HEMOS VENIDO A 'DISFRUTAR': LLEGA LA HORA DE LA COCINA VIBRANT

Texto: JESÚS TERRÉS (@NADAIMPORTA) Publicado el *06.02.2015*

Celebramos la llegada a Barcelona de Disfrutar, el proyecto gastronómico de Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas —y hablamos de la generación gastronómica del "ahora": la cocina vibrant.

Gastronomía Vibrant. Una generación de restaurantes, cocineros, artesanos panaderos, queseros honestos, viticultores, dinamizadores culturales y empresarios que andan poniendo patas arriba un sector "de moda" (sí) pero que **va mucho más allá de la*haute cuisine* y la vanguardia** de la que tanto nos gusta presumir en congresos y portadas.

El aperitivo de Disfrutar / Jesús Terrés

La gastronomía como **agente sociocultural y económico más transversal que nunca**. Más allá de la punta de lanza del restaurante a pie de calle (que también) cada vez más disciplinas y profesionales se vertebran alrededor de la gastronomía como el Unicornio Salvaje (y virgen) que es el clavo ardiendo al que parece se agarra (nos agarramos) todo el tejido empresarial tras los rescoldos de la España del ladrillo y las preferentes.

El turismo se encomienda a la gastronomía —lógico, por otra parte— como también lo hacen festivales musicales, programas de televisión e incluso exposiciones donde el arte se agita junto a los fogones. **Los tentáculos de esta Gastronomía Vibrant se extienden a través de las redes sociales** (su ámbito natural de comunicación y descubrimiento) y de eventos como MadrEAT (un espacio de apoyo a jóvenes cocineros y gastroempresarios donde el streetfood y los foodtrucks toman la calle) o Eat Street Barcelona.

Cafeterías que son librerías o espacios arquitectónicos, *pop-ups* gastronómicos y cientos deNew Food Entrepreneurs obsesionados con la recuperación de ingredientes locales, la historia tras cada plato/producto/objeto (el sacrosanto **"storytelling"**) y la experiencia emocional del cliente. **Un nuevo modelo de cliente más global y cosmopolita**, más informado, más exigente, más hasta las narices de un modelo caduco —que exige también un nuevo modelo de cocinero. Más cercano, más abierto, más preocupado por hacernos "vibrar" con su cocina y menos por las medallas y el "paseíllo" por la sala esperando el aplauso del comensal (en serio, no es necesario).

Musclos amb pèsols en salsa verda / Jesús Terrés

A medio camino entre la **"Nueva cocina de barrio"** —término acuñado por Pau Arenós en su crónica de La Forquilla (El Periódico de Catalunya): en cada esquina de cada barrio un comedor que ilusionase al vecindario y atrajese a los paladares intrépidos; y la "alta

cocina informal" de Paco Morales en Al Trapo: el método, la habilidad y el rigor técnico de la alta cocina, pero un discurso más casual, más libre y menos encorsetado. **Disfrutar. Aquí venimos a disfrutar**.

Salón principal de Disfrutar / Jesús Terrés

¿Y toda esta introducción sobre la Gastronomía Vibrant? Todo este rodeo —necesario, creo— para situar (y celebrar) la llegada a Barcelona de Disfrutar, el proyecto gastronómico de**Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas** (tres de los cuatro jefes de cocina de El Bulli) en la calle Villarroel. Nada en su restaurante de Cadaqués (maravilloso Compartir, última visita: 8 de diciembre 2014. Cocina tradicional con ligeros toques de modernidad, platillos al centro) hacía presagiar lo que sucede aquí, en este templo (para mí, ya lo es) frente al mercado del Ninot: **belleza, tensión, producto, juego** (sin tonterías), **libertad, humildad, delicadeza, diversión, técnica** (invisible, como debe ser), **lenguaje, diálogo, emoción, sentido.** Menú Festival. 25 pases de gastronomía absolutamente vibrante. No se lo pierdan.