núm. 1

sabir

IDENTITAT MEDITERRÀNIA

El Celler de Can Roca, Marta Pessarrodona, Carme Ruscalleda, la morra, Paco Pérez, el Mas Molla, Joan March, Disfrutar, Pierre Deffontaines i el *gyotaku* entre altres

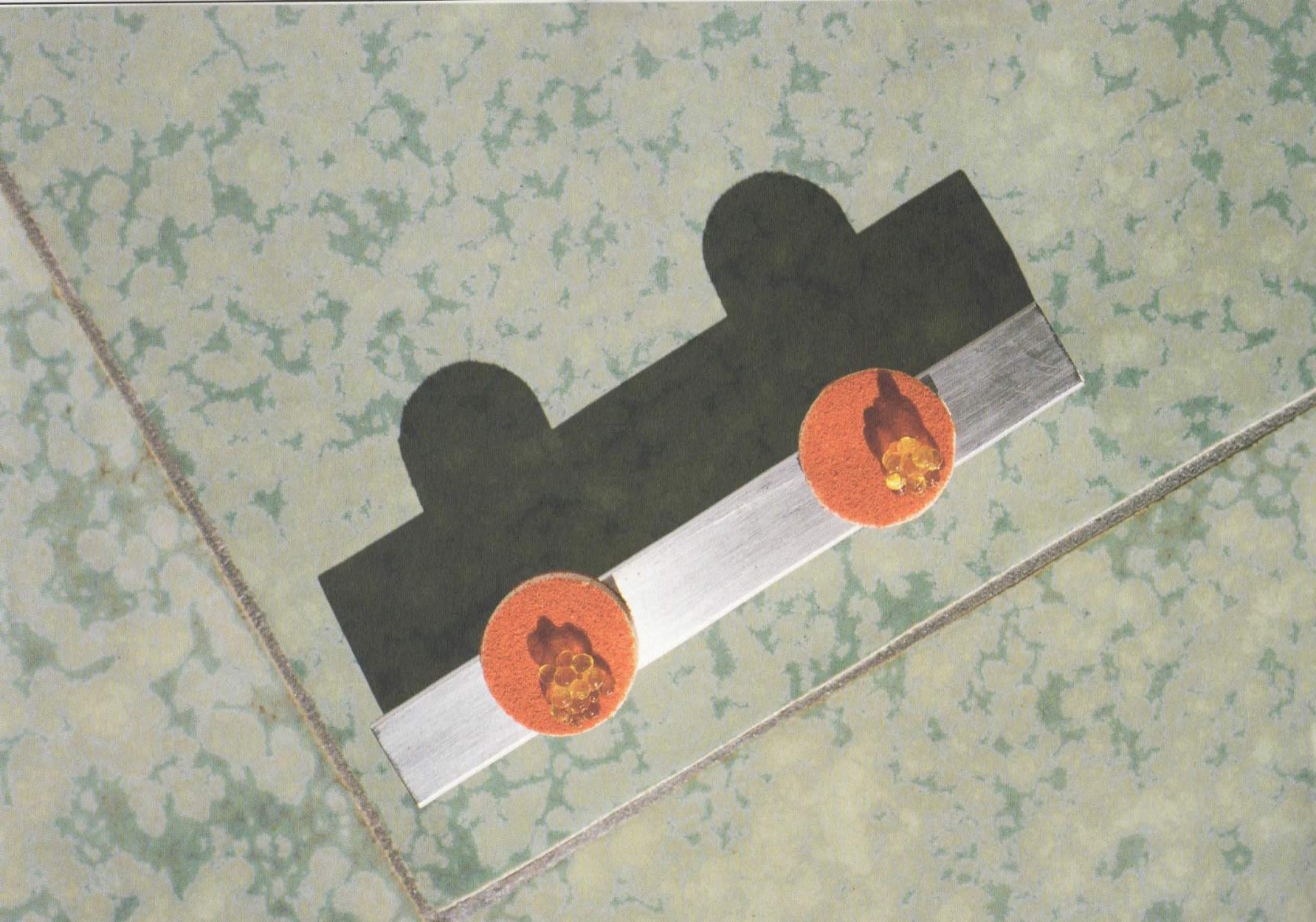
Al restaurant

Disfrutar de Barcelona

parlem amb

Eduard Xatruch, Mateu Casañas i Oriol Castro

Fotografies
de Raúl Ruz



Entre el repertori que suposa l'oferta d'un espai gastronòmic, hi ha restaurants que et posen entre l'espasa i la paret. El Disfrutar –per la seva banda– et posa entre l'espasa i el mar.

Sota el tauló de fusta, tres taurons no et perden de vista i donen voltes sota teu, esperant que caiguis. Finalment, l'espasa punxa massa i perds l'equilibri. Caus, crides, tanques els ulls... Però després d'uns segons a l'expectativa, encara et sents les extremitats. Quan obres les parpelles, una veu d'aparença juvenil et saluda: «Benvingut al Disfrutar». Estàs assegut a la sala i darrere el gran vidre de la cuina, l'Eduard Xatruch, l'Oriol Castro i en Mateu Casañas riuen per sota el nas.

Els tres antics caps de cuina d'El Bulli ara volen sols. El seu primer restaurant, el Compartir (Cadaqués, 2012), ja és un temple del *fine dining* mediterrani. El Disfrutar, per la seva banda, escenifica l'ala esbojarrada de l'alta cuina: servei impecable, producte impol·lut, cuina impossible..., i per molts anys!

CALA MONTJOI

Eduard El Mateu és de Roses, l'Oriol de Sitges i jo de Vila-seca. Ens vam conèixer a la Cala Montjoi, a El Bulli, on vam treballar durant 16 anys de la nostra vida. Allí va néixer l'amistat i tot el que hem anat fent durant els últims anys.

Mateu Vam compartir tantes hores a la Cala Montjoi...! Davant d'aquest Mediterrani que tant estimem, es va anar construint una espècie de projecte comú, que ha vist la llum a través del Compartir i el Disfrutar.

Eduard Des de feia temps que teníem una inquietud de fer alguna cosa plegats. I l'any 2011, quan El Bulli va tancar, ens vam dir ara o mai. Volíem fer alguna cosa que tingués a veure amb nosaltres. Els tres som mediterranis, repartits pel litoral català. Arribat el moment, ens vam preguntar on fer el nostre primer projecte. Llavors, vam veure una casa típica de Cadaqués i ens vam dir «aquí serà». El 2012, obrim el Compartir a Cadaqués, un poble que ens encanta i enamora.

MIRADA MEDITERRÀNIA

Oriol Nosaltres portem una forma de vida dintre que és de la costa i del litoral interior. I això ho hem pogut transmetre a la nostra cuina a través dels productes de la zona i del tipus de cuina...: arròs caldós, arròs de trompetes i porc, sardines, anxoves, gelat d'ametlla...

Mateu De vegades, ens preguntem on és el límit de la cuina mediterrània. És veritat que al Compartir la cuina mediterrània entra com una onada; gairebé com un tsunami, però no ens tanquem en banda. El Mediterrani en general, tant des d'un punt de vista gastronòmic com cultural, com de llengües, com de materials..., ha estat construït a força d'anar encaixant peces d'un trencaclosques gegant que, civilització rere civilització, cultura rere cultura, s'ha anat edificant a través de fluxos de comunicació, com són la ruta de la seda o el mar en ell mateix. La cuina dels nostres restaurants és essencialment mediterrània, però no ens tanquem a les coses bones que té la resta del món; especialment al Disfrutar. Per exemple, per què no utilitzar una salsa de soja si en un plat creiem que hi pot aportar algun aspecte positiu?

Oriol Aquí, a la regió mediterrània, antigament s'utilitzaven moltíssim el coriandre i el gingebre. Amb els pas del temps, aquesta tradició es va anar perdent, i avui recuperem els seus sabors a través de les cuines asiàtiques i llatinoamericanes. Però, gingebre i coriandre van ser, respectivament, el que l'all i el julivert són actualment a la cuina mediterrània.

Eduard Una de les coses maques de l'essència mediterrània no és simplement quedar-se amb els productes etiquetats, com poden ser l'oli d'oliva, les anxoves, l'alfàbrega o, fins i tot, el tomàquet. Hi ha molts plats amb tomàquet que són mediterranis, però el

tomàquet no fa tant de temps que s'està fent servir a la Mediterrània, ja que va arribar de les Amèriques. Penso que més enllà dels productes, el Mediterrani es caracteritza per tenir un vessant lliure que fa que totes les influències positives s'hi hagin assumit. El Mediterrani ha estat capaç d'aglutinar moltes coses foranes que al final se les ha fet seves.

Mateu Podem dir que són unes arrels que no paren de créixer. Quan es parla de les arrels i la tradició, només té sentit si continuen creixent i anem donant força a aquest arbre. I, llavors, per què no entendre que l'evolució no pot aturar-se i que el criteri per evolucionar el posa cadascú?

ENTORN I SOSTENIBILITAT

Mateu La degradació del marc natural de la regió mediterrània és un problema complex que no deixa de preocupar-nos. Especialment des d'un punt de vista merament professional, ja que són productes amb els quals hem de treballar. Aquest és un problema de tots els mars i oceans del món. El món hauria de trobar una balança entre el volum de gent que l'habitem, i el que hem o no de consumir. Des del punt de vista de la sobreexplotació dels recursos, podria dir que els restaurants el que sí que fem és optimitzar-los. Pràcticament no desaprofitem res. Un cas molt diferent del de les grans superfícies o del que succeeix a casa nostra. Nosaltres gestionem els recursos de manera coherent i amb criteri.

Oriol Pel que fa a la sobreexplotació dels peixos, és ben clar que els restaurants hauran de fer servir producte de piscifactoria, tal com un pagès cultiva un tomàquet. Haurem de potenciar el producte resultant de l'aqüicultura, perquè sabem que el peix salvatge és limitat. Nosaltres treballem sovint amb peix de piscifactoria i estem molt contents de fer-ho. A Cadaqués, hi fem servir salmó..., i és ben bo! A ningú se li ocorreria pensar que les carnisseries es nodrissin només de l'animal salvatge que es caça a les muntanyes. Pràcticament totes les ostres que consumim són de cultiu i tothom les té com un producte fetitxe. Però són producte de la producció controlada. Els restaurants hauran de comprometre's cada vegada més amb l'aqüicultura.

Eduard Avui dia tenim la gran sort que hi ha moltes associacions i un gran nombre d'experts que es dediquen a vetllar pels recursos naturals del planeta, i el que s'ha de fer és que les administracions s'escoltin més aquestes persones i que tota la població en general sàpiga quins són els peixos o les espècies vulnerables. Gràcies a Déu, avui en dia no depenem de la sardina, ni de la gamba, ni de la tonyina per fer una carta en un restaurant. Si a nosaltres demà ens prohibissin cuinar una determinada espècie durant, per exemple, dos mesos, no hi hauria cap problema.

Oriol Ara bé, no tot és prohibir. Fins que no canviï el model i hi hagi barques a port, les administracions hauran de pagar els pescadors perquè no vagin a pescar mentre es regeneren les espècies. El canvi no pot ser de la nit al dia. Hi ha molta gent que es guanya la vida cada dia amb una espècie de peix. Fa falta, doncs, un treball coordinat.

Mateu Ara, a la Costa Brava hi ha la veda de l'arrossegament, que és una de les tècniques extractives més demolidores del fons marí. Durarà un mes i mig. Una de les solucions seria compaginar aquestes vedes tant en el punt d'extracció com en el punt de consum, i que tinguessin un sentit general. Perquè si el punt de consum continua consumint el producte, aquest continuarà arribant per sobre de la veda. La piscifactoria de qualitat és una bona alternativa.

LA CUINA DEL DISFRUTAR

Eduard Som conscients que, tant al Compartir com al Disfrutar, fem un tipus de cuina que pot considerar-se alta cuina –entre cometes o sense cometes–, on volem agradar a tothom; als turistes, però especialment els tres tenim una obsessió per agradar molt a la persona que viu al costat del teu restaurant. A l'hora de muntar el Compartir, ens vam preguntar "Què ens agradaria a nosaltres tres anar a dinar o sopar si anéssim a Cadaqués?". I aquí, al Disfrutar, a Barcelona, vam fer el mateix. Per tant, considerant la nostra manera d'entendre la gastronomia i allò que ens agrada cuinar, adaptem el nostre estil en funció d'allò que creiem que demana cada ubicació. I això

és el que fa que la nostra cuina –ens ho diuen els clients– tingui una essència mediterrània molt forta. En definitiva, el nostre client beu del Mediterrani d'una manera més o menys conscient. I el mateix ens passa a nosaltres. L'ametlla, l'anxova o l'oli d'oliva són productes que hem menjat tota la vida. No entenem cuinar sense fer servir oli verge, o una carta sense peix blau o fruits secs. Són coses que portem a dins, que surten potenciades quan entenem que a la persona que viu al costat del nostre restaurant també li agrada això. Finalment, aquests productes els vestim de nosaltres, i aquest valor diferencial desperta l'interès per venir als nostres restaurants.

Oriol Nosaltres tenim un esperit propi, fruit d'una manera de fer amb la qual ens hem criat. La nostra cuina és un reflex d'això. Nosaltres collim rovellons a les cales de la Costa Brava, però també ens agrada anar al Pirineu a buscar bolets. Aquestes experiències les acabarem plasmant en un plat. Ara tenim flors d'ametller que recollim nosaltres mateixos, i les tenim aquí perquè ens agraden i ens inspiren. La nostra cuina és mediterrània pel producte que majoritàriament utilitzem, però més enllà del producte i dels patrons culturals, a l'hora de cuinar-lo, hi ha el factor emotiu de cada cuiner: el seu esperit.

Eduard El que passa és que quan fas cuina personal o d'autor –posem-li l'etiqueta que vulguem– s'acaba cuinant el que se sent com a persona. I una persona és el conjunt d'una sèrie de variables culturals, com pot ser el mediterrani, però cadascú té, a més a més, un esperit que queda plasmat quan es cuina. Hi ha una sèrie de productes, com la sardina, o de tècniques de cocció, com la brasa, recurrents a totes les cuines de la regió mediterrània. El que passa és que a l'hora de plasmar-ho en un plat i donar-li uns matisos, la personalitat hi influeix molt.

CUINA GLOBAL

Eduard Si anem a Chicago i algú ens ofereix cuina mediterrània, pot ser que l'esperit hi sigui i que, a més a més, el cuiner faci servir oli verge d'aquí i peix portat des d'aquí amb avió cada dia. D'altra banda, Barcelona és plena de restaurants japonesos; alguns d'aquests fantàstics.

Mateu Més enllà del producte que s'utilitzi per entrar en aquest clixé de cuina mediterrània, hi ha una cosa innegable i és que tots els bons restaurants japonesos fora del Japó, o estan portats per japonesos o per gent que ha experimentat en primera persona i en pròpia pell el Japó; el que vol dir viure-hi, treballar-hi i introduir-se en aquella cultura. El Mediterrani, per la seva banda, també té, com el Japó, un fonament molt sòlid que s'ha construït durant milers i milers d'anys. Per tant, no és només una marca, sinó una manera de fer i d'entendre un territori. Si a Chicago hi ha un restaurant de cuina mediterrània, per sobre del producte, seria bo que a la cuina hi hagués algú que hagi viscut aquí i sàpiga expressar el que realment significa la cuina mediterrània.

Oriol Davant de la globalització, hem de preservar les herències culturals de les generacions passades. Nosaltres cuinem i potenciem la cuina tradicional, com el fricandó. I perseguim l'essència del fricandó, però des del context actual. En tot cas, la versió tradicional, amb tots els seus valors, tenim clara quina és.

FUTUR

Eduard Hi ha una cosa que tots els éssers humans tenim en comú: sentim curiositat per les coses diferents. Creiem que amb el valor del ser diferent hi ha un plus. Però, la nostra cultura és el que ens fa ser com som; l'hem d'estimar perquè forma part de nosaltres. Jo crec que totes les persones d'aquest món s'estimen la seva cultura. Però també és cert que les cultures aniran canviant, aniran mutant, hi haurà sinergies i no pararan de créixer. Em sabria molt de greu que acabéssim tots igual. De nosaltres depèn no perdre l'essència. Nosaltres som fills del Mediterrani. Si no, no seríem en Mateu Casañas, l'Oriol Castro ni l'Eduard Xatruch.