



Una mañana gris, algo nublada con amenaza de lluvia. Las vistas desde la planta 24 del Hotel ME Barcelona, a pesar de la niebla, ofrecen la dualidad de mar y montaña que hace única a la ciudad Condal, del mismo modo que Sergio y Javier, Javier y Sergio, le dan a Dos Cielos

Dualidad continua, los Torres son Dos Cielos

Fotografías de AcerbiMoretti Photography
 Texto de Judit Benito Cabezas
 Fotografías platos Dos Cielos: Roger Gabarro

“ En realidad el nombre se lo pusieron nuestras mujeres, porque dicen que somos dos cielos”, nos explica Javier con una sonrisa. Y realmente lo son.

Los Torres son dos hermanos que se compaginan y complementan perfectamente. Siempre envueltos en la dualidad, llevan dos restaurantes en Brasil, los Eñe, uno en Río de Janeiro y el otro en Sao Pablo. De Brasil provienen muchos de sus productos que llenan de sabores increíbles sus platos. Javier siempre trae “kilos y kilos de mandoquiña, que es un tubérculo parecido a la patata, pero muy elegante”. Sergio se decanta por el “dendé, que es un coco pequeño que hay en Bahía y que tiene un sabor excepcional”. Mientras que en Barcelona, además del Dos Cielos, en el mismo edificio, el dúo de chefs tiene la opción más económica e informal de su cocina, el Dos.

Inquietos y sin miedo a equivocarse, han hecho del ensayo-error toda una filosofía de vida. Su cocina, según Javier “es muy de sabor, más llana. No hacemos saltos mortales”. Buscan ser honestos con ellos mismos y con sus comensales, a quienes

tratan con familiaridad, haciéndoles sentir parte única de la experiencia de visitarles. Reciben y despiden a todos sus clientes, invitándoles a que jueguen a descubrir sabores que ni siquiera han imaginado, como el sabor a “mandoquiña”, que según Javier “no sabe a nada que tú hayas probado antes, pero tiene mucho sabor”.



Arroz negro con espardeña y flor de ajo



Sobre estrellas

Quien tiene el privilegio de acercarse a la experiencia de entrar en Dos Cielos siente que entra en un remanso de paz, a la vez que uno se siente invasor de un espacio casi sagrado. Para poder acceder a la sala, se debe pasar por la cocina, que es limpia, llena de movimiento y abierta completamente. Blanco y cromado, los colores que ofrecen neutralidad a la sala, sólo rota por el cuadro de David Dalmau, rojo puro para plasmar el espíritu de los hermanos Torres. En todo momento puedes ver los delicados movimientos continuos que hay en la cocina, que está separada por una cortina invisible de cortina de aire. Por todo esto te sientes un poco invasor y a la vez como en casa de alguien. Es un espacio muy estudiado y diseñado por ellos mismos: el sello de Dos Cielos lo envuelve todo. Según Javier, “nos gusta que el comedor sea muy neutro, lo bonito aquí son las vistas y la comida”. Sergio explica que “el sentimiento es que la gente se familiarice con la cocina, no tenemos nada que esconder. Cuando recibes a la gente y te ven la cara y les tocas ya se entregan más,

se levantan, te preguntan. La estrella es el cliente. Nosotros somos artesanos que trabajamos para una estrella que es el cliente”.

Movimiento. La cocina respira el mismo aire de calma tensa, como el agua a punto de estallar en ebullición. Olor a limpio, a pilas cargadas, con un punto de nervios por la incerteza del trabajo que vendrá, nunca se sabe qué pedirán.

El restaurante cuenta con una estrella Michelin desde 2010, pero los gemelos Torres están acostumbrados a trabajar bajo la presión de tres estrellas. Sobre los premios, ellos los agradecen mucho, pero declaran que “el objetivo es mejorar por los clientes y por nosotros mismos”, se apresura a decir Sergio. “Siempre lo digo, nosotros tenemos muchas estrellas, que son los clientes que nos llenan el restaurante cada día. Somos fieles a una filosofía que es saber que el restaurante está bien, que está lleno y que hay una lista de espera para comer aquí, ¿qué mejor recompensa hay que ésa?”, recalca Javier.



“La estrella es el cliente. Nosotros somos artesanos que trabajamos para una estrella que es el cliente”.

Pa' ella?, para él?,
¿con productos de V&S?!
¡Entonces para todos!

Especialistas en distribución para
Hoteles, Casinos, Restaurantes,
Banqueteros, Público en general



Más de 400 productos
a su elección



ELABORADORA Y DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS
CONGELADOS DEL MAR Y TIERRA

Phillippi 497

Fono: (56-32) 2621999 - 2627754

Fax: (56-32) 2629358 Valparaíso - Chile

ventas@vyscongelados.cl

www.vyscongelados.cl



Distribuidor exclusivo de
Caviar Ikura



Averigüe por oferta



Cocina para disfrutar

Son personas inquietas, saben lo que quieren y cómo lo quieren. Su cocina sólo es una forma más en la que se vislumbra su filosofía de vida. *“Siempre estamos metidos en algún fregao”*, reconoce Javier, *“que si haciendo los menús de la TAM (la 3ª compañía aérea más importante de Brasil). Aquello era un reto, intentar cambiar cómo se come en el avión, durante un año hemos cambiado la comida de los aviones”*. También dan conferencias en universidades como ESADE, o bien impartiendo aulas de introducción en el mundo de la cocina.

Siempre intentando difundir la idea de comer sano, los Torres creen que debería existir una asignatura de gastronomía, y que *“un niño tiene que disfrutar con la comida, que juegue, que sea divertido. Porque si tú le obligas va ir mal y entonces empiezan los problemas. Hay que hacerles participar y no meterles broncas por jugar con la comida”*. Colaboran con el Departamento de Cardiología de Cataluña, elaborando recetas de cocina saludable. Sergio Torres asegura que *“la salud es importante, somos lo que comemos. Tenemos que aprender y concienciarnos, porque sólo nosotros podemos cambiar las cosas”*. Así, en ese constante movimiento, han realizado incluso un proyecto con la compañía de teatro La Fura dels Baus, en la representación *“Degustación de Titus Andrónicus”*.

Junto con esas ganas de cuidar todos los detalles, llegan proyectos con el único fin de encontrar el producto de calidad y siempre buscando la manera de mimarlo más.

Han inventado utensilios, como la Gastrovac, olla utilizada para una cocción más pura de las verduras, y en la planta 29 del rascacielos donde se encuentra el restaurante Dos Cielos, se encuentra en construcción un biohuerto de flores y especies, donde además se están montando unas ventanas al *“País de Quercus”* de Lucía Dominguín y de su marido Carlos Tristancho. Desde el mediterráneo se verá la dehesa extremeña, repleta de jara, encinas y alcornoques, por donde se pasea *“el ganado con el emblema de Dos Cielos. Desde esas ventanas se podrá ver a tiempo real lo que sucede con nuestros cochinitos y cabritos”*, explica ilusionado Sergio.

Zanahoria dulce



Ellos mismos definen su cocina como *“de sabor”*. Javier Torres la ve como una cocina con *“base clásica. Lo que tenemos es muy buena técnica, que hemos aprendido en Francia, evidentemente, pero luego hacemos una cocina muy ligera y superpersonal. No tiene nada que ver con el clasicismo ni con el modernismo. Es alta cocina”*. Mientras que Sergio Torres puntualiza definiéndose como artesanos. *“Nuestra cocina es de sabor, con técnica y con mucha personalidad, buscamos de nosotros mismos y la evolución de la vida. Buscamos también no copiar, crear nuestras propias técnicas”*.



“La mejor escuela es la cocina, equivocándose, mejorando, superándose...pero no es fácil”.





"En realidad el nombre se lo pusieron nuestras mujeres, porque dicen que somos dos cielos".

Hacia la esencia

Sobre la cocina del futuro sólo se aventuran a pronosticar sobre la suya, en la que "es difícil anticiparse, pero creo que cada vez será más sencilla, con más sabor y más sana. Es una cocina que está evolucionando muy rápido, vemos un cambio de carta de año a año. Hay una evolución muy positiva. ¿Hasta dónde puede llegar al final?. Ni idea", responde Javier.

Sergio ve que el futuro pasa por el buen producto. "Confiamos en un producto lo más fresco posible. Todo tiene su registro sanitario, venga de Galicia, de Extremadura o de Cataluña. Tenemos relación con el proveedor, si no, no le compraríamos. Lo que marca nuestra cocina es el producto de temporada. No solemos marcarnos por modas, hacemos lo que nos gustaría comer. Todo es porque lo hemos vivido, o hemos tenido algún contacto. Procuramos que cada plato tenga un por qué".

Ellos creen en una cocina con técnica, en su caso francesa, con un producto de calidad, repleta de vivencias de sus viajes y llena de recuerdos de su abuela y de su cocina tradicional catalana. "Lo que más recuerdo de pequeño, además de la radio siempre puesta, son los canelones", asegura Javier. "Las rosquillas de Santa Teresa es lo que a mí más me gustaba", puntualiza Sergio. "La mejor escuela es la cocina, equivocándose, mejorando, superándose...pero no es fácil. Es el día a día, tener rectitud y honestidad en hacer las cosas".

El dúo de chefs coincide en asumir que dedican "muchas horas a esto, se puede compaginar, pero evidentemente la gente que te rodea tiene que entender el tipo de vida que llevas y que tienes que dedicar muchas horas a esto. Sabemos desconectar. En todas las cocinas se aprende algo. Nosotros formamos personas, con valores humildes, enseñamos a comportarse, a ser humano, a ser respetuoso con el producto y con uno mismo".

Una de las cosas más sorprendentes de comer en Dos Cielos es que gracias a la ayuda de la sensografía, que es la representación gráfica de lo que se siente al comer, te puedes llevar a casa una huella de lo que se siente al degustar un pan de 24 horas de fermentación, o cualquiera de sus platos con productos con denominación de origen: huevos de Extremadura, verduras de Barcelona, mariscos de Galicia. Con la sensografía querían, según Sergio, que "te pudieras llevar a casa algo. Cada dibujo tiene una simbología, un por qué. La cocina que nosotros hacemos da para mucho, porque son cosas muy sensuales, sabores muy cálidos". Pero además de ello, era una "idea más para hacer una web interactiva, que no sólo fuera una página web, sino que la gente pudiera saber lo que se siente al comer nuestros platos". Con la ayuda de un sensor que mide el ruido en la sala y un ordenador con unos parámetros, se consigue dibujar la sensación que se ha tenido al ver desde las alturas la ciudad Condal, siguiendo los movimientos en la cocina mientras se deleita el paladar saboreando un trozo de vida. ■

Ravioli de foie gras con tomate seco y aceituna negra



FAMAVA®

CORECO

Tecnología Española en Frío



Mesones y Salseras Refrigeradas

Congeladores Industriales

Vitrinas para Sushi

IBBL

Productos IBBL Brasil.



Expendedoras de Jugo Industriales hasta 100 Lts.

Expendedoras de Jugo con Paleta Revolvedora

Icematic

Fabricadoras de Hielo Italianas

Modelos para hielo en Cubos y Escamas de 25, 45, 85 y 300 kilos.



Victor Cucchini 250 - Recoleta - Santiago
Fono Mesa Central: (2) 629 1000
www.famava.cl - info@famava.cl