

•BON VIVEUR•

Bon Viver > Chefs

- PORTADA
- RESTAURANTES
- NOTICIAS
- LIFESTYLE
- PRODUCTO
- CHEFS
- FOODIES
- A FONDO
- OTROS

Oriol Castro, pasión creativa al servicio de los sentidos

Oriol Castro es uno de los chefs que dirigen los restaurantes Disfrutar y Compartir, mano derecha durante más de 20 años de Adrià en elBulli y uno de los mejores cocineros del mundo, palabra de santo.



Joan Valera

Síguenos...

- f
- t
- ig
- Spotify
- rss



©Sabadell

CLICK PARA REPRODUCIR

Nuestros patrocinadores

- f
- t
- ✉

Por Héctor Hernández, 14 de marzo de 2019

Oriol Castro Forns (Barcelona, 1974) no tardó en percatarse de dónde estaba su lugar. Por llevar la contraria a sus hermanos optó por el mundo de la cocina, claro que no a cualquier precio. Tras formarse en pastelería, conseguir el premio de mejor repostero nacional en 1995 y pasar por varios locales, **desde 1997 fue la mano derecha de Ferran Adrià en elBulli**, quien nunca dudó en considerarlo de los mejores del mundo en su profesión y colaboró junto con Albert Adrià en la dirección de elBullitaller. Allí terminó de cuajar como el grandísimo chef que es hoy en día.

¿Qué hay más allá del histórico restorán? Muchas cosas sobresalientes. Tras el cierre del restaurante de Cala Montjoi Castro se unió a Eduard Xatruch y Mateu Casañas en 2011 para alumbrar el restaurante Compartir en la localidad de Cadaqués y en 2015 **uno de los mejores restaurantes de nuestro país, Disfrutar**. Desde este espacio en Barcelona premiado con dos Estrellas Michelin rumbo a la tercera las 3 cabezas pensantes han revolucionado la gastronomía internacional con su decidida apuesta por el sabor y la sorpresa.

¿EN QUÉ MOMENTO CONCRETO DE TU VIDA SUPISTE QUE SERIAS CHEF?

Recomendados



Disfrutar, otro 'hijo' de elBulli

Más que saberlo me lo cuestioné cuando hacía 1º de BUP y la profesora de música me preguntó si sabía lo que iba a hacer el año siguiente. Tengo una familia donde mis cuatro hermanos son buenos estudiantes... A partir de aquí me dije, "si hago primero de BUP hago segundo de BUP". Y cuando me iba para casa me cuestioné mi vida. Ahí empezó la reflexión de tirar por cocina o por carrera universitaria.

¿QUÉ INGREDIENTE HAS DESCUBIERTO ÚLTIMAMENTE Y NO PUEDES SACAR DE TU COCINA?, ¿POR QUÉ?

Te puedo hablar de algunos ingredientes... Estuvimos en un viaje en Turquía y conocíamos el sumak, pero no lo habíamos descubierto tanto. Cuando llegamos al restaurante lo probamos y verdaderamente nos aportó calidez. Hicimos un plato que llevaba este ingrediente.

Tampoco hay un ingrediente que no podamos sacar de la carta: por ejemplo el **parmesano** que me gusta mucho y lo utilizamos mucho, es uno de los ingredientes de la historia que tenemos como cocineros.

¿QUÉ DEBE TENER LA COCINA EN EL FUTURO?

Primero tiene que ser buena, por muy futurista la comida tiene que ser buena, sabrosa y profunda, eso es lo más importante. Que sea buena y que no sean cosas raras.

¿... Y QUÉ NO DEBE TENER?

Si te digo qué es lo que tiene que tener, que debe ser una cocina buena y sabrosa, pues no hagamos una cocina que sea fría, sin sabor, sin profundidad. Que no sea solo por hacer cocina moderna y futurista, tiene que ser una cocina buena.

¿CUÁL ES EL RESTAURANTE QUE NO OLVIDARÁS EN TU VIDA?

El primero en el que estuve. La primera vez que estuve en Pedro Subijana fue emocionante. Poder ir a comer cuando era un chico jovencito, un estudiante, ir a **Akelarre**... Aquello era un templo de la gastronomía, me acuerdo perfectamente.

¿A QUÉ RESTAURANTE, BAR O TABERNA TE GUSTA IR HABITUALMENTE?

No tengo uno concreto, creo que hay muchos, y muchos... No te diré ningún nombre concreto, pero sí que sea de cocina tradicional, que me gusta mucho, y poder ir con la familia.

¿QUÉ TRES COSAS NUNCA PUEDEN FALTAR EN EL ESPACIO FÍSICO DE TU COCINA?

Un **cuchillo**, una tabla para poder cortar los ingredientes encima y después la cocina para poder cocinarlos.

¿Y QUÉ TRES COSAS NUNCA TE GUSTA QUE ESTÉN EN ELLA?

No tengo nada que no me guste en la cocina, yo creo que todo aporta en su debida proporción y con medida, en la cocina todo puede caber.

¿CUANDO DUERMES SUEÑAS CON COCINA? EN CASO AFIRMATIVO, ¿CUÁL FUE TU SUEÑO MÁS SORPRENDENTE?

A veces tu inconsciente va soñando, ahora no me acuerdo de ninguno, pero siempre piensas en trabajo y hasta puedes soñar con él.

EN MENOS DE 140 CARACTERES, ¿CÓMO EXPLICARÍAS TU COCINA?

No es mi cocina, diría nuestra cocina, porque somos 3 personas, Eduard, Mateu y yo... Y aparte toda la gente que está con nosotros. Creo que es una cocina muy sabrosa, con profundidad, con técnica, con concepto, con reflexión, una cocina con mucho sentido... Con humor, con provocación a veces, y con una sinergia muy grande con la sala, que creemos que es una parte muy importante.

¿QUÉ PLATO DE TU INFANCIA TE GUSTARÍA REINVENTAR?

Sin duda alguno de los que hacía mi abuela o mi madre, como por ejemplo un *all*

cremat, unos guisantes con caracoles, unos caracoles con conejo...

¿POR QUÉ PLATO TE GUSTARÍA SER RECORDADO?

Por alguno de los platos que se han hecho en Disfrutar sin duda alguna. Hicimos muchos platos en elBulli, pero aparte de estos me gustaría que nos recordaran (hablo en plural) por los que hemos hecho en Disfrutar y que consiguen que nuestra apuesta esté hoy consolidada y tenga futuro: por alguno de los platos de Disfrutar.

SI SÓLO TUVIERAS 5 INGREDIENTES, ¿CUÁLES SERÍAN Y QUÉ PLATO HARÍAS CON ELLOS?

Espardenyas, setas, una becada, una hierba como la albahaca y sal. Son cinco ingredientes que me pasan ahora por la cabeza rápido, y más que plato sería una fusión que tuviera un poco de mar y de tierra, mar y montaña que nos gusta mucho aquí en en nuestra cocina. Podríamos hacer una picada de espardenyas y setas, con unas hojitas de albahaca por encima que le dieran un punto de frescor.

¿CUÁL ES LA MEJOR CIUDAD GASTRONÓMICA DE TODAS LAS QUE HAS IDO?

Hay varias, pero la que más me ha impresionado puede ser Tokyo.

¿QUÉ RESTAURANTE EN QUE NO HAS ESTADO TE GUSTARÍA ESTAR?

Noma.

¿QUÉ HACES CUANDO NO COCINAS?

Estoy con mi familia el tiempo que puedo para poderlos disfrutar. Y si tengo un poco más de tiempo me voy a pescar o a buscar setas, depende de la temporada.

¿QUÉ TÓPICO SOBRE LOS COCINEROS ES CIERTO?

Que nos gusta comer.

¿CÓMO SERÍA TU DÍA GASTRONÓMICO PERFECTO?

Haciendo lo que me gusta, estar con mi familia, pudiendo ir a buscar setas o yendo a pescar con toda la familia y después pudiendo hacer la comida, cocinando todo lo que pescamos o recolectamos.

¿QUÉ DEBE TENER SÍ O SÍ UN BUEN GASTRÓNOMO?

Un buen paladar para poder degustar esta comida y poderla valorar.

¿CON QUÉ POSTRE ACABARÍAS ESTA ENTREVISTA?

Con un buen flan. Bien tierno, hemos hablado de tradición en cocina, luego modernidad y acabar con tradición: un buen flan, bien cremosito, que sea de huevo y hecho en casa: creo que es una obra de arte.

Héctor Hernández

Ciudadano del mundo y amante de la gastronomía de cualquier país. Buen bebedor de cerveza, siempre en busca del ron perfecto y distinguida compañía en torno a una mesa. Lo mejor de un restaurante puede ser su hilo musical.



Artículos relacionados



Javier Torres y Sergio Torres, gastronomía que corre por las venas



Fran Martínez, la personalidad del producto de La Mancha



Eneko Atxa, el presente creativo de la gastronomía



Dario Burattini, en busca de la autenticidad gastronómica