“Disfrutar Events”, el flamante cátering de Disfrutar: el sueño ya es posible

En pleno ascenso a la misma cima del olimpo culinario, **Oriol Castro, Eduard Xatruch, Mateu Casañas** y, como nuevo socio y director, **Jordi Parra**, presentan su nuevo fenómeno tras **Compartir** y **Disfrutar**: “**Disfrutar Events**”, un cátering a la medida y de carácter “experiencial”. El sueño, pues, ya es posible en cualquier lugar.

Oriol Castro, Mateu Casañas, Jordi Parra y Eduard Xatruch – @Joan Valera

Nada es casualidad ni atajo cuando hablamos de **Disfrutar**. **Oriol, Eduard** y **Mateu** han sabido explorar horizontes organolépticos desconocidos y atrevidos; pero siempre con la brújula bien calibrada, los pasos medidos y controlando el vértigo que los ha situado velozmente en lo más alto del mundo. Y hoy, con 2 estrellas Michelin, 3 Soles Repsol, ubicados en el nº 9 de 50 Best Restaurants y en el 12 de OAD, dan un

paso más. Un importante paso que tampoco es casualidad, porque además de ser el cátering la gran tendencia de futuro, lo dan con **Jordi Parra**, amigo de los tres desde siempre, compañero en las cocinas de **Jean Luc Figueras** y de **elBulli** (donde no sólo cocinaron, sino que, dirigidos por **Ferran**, desarrollaron distintos proyectos externos) y cocinero con una alta capacidad de gestión demostrada en Grup Gsr o en el "network" de **Carles Abellán**.

Pero, además de permitir que el "universo" gastronómico **Disfrutar** pueda ser, en formato cátering, patrimonio de todos y en cualquier sitio (casa, empresa, donde sea), además de hacer que "el sueño ya sea posible" para todos, ¿qué propone "**Disfrutar Events**"? La respuesta es tan simple y tan compleja como el propio Disfrutar Barcelona: sinergias culinarias, sorpresa, diversión y, como siempre, perfección. Y entonces la personalización. "Disfrutar Events" es un cátering "taylor-made", con toda la carga exclusiva de la cocina de Disfrutar adaptada al formato, pero a la medida. "Disfrutar Events" es un brazo orgánico de Disfrutar, por lo que la investigación y la creación como ADN de base ya vienen dadas, ya son intrínsecas.

El concepto estratégico fundacional de los cuatro socios, partiendo de la filosofía de Disfrutar, es amplio porque ahora, con sus nuevas instalaciones logísticas de producción dedicadas exclusivamente a "**Disfrutar Events**", pueden: eventos de empresa, convenciones, galas, congresos, enlaces, fiestas, celebraciones, "showcookings"... Naturalmente, en todo el territorio.

En la parte culinaria y emocional –"Disfrutar Events" quiere crear experiencias-, **Oriol, Eduard, Mateu** y **Jordi** han trabajado en la traducción de los impactos "Disfrutar" a una dimensión amplia, a partir de la adecuación de su magia culinaria en lo textural, lo sápido, lo sorpresivo y lo divertido. Y ahí, en el catálogo de propuestas de "Disfrutar Events", estarán, además de otras propuestas más obvias, los cócteles sólidos, los snacks de "wow", los delicados "finger food", las tapitas que encierran universos de sensaciones, los platos de

contemporánea suculencia, los pre postres sorpresivos, los postres en “trampantojo”, los “petits fours” exasperantes…

En otras palabras: imaginario Disfrutar. Todos aquellos que los conocen, que han podido gozar Disfrutar, saben que Oriol, Eduard, Mateu y Jordi abren su “Disfrutar Events” porque son capaces de ofrecer la máxima excelencia en cualquier circunstancia.

Supongamos Disfrutar más allá de Disfrutar. Y estaremos en “Disfrutar Events”.

Donde el sueño ya es posible.

Disfrutar Events

Centro Logístico de Producción

Camí Elena, 5. 08339 Vilassar de Dalt. Barcelona