

Disfrutar

ÍZROBBANÁS FELSŐFOKON

Az avantgárd konyha talán legismertebb képviselője húsz éven át volt Ferran Adrià jobbkeze, ő forradalmasította a szifon használatát az El Bulli konyháján. **Oriol Castro** séftársaival aztán Barcelonába ment, hogy megalapítsa a **Disfrutart**, amely 2023-ban Európa legjobb étterme lett, és a második helyet foglalja el „A világ 50 legjobb étterme” listán. Neve azt sugallja: „Élvezd az ételt és az életet!”

SZÖVEG: MADARY ORSOLYA FOTÓ: DISFRUTAR, FRANCESC GUILLAMET, JOAN VALERA



HORARI
ambada clients
De 13:00 a 14:30
+
De 20:00 a 21:30

– Elismerésekből nincs hiány. Pár napja Valenciában, a gasztroszakma Oscar-díj-átadóján két díjat is elhoztak. Van idejük élvezni a sikert?

– Díjakról nem szeretünk beszélni, de második helyen szerepelni a világranglistán, tudva, hogy több millió étterem működik a világon, bevalom, megható érzés. Persze éppoly fontos számunkra, amikor kilesünk a konyhából és látjuk a vendégeink elégedett arcát. Igen, ez az igazi siker.

– Egy magyar közmondás szerint „Két dudás nem fér meg egy csárdában”. Hogy fér meg három?

– Ha egy kocsmában csak egy zenész van, akkor nem szól folyamatosan a zene. Ha ketten vannak, és az egyik elfárad, akkor a másik átveszi a muzsikálást. Ha hárman vannak, akkor el sem fáradnak, sőt, ha ketten összevesznek, ott a harmadik. A viccet félretéve, mi mindent együtt csinálunk. Mindhárman szeretünk kísérletezni, főzni és a vendégekkel foglalkozni.

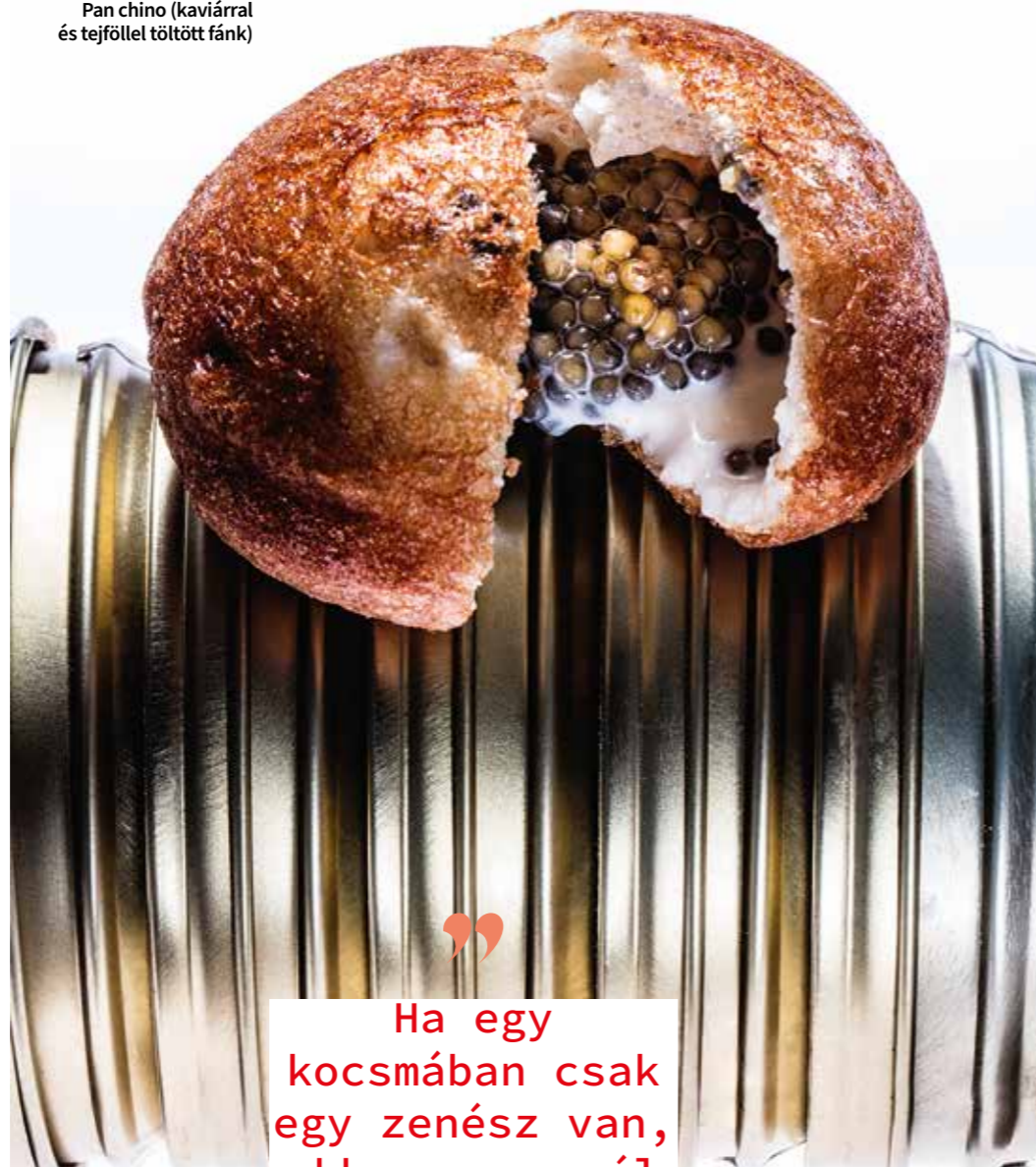
– Miért lett Disfrutar, vagyis „Élvezd” az étterem neve?

– Az első éttermünk neve Compartir (Megosztani), ami a spanyol tapákra utalt: arra, hogy milyen jó megosztani az ételt másokkal. Amikor a barcelonai éttermet nyitottuk, gondolkodtunk, hogy emellett mi a legfontosabb az étkezésben, és így jött a „disfrutar”. Küldetésünk, hogy a vendégeink élvezzék az ízeket, és mindenképpen vissza akarjanak jönni.

– Mi az avantgárd konyha lényege?

– Új ötletek, technikák, utak keresése, illetve azok megosztása. A kreativitás végtelensége. Ez az örökségünk

Pan chino (kaviárral és tejföllel töltött fánk)



Ha egy kocsmában csak egy zenész van, akkor nem szól folyamatosan a zene.

az El Bulliból. A filozófiánk ugyanaz maradt, ugyanazt az utat járjuk, kutatunk, kísérletezünk, új technológiákat fedezünk fel és ezt megosztjuk mindenivel. Évente 60-80 receptet dolgozunk ki, az új technológiákat pedig elérhetővé tesszük mindenki számára, bemutatjuk konferenciákon, videón vagy könyvekben.

– Nem bántják, hogy világszerte másolják az ötleteiket?

– Dehogy. Ez a hivatásunk. Mi úgyis folya-

matosan új dolgokkal kísérletezünk, Ferran Adrià szavával élve: nem másoljuk még

magunkat sem.
– Az ön nevéhez fűződik az El Bulli találmánya, a szifon használata habkészítéshez, de rengeteg technológiát ismerünk már a szferifikációtól a folyékony nitrogénnel történő fagyasztva szárításig. Milyen új találmányokkal találkozhatunk a Disfrutarban?



Multiszferifikáció zöldborsóval és tintahallal



DISFRUTAR

Oriol Castro, Eduard Xatruch

és Mateu Casañas minhármán szakácsként dolgoztak Ferran Adrià mellett, az El Bulliban, minden idők egyik leghíresebb éttermében. Ennek bezárása után, 2012-ben Cadaquésben megnyitották Compartir nevű éttermüket, majd 2014-ben Barcelona belvárosában a Disfrutart, amely ma már az avantgárd konyha egyik fellegvára. Az étteremben két menüsört kóstolhatunk, a klasszikus, illetve a legújabb fogásokat tartalmazó fesztiválménü egyaránt 250 euróba kerül személyenként, ehhez a borválogatás további 125 euró. Választható egy „félalkohol”-tartalmú italválogatás, amely alkoholmentes borból és innovatív italokból áll. 2022-ben megnyílt a barcelonai Compartir, ahol kedvezőbb áron kóstolhatók a három séf fogásai, egyszerűbb környezetben és tálalással.

a pan chino (kínai kenyér) technológiája, amikor a folyékony tésztát szifonba tesszük, lehűtés után olajban kisütjük és kaviárral töltjük. De készítettünk liszt nélküli hájas tésztát, és sokat kísérletezünk enzimekkel is.

– Hány új technológiát fejlesztettek ki?

– Legalább tizenötöt. Ma már ketten csak a kísérletezéssel foglalkoznak a konyhán, és persze a szervizen kívül mi is folyamatosan kísérletezünk. Az első évek fontos receptjeit már kiadtuk könyvben, most készül az új kötetünk.

– Ha már említette Ferran Adriát, nem zavarja, hogy mindig róla kérdezik?

– Dehogyis! Amit ő tesz a gasztro-nómiáért, az előtt mindenki meghajolhat. Tizenhat évig dolgoztam mellette, jól ismerem. Egy zseni, akitől folyamatosan tanul az ember, hihetetlenül kreatív, szorgalmas, és képes minden határt átlépni.

– Hányszor járt Ferran a Disfrutarban?

– Nagyon sokszor.

– Megkérdezik a véleményét?

– Nem. Vacsorázni jön, élvezni az ízeket. Na jó, azt nem tagadom, hogy néha lesem az arckifejezését. De ez most a mi éttermünk, hónapokig kísérletezünk egy-egy fogással, és bízunk egymás ítéletében.

– Hogyan lehet megtalálni

a harmóniát a régi és az új ízek között? És szükséges-e megtalálni?

– Nagyon egyszerűen, és igenis fontos megtalálni. Amikor kreatív módon nyúlunk egy hagyományos fogáshoz, akkor újraértelmezzük, más kontextusba kerül, új textúrát kap, de az ízélmény ugyanaz.

Vegyük példának a mandulát. Gyerekkoromban kövel törtük fel a magot, és nagyon megható, amikor a gyerekeimmel ugyanezt tettem. Ezt az érzést a csúcsgasztro-nómiában is el lehet érni, a lényeg, hogy a látvány és az ízek felidézzék a gyermekkorunkat. Az új menüben a vendégek kapnak egy követ, és fel kell törniük a mandulát. Persze a héj alatt nem sima magokat találunk. De ez maradjon titok.



Példa arra, hogy a Disfrutarban semmi sem az, aminek látszik: az Aranytojás nevet viselő fogás valójában rákszferifikáció fohagyományával, paprikával és garnélarákkal

– Például a multiszferifikációval, amikor az algináttal előállított gömbök egymáshoz tapadnak és láncolatot alkotnak. A „kaviár” már mindenhol megjelenik a világon, de egymáshoz tapadó gömböcskéket még senki nem csinált. Vagy a sült tésztahab. A legismertebb fogásunk

