**Acceso (acceso.ku.edu)**

Unidad 2, Almanaque

La cocina de Albert Adrià

Nuestras sugerencias visita Tickets, la nueva aventura de Albert Adriá

La idea de Tickets surgió a pocos metros de aquí cuando en el Inopia yo de camino a casa giraba con el coche, veía este local en alquilar y decía “qué maravilla, qué maravilla, si algún día tuviese esto”. Por un lado, tenemos una decoración que es más la Barcelona, el barrio de la Barceloneta, el barrio de pescadores con el trencadís, el suelo de mármol, tenemos las barras, las mesas, las lámparas, un poco la reminiscencia marina, podríamos decir. Y donde nos encontramos ahora era un poco la idea recuperar en las fiestas de barrio en las calles cuando se ponían las mesas del medio y toda la gente bajaba a la comida y la gente comía y bebía y en ese ambiente informal es que creemos que es donde se tienen que mover las tapas. La finalidad que la gente lo pase bien

Los espacios de todas maneras, los cuatro espacios que hay, vienen condicionados a la velocidad. Sabíamos que no solo a nivel estético sino sabíamos que el tapeo es importante ser rápido. Entonces lo que conseguimos con esto es que cuando el camarero lanza diferentes platos, esos platos van a diferentes espacios por lo cual él tiene diferentes opciones a su vez para poder elegir uno u otro y servir al cliente de la manera más rápida. Estamos hablando de 12 16 platos con lo que si cada plato tarda 10 minutos estás hablando ya de 3 horas y hacen tres horas pero por otros motivos, porque la gente está a gusto, cosa que nos gusta.

Quiero que la gente cuando entra aquí entienda que esto es cocina española actual y cocina catalana porque yo soy catalán y sobre todo que se la coma. El contacto como puedes ver nuestro por el cliente es muy directo entonces cuando alguien no le gusta lo pasamos mal y ese miedo pero a la vez ese condicionante me ha guiado a la hora de seleccionar los platos que hacemos y sobre todo los productos. Sabes que si juegas con casquería tenemos un 40-50 por ciento de extranjeros. Tienes que darle un poco todo de todo y para todos, a la vez también con los tradicionales y con los menos tradicionales. En este año y medio sobre todo lo que ha cambiado es el equipo, he hecho un equipo espectacular; claro una cosa son tus ideas luego la dificultad de llevarlas a la práctica. Éramos antes un bebé ahora ya estamos con los adolescentes que quieren comerse al mundo, hablo como grupo, y eso es lo que ha cambiado principalmente. Entre comillas una cierta madurez y ya sabemos bien lo que hay que hacer, pero todo necesita un tiempo.

This work is licensed under a
[Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).