite en una cazuela hasta que adquiera un color dorado fuerte. Añadirle el ajo y después la zanahoria, después el puerro y el apio. Incorporar el Cointreau y dejar reducir. Poner las carcasas y cubrir de agua. Dejar cocer cuatro horas. Colar mediante un trapo y reducir al punto deseado. Diez minutos antes de acabar, añadir las hierbas y volver a colar. Ligar con la mantequilla. En el momento del servicio, agregar la salsa yakitori de la cocción del muslo. Utilizar tan sólo la cantidad proporcional a la salsa de yakitori.

OTROS

ingredientes

yogur griego
gajos de naranja
perifollo
polvo de pieles de naranja caramelizada

ACABADO

Calentar los muslos en el roner, sacar de las bolsas y dorar en sartén. Untar ligeramente el bizcocho de aceite de oliva. Disponer los ingredientes según la foto.



PATO CANETÓN a la naranja con olivas

FLAN chino

ingredientes

150 g leche
600 g azúcar
150 g agua
12 u yemas
4 u huevos enteros
50 g Amaretto
2 u limones rallados

elaboración

Cocer el azúcar y el agua a 30°Bé. Escaldar las yemas y los huevos rotos a hilo. Añadir la leche hervida con la ralladura de los limones. Cuando el preparado esté tibio incorporar el Amaretto. Verter en moldes de aluminio con caramelo tostado y cocer en horno a 90°C durante 90 minutos con vapor y un 10% de calor seco.

SABAYÓN de café

ingredientes

500 g nata líquida
250 g café espresso
15 g café soluble
10 g café roto
7 u hojas de gelatina
65 g azúcar moscovado
Moullasse
6 u yemas

elaboración

Hervir la nata con el café espresso, el café soluble y los granos rotos. Escaldar las yemas y cocer a la inglesa. Añadir la gelatina y pasar el preparado por la estameña.

CREMA de limón

ingredientes

450 g zumo de limón
50 g ralladura de limón
10 u yemas
30 g fécula de maíz
275 g azúcar
20 g mantequilla

elaboración

Mezclar todos los ingredientes y cocer al baño maría para evitar pérdidas de potencia y gustativas.

PLÁTANO caramelizado

ingredientes

400 g plátano cortado
375 g azúcar
100 g agua
50 g Campari
20 g agua para desglasar

elaboración

Cocer el agua y el azúcar hasta 165°C. Añadir la mitad del Campari con el agua y caramelizar el plátano unos segundos. Añadir el resto del Campari con el agua.

HELADO de amaretto

ingredientes

700 g leche
150 g nata
30 g leche en polvo
175 g glucosa
100 g Amaretto
150 g maltodextrina
2 u gotas de aceite esencial de almendra amarga

elaboración

Hervir la nata, con la leche y la glucosa. Añadir la leche en polvo y la dextrina mezclados. Reposar 12 horas y añadir el Amaretto antes de pasar por la heladora.

CROCANTE líquido de cacao

ingredientes

30 g cacao Piére Molinière
10 g glucosa
60 g TpT

elaboración

Mezclar todos los ingredientes en el robot y reservar en manga pastelera. Formar espirales y cocer a 170°C durante cinco minutos.

MONTAJE

En primer lugar, en el centro del plato, un poco desplazado hacia arriba, poner el sabayón de café. Después el flan chino y encima de este y el sabayón, unos nibs de cacao caramelizados. En el extremo izquierdo del flan, disponer unos siete trozos de plátano caramelizado y en el extremo derecho la crema de limón. Terminar con una quenelle de helado de Amaretto encima del flan chino y encima de ésta el crocante de cacao.



FLAN CHINO con plátano caramelizado, café, helado de Amaretto y limón