

Oriol Castro: “Não podem querer de um momento para o outro ser um Ferrán Adrià!”

PUB



Oriol Castro foi uma das mais importantes peças da equipa de Ferran Adrià no elBulli. Foto: Humberto Mouco

ÚLTIMAS NOTÍCIAS

Tsukiji, o mar português à mesa de Paulo Morais

26 Abril, 2019

Sem Espinhas: Lucas Azevedo

23 Abril, 2019

Boa Cama Boa Mesa: Hans Neuner é o 'Chefe do Ano'

Oriol Castro passou dezoito anos da sua vida a trabalhar lado a lado com Ferrán Adrià, no famoso restaurante elBulli. Pela segunda vez em Portugal, o chefe do Disfrutar esteve à conversa com o ETASTE no Peixe em Lisboa.

O Oriol é conhecido por ter sido um dos braços direitos de Ferrán Adrià no mítico elBulli. Depois do restaurante fechar sentiu-se perdido?

Bem, pensa que nós vivemos toda a nossa vida no elBulli. Dezoito anos da tua vida no elBulli...Quando estás num projeto tens um dia-a-dia. A tua vida e família giram à volta do restaurante e quando o elBulli fechou senti um grande vazio. Eu falo por mim, estava acostumado a estar seis meses a trabalhar criatividade e depois ia ao elBulli dar serviço e acabava por deixar a minha família para poder estar concentrado. E claro que me senti um pouco perdido, vazio e pensei: "o que vai ser da minha vida?". Isso é o mais complicado que te pode acontecer... quando fazes mudanças repentinas na tua vida. Se são melhores ou piores? Sempre dizem que as mudanças são para melhor e, graças a Deus, pudemos constatar que foram para melhor.. Olhando em perspectiva, vejo que houve um vazio mas este foi positivo.

Quais são as memórias e ensinamentos que traz dos tempos ao lado de Ferrán e Albert Adrià?

Trago muitas coisas. O Ferrán e o Albert eram pessoas inconformistas, muito trabalhadores e queriam sempre melhorar. Todos os dias davam o exemplo, eram sempre os primeiros a entrar na cozinha e isso é algo importante, que a tua referência seja um exemplo, que dê 100% no trabalho! Nos nossos restaurantes tentamos ser um exemplo para os nossos colaboradores tal como eles foram para nós.

Ferrán mudou a cozinha mundial, porque criou um movimento de criatividade que fez com que todos refletissem e partilhassem. Ele não escondia nada! Gostava de transmitir tudo o que sabia a toda a gente para que pudessem aprender. E depois tinhas o Juli Soler, que foi a pessoa responsável pela

10 Abril, 2019

Wilson Pires: um bartender com as mãos na massa

10 Abril, 2019

Cinco restaurantes que cheiram a novo em Lisboa

5 Abril, 2019

ÚLTIMAS RECEITAS



Cenouras assadas com balsâmico

8 Março, 2019



Cogumelos com maçã e ovo de codorniz

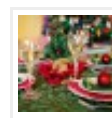
22 Fevereiro, 2019



Batata doce

gratinada com mel e amêndoas

22 Fevereiro, 2019



Especial receitas Natal: O polvo e

o bolo inglês

18 Dezembro, 2018



Húmus de batata-doce

alteração do serviço de sala na gastronomia espanhola tornando-o mais informal, mais próximo e não tanto à francesa, o que fez com que se mudasse a visão que havia naquele tempo. Ele tinha um trato humano diferente e isso foi de tal forma importante que hoje há grandes restaurantes que não têm toalha de mesa e antigamente não era assim.

O próprio Ferrán referia-se ao Oriol como uma das pessoas mais importantes do núcleo do restaurante. Como é que isso o faz sentir?

Faz-me sentir feliz, que me atribua esse reconhecimento, mas tenho sempre os pés no chão. É necessário ter a cabeça muito bem organizada e ser uma pessoa educada que respeite os outros, ser profissional e companheiro com todos à tua volta.


Não acredito no ser superior ao outro porque no fim vamos todos parar ao mesmo sítio, debaixo da terra. Por isso, é muito importante ter os pés bem assentes.

Como surge a ideia de abrir um primeiro restaurante com os seus colegas do el Bulli, o Eduard Xatruch e o Mateu Casañas?


No el Bulli éramos uma família. Dentro da cozinha, o Eduard, o Mateu e eu estávamos lá todos os dias. Ali o lema era o todos por um e quando seguimos o nosso caminho, não nos sentimos confortáveis para abrir um restaurante cada um por si porque acreditávamos no sucesso através de uma equipa feita por pessoas.


Por isso, unimo-nos e decidimos desenvolver o nosso projecto, algo que fosse simples e que permitisse aprendermos como funcionava um restaurante, porque nós sabíamos cozinhar,

PARTILHAR: Não percebíamos nada de gestão. Abrimos o

 Começámos a aprender o que era um restaurante em todas as suas vertentes.



 Podemos dizer que vocês são uma irmandade e modelo para os cozinheiros mais jovens tal como a família Roca do El Celler de Can Roca?

 É importante ver que três cozinheiros também se podem unir e formar um projecto. No início as pessoas diziam-nos “Não, vocês são muitos, vão fracassar!” e a verdade é que não fracassámos! Talvez se fossemos só dois fosse pior, porque quando são duas pessoas uma diz algo positivo e a outra algo negativo e nunca se chega a um acordo. Mas, se forem três pessoas sempre há um equilíbrio na balança e isso é a parte boa.

Cada um de nós tem as suas qualidades, um pouco mais disto ou daquilo, mas a sorte que temos é de sabermos um pouco de tudo e também fazemos de tudo, gerimo-nos e dividimo-nos, mas toda a equipa nos vê como profissionais credíveis. Por exemplo, hoje fui almoçar a um restaurante aqui em Lisboa e falei pelo o *WhatsApp* com o Eduard e o Mateu sobre o que eu tinha comido e começámos a partilhar ideias. O Eduard estava no Disfrutar, o Mateu no Compartir e eu em Portugal.

Eu acredito que podemos ser uma referência para aqueles que estão agora a começar. Para eles acreditarem que as equipas também podem ser formadas e realmente fazer acontecer. No nosso caso temos o acréscimo de sermos cozinheiros, a família Roca são três de áreas diferentes, um cozinheiro, um pasteleiro e um chefe de sala. Nós tivemos que nos reciclar e aprender muito de sala, porque não tínhamos esse conhecimento. Aprendemos diariamente e investimos em formação e, agora já temos um pouco de conhecimento de sala, não somos empregados de mesa, maîtres ou sommeliers, mas já aprendemos muito para que consigamos organizar-nos embora estejamos diariamente a aprender.

Em que é que o Compartir se distingue de um restaurante como o elBulli? São registos diferentes.

O elBulli teve uma mudança, uma transformação e depois de dois anos do restaurante ter fechado nós também fizemos uma transformação em nós mesmos. Abrimos o Compartir em 2012 e com o passar dos anos pudemos abrir o Disfrutar, em 2014. Com o Compartir queríamos chegar a toda a gente e

fazer uma comida simples. Vínhamos de uma cozinha como a do elBulli que tinha 320m² e 60 cozinheiros para uma cozinha de 20m² com 4 cozinheiros. É um choque, uma mudança radical! O Compartir foi o voltar a nascer e isso tinha que ser com as nossas raízes. Nós queríamos trazer as nossas recordações, os valores que as nossas famílias nos deram, como o dia de festa em que nos reuníamos com a família a uma mesa com um prato de salada, partilhávamos os momentos de alegria e tristeza... Queríamos partilhar!

O Compartir é uma casa típica de aldeia, muito antiga e rústica, que é o que tem de bonito, porque afinal a modernidade não se fecha à tradição. Como tal começou por ser algo mais tradicional com uns toques modernos. Por outro lado, já tínhamos saudades do que fazíamos no elBulli, que foi toda a nossa vida, e queríamos voltar a fazer coisas diferentes. Foi aí que surgiu o Disfrutar que é um pouco mais radical, transmite a ideia de criatividade e modernidade. Ali tentamos fazer coisas diferentes, que é a cozinha criativa que fazemos.

O Disfrutar surge no seguimento do legado Compartir?

Sim, primeiro o espaço. Para haver história tem que existir uma origem. Um dos motivos para a escolha do espaço do Disfrutar foi o mercado. Queríamos estar à frente do mercado. Foi uma coincidência. Mas era importante para nós, porque era algo muito bonito. A partir daí dissemos ao arquitecto que queríamos que transmitisse neste local o Mediterrâneo, a luz, a cerâmica, etc. Estes eram os valores que deram origem ao que é hoje o Disfrutar, um espaço mediterrânico e moderno, muito vistoso e bonito o que deixa as pessoas encantadas. E isto não está démodé, passaram-se cinco anos e o restaurante continua atual. Sem dúvida que tentamos passar estes valores para os pratos, porque nós somos cozinheiros catalães de cozinha mediterrânica e isso vê-se no espírito do Disfrutar.

Depois, esse seguimento surge na comida. No início, no Disfrutar fazíamos o menu de degustação, mas tínhamos alguns pratos para serem partilhados. Com o passar do tempo

fomos refinando mais as coisas e tornámos esses mesmos pratos mais personalizados: cada menu passou a ter o seu prato mais individual e pessoal, algo com que nos sentimos mais cómodos a trabalhar, pratos mais pequenos, e acabamos por ter mais atenção ao detalhe.

E como se divide agora o menu do Disfrutar?

Agora o modelo de menu de degustação que temos consiste num menu com pratos clássicos de duas versões, uma curta de 25 pratos e uma maior com 30 pratos, todos diferentes. A outra versão chama-se Disfrutar Festival, onde temos os pratos mais recentes, também com uma versão curta e outra maior. Isto quer dizer que no menu clássico há pratos do início como o “ovo crujiante” ou os “macarrones a la carbonara” e no menu festival estão os pratos novos que vão mudando e que estamos sempre a criar.

Como acontece o vosso processo criativo?

Temos uma equipa criativa composta por duas pessoas que juntamente connosco criam pratos novos e diariamente fazemos provas de criatividade para pratos. Estamos sempre a testar coisas novas, porque as grandes montanhas fazem-se grão a grão, não se fazem de repente. Vão crescendo pouco a pouco e o nosso trabalho também é assim. Por isso, vamos sempre alterando os pratos e a cada ano obrigamo-nos a criar entre 70 a 80 pratos novos, todos diferentes.



Cada vez mais se valoriza o produto e o produtor, nomeadamente o produto nacional. Qual é a sua opinião sobre este assunto?

Por exemplo, o elBulli era um restaurante de cozinha criativa e moderna e a opinião das pessoas acerca do restaurante era de uma cozinha molecular com técnica e nunca falavam do produto! Mas sem produto não podes cozinhar. Para nós estava estabelecido que o produto tinha que ser o melhor do mundo: por exemplo, os espargos eram comprados a um produtor que os cultivava de forma artesanal, as algas vinham da Galiza e o peixe vinha da lota de Rosas. No Disfrutar acontece o mesmo, compramos os espargos a esse mesmo produtor e o peixe e marisco vêm de Villa Nova (Galiza).

O produto é muito importante, porque toda a base da cozinha é feita a partir dele. Podemos transformá-lo mais ou menos, mas é como os restaurantes... Há vários tipos de restaurantes todos eles diferentes, cada um aplica o produto como quer. Nós respeitamos o produto, tentamos sempre ter mais produto espanhol do que estrangeiro, mas se viermos a Portugal e encontrarmos um produto fenomenal do qual gostamos, vamos arranjar forma desse produto chegar até nós.

O que é que sentiram quando o Disfrutar recebeu duas estrelas Michelin e foi nomeado o 18º melhor restaurante do mundo pela 50 Best Restaurants?

Não esperávamos receber a primeira estrela Michelin e muito menos a segunda, mas claro que ficámos muito felizes. Nós não procuramos este tipo de reconhecimento, porque o que realmente queremos é que o cliente venha, coma, desfrute e quando for embora fale do restaurante. Claro que se te dão reconhecimentos deste tipo melhor ainda, mas nós trabalhamos para que o cliente venha e desfrute.

Os prémios ajudam... Desde que temos estrela Michelin e estamos no The World's 50 Best há gente que vem ao restaurante, porque nos vêem como um ponto de referência. Nota-se sempre quando reconhecem o teu restaurante.

Vínhamos do elBulli mas se não tivéssemos feito bem as coisas, as pessoas não viriam ao restaurante, porque vivemos numa sociedade muito perigosa. De tal forma que através da internet consegues demonstrar o teu descontentamento acerca de um restaurante e num curto espaço de tempo torna-se viral. Temos clientes que vêm dos EUA para comer no nosso restaurante, no ano seguinte voltam e repetem. Isso é o melhor que te pode acontecer na vida. Por exemplo, que uma senhora de São Francisco tenha ido ao Disfrutar em 2017 e no ano seguinte tenha voltado a comer no teu restaurante. Para nós, isso é muito importante.

Os clientes do elBulli vão ao Disfrutar?

Temos clientes que são do tempo em que trabalhávamos no elBulli e sentem-se como se aquela fosse a sua casa, porque para nós é como se fossem também parte da família. Muitos vão à “casa” do Albert e depois vêm à nossa, o que é normal.

E a possibilidade de abrir um terceiro restaurante? Há?

Pode ser que mais tarde façamos algo. Não é uma hipótese descartável, porque no fim de contas também nos faltam fazer coisas.

A sua equipa de trabalho é maioritariamente jovem.

Acredita que é importante que a “velha guarda” aposte nos jovens cozinheiros?

É muito importante, eu por exemplo vivi isso. Comecei no elBulli muito jovem e foi por ter começado a cozinhar tão cedo que fui aprendendo pouco a pouco. Agora já tenho 29 anos como cozinheiro profissional. Mas na minha opinião, os cozinheiros mais velhos já começam a abrir o caminho para as novas gerações. Acredito, que os jovens têm que ir pouco a

pouco para que aprendam e a sua formação seja muito construtiva. Não podem querer de um momento para o outro ser um Ferrán Adrià!

Está em Portugal... Conhece a nossa gastronomia?

A primeira vez que estive em Portugal foi há mais de 20 anos, esta é a segunda vez. Nessa altura vi uma Lisboa que hoje está completamente diferente, mais moderna, mais transformada, muito turística e incrível. Temos amigos aqui como o Avillez que conheço desde o tempos em que estive no elBulli.

O nível da gastronomia portuguesa está muito alto e cada vez melhor. Também porque toda esta gente jovem foi aprendendo. Na cozinha espanhola antes havia umas referências e agora tem um campo de cozinheiros muito distintos, porque há gente jovem que foi aprender a outros restaurantes e que agora está a crescer e a dar frutos incríveis. Aqui em Portugal está a acontecer o mesmo. Hoje fui ao Prado, em Lisboa, onde comi comida muito boa, estava incrível! Eu acredito que Portugal é uma grande potência gastronómica.

Acha que a gastronomia portuguesa tem potencial para chegar tão longe como a de Espanha?

Eu não acredito que possa chegar tão longe como a gastronomia espanhola, porque na minha opinião já está a chegar tão longe como a do meu país. Portugal tem um grande nível gastronómico. Para além disso, vocês têm tudo! Têm o produto, têm os cozinheiros, têm as infra-estruturas, têm tudo!

E como vê a relação de Portugal e Espanha?

Tendemos a ser bastante próximos, não? Afinal, acreditas que passamos a fronteira e só se altera o horário? Ou que estás num outro país? Portugal tem mar e montanha tal como nós. Estamos juntos pela parte norte e sul, e acredito que nós somos um núcleo. Se há uma fronteira? Sim há. Mas até no idioma nos entendemos perfeitamente.

Nos últimos anos Portugal tem conquistado um lugar de destaque no turismo. Qual é a sua opinião acerca do papel da gastronomia como motor de divulgação de um país?

Sem dúvida alguma que a gastronomia é uma das partes mais importantes para promover um destino turístico, porque o mundo da gastronomia tem produtos, restaurantes, muitos serviços associados e damos emprego a muitas pessoas, e o que move a gastronomia é incrível! Apostar na gastronomia para seguir em frente é muito importante. Espanha apostou imenso. E no fim de contas, a herança que temos, é a história e isso está ligado à gastronomia... Há tradição cultural, tradição de diferentes áreas como a pintura e a escultura, etc, e a gastronomia temos no dia-a-dia.

São os nossos avós e os nossos pais que nos passaram isso, passaram-nos uma herança, a herança de cozinhar um guisado, um bacalhau, isto é passado de mães para filhos, uma história que depois temos que vender. Quando os turistas vêm aqui e comem os vossos pratos, levam essa recordação. Acredito que é muito importante levar uma boa recordação da comida de um país. É necessário recuperar os pratos tradicionais para podermos vender o que é nosso. Não temos que vender pizza ou sushi. Se estamos em Portugal vamos vender a comida portuguesa que é o mais importante. Talvez possamos refiná-la e fazê-la mais delicada? Eu não sei, porque infelizmente não comi muito a comida portuguesa, gostaria muito de aprender mais e entendê-la. Além disso, cada um tem a sua filosofia, mas creio que é vital conservar a tradição portuguesa.

Em relação aos pratos tradicionais pouco apelativos pode dar-se a volta a isso. Por exemplo, nós também temos pratos que também não são muito bonitos como o soquet de peixe e no Disfrutar fazemos o mesmo prato mas mais refinado ao qual demos a volta para ser mais apelativo e no fim tem o mesmo sabor.

E onde acha que a cozinha portuguesa vai estar daqui a

dez anos?

Se eu soubesse... Mas há muitos cozinheiros que estão a fazer o trabalho de divulgar a gastronomia portuguesa, projetando o país para o mundo. Por exemplo, iniciativas como esta, o Peixe em Lisboa, fazem com que haja valorização e reconhecimento do trabalho dos cozinheiros e isto é muito importante e faz com que a gastronomia portuguesa suba de nível.

PARTILHAR:

      Total: 69

Artigos Relacionados:

1. **Albert Adrià cozinha no Loco, em Lisboa**
2. **Roteiro gastronómico: O outro templo de Angkor Wat**
3. **ElBulli1846, o novo projeto de Adrià**
4. **O Lumni de Miguel Castro e Silva**

Por Margarida Goulão | 17:28, 17/04/2019

ETASTE



UNIVERSO ETASTE

ETASTE
Chefe Cozinheiro do
Ano
Congresso dos
Cozinheiros
Jovem Talento da
Gastronomia

OUTROS SITES

Gastronomia com
Vinho do Porto
A Mesa dos
Portugueses
Revolta do Bacalhau
Edições do Gosto

INFORMAÇÃO

Ficha Técnica
Estatuto Editorial
Política de
Privacidade
Contactos