

## [comer]

El restaurante barcelonés de Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch acaba de quedar segundo en la lista de The World's 50 Best Restaurants que ahora encabeza el limeño Central

# Disfrutar, la excepcional normalidad

CRISTINA JOLONCH  
Barcelona

Cuando sonó como número uno el nombre del peruano Central en el escenario del Palau de les Arts, en València, donde el martes se presentaba el nuevo ranking de los mejores restaurantes del mundo, entre el griterío y los aplausos, los cocineros Virgilio Martínez y Pía León abandonaron en estampida la fila de butacas que ocupaban, para subir a recoger el premio gordo de la noche. Entonces, de modo espontáneo y en un momento cargado de emotividad, salieron a su encuentro sus amigos Eduard Xatruch y Oriol Castro, cuyo restaurante barcelonés Disfrutar acababa de obtener el segundo puesto y de proclamarse mejor restaurante de Europa.

El abrazo en medio del pasillo

## El interés en explorar nuevas técnicas no supera al de buscar la esencia de los sabores o mostrar su cultura

principal fue tan sentido como el que segundos después y a pie del escenario le daría Virgilio Martínez a Gastón Acurio; era el gesto de agradecimiento a quien más ha fomentado ese sentimiento de pertenencia a un territorio y a una cultura culinaria que hoy distingue a los peruanos y que se ha extendido por las cocinas de toda Latinoamérica. Por eso y por todo lo que aquello significaba de reconocimiento a Central y a todo un continente por fin rebosante de confianza y amor propio (era la primera vez que uno de sus restaurantes encabezaba la lista), Xatruch y Castro sentían que era el turno de liderazgo de sus admirados amigos y no el suyo. Al día siguiente, aún en una nube, los catalanes confesaban que nunca ha-



**En el menú**  
Los germinados; huevo frito de crustáceos; sepietta con multiesférico de guisantes; y burbujas sólidas de mantequilla y caviar



Eduard Xatruch y Oriol Castro, en la cocina del Disfrutar el pasado jueves

bían imaginado que llegarían tan lejos con su propio restaurante, a pesar de que los tres socios formaban parte de El Bulli en los años en que este encabezó la lista en repetidas ocasiones.

Los cocineros de Disfrutar, que se han ganado la fama de discretos, humildes y trabajadores incansables, mantienen la dinámica de El Bulli de celebrar los éxitos solo un ratito (Casañas se quedó

en Disfrutar el martes), para seguir con lo suyo en la cocina, sin recrearse en los reconocimientos, pero siempre tratando de subir el listón a base de autoexigencia.

La cantidad de creaciones que han ido acumulando desde que abrieron Disfrutar, hace nueve años, es desmesurada. Y siguen iniciando líneas de estudio en las que avanzan, temporada tras temporada, sin poner límites a una cu-

riosidad también inagotable. Les caracteriza la búsqueda de nuevas técnicas y conceptos, y son capaces de exprimir hasta la exageración las posibilidades de los artilugios de cocina de los que se enamoran. Pero eso nunca pasa por delante de la importancia que otorgan al terreno de las emociones y de esa voluntad de mostrar la rica cultura gastronómica en la que crecieron e interpretarla de-

de la innovación. Lo podemos ver en platos de este año como la *calçotada*, que contiene un amplio trabajo en torno a las fermentaciones. Se sustentan en la tradición y pretenden tocar la fibra del comensal, a veces con cierta ingenuidad, que no asiste a un mero despliegue de técnicas sorprendentes, sino que va mucho más allá.

El entusiasmo con el que cuentan su último reto, los coulants a partir de nixtamalización con frutos secos que se convierten en líquidos y que ahora incorporarán a su cocina salada, no es mayor que el que muestran cuando explican que les gusta interactuar con el comensal, con gestos como el de lavarle las manos con agua de rosas y ofrecerle un anillo de chocolate, símbolo de su compromiso con él; o la ilusión con que han preparado en conserva 18.000 pequeñas nueces aún verdes para tener provisiones todo el año ("como hacían nuestros padres o abuelos"). Las emociones son cruciales para Xatruch, Casañas y Castro, que quieren que quienes se sientan en la mesa y degustan sus creaciones (en vajillas creadas por Laura Roig, que forma parte del equipo) disfruten y perciban cada nota de sabor. Como ejemplo, la concentración del gusto en esos 13 germinados para dar valor a lo que parece insignificante, porque lo pequeño y lo sencillo es importante. Reconocen que son raros. "No somos pretenciosos, vivimos con lo que tenemos y somos felices", dice Oriol Castro, ya inmerso en el día a día de la cocina. ■

## Hofmann estrena tienda junto al Turó Park

HADA MACIÀ  
Barcelona

Buenas noticias para los vecinos más golosos de la zona alta de Barcelona. La pastelería Hofmann, reconocida como la mejor de Catalunya durante tres años consecutivos por el Gremi de Patisserie de Barcelona, acaba de abrir

una nueva tienda en el número cuatro de la avenida Pau Casals, junto al Turó Park. La inauguración coincide con el 40 aniversario de Grupo Hofmann y se suma al exitoso establecimiento del Born, que inauguró hace 15 años su fundadora, May Hofmann, fallecida en el 2016.

Este bonito espacio de 100 metros cuadrados ofrece la misma



Silvia Hofmann en su nueva tienda de Pau Casals

boltería que la tienda del centro de la ciudad, desde donde se mandará producto dos veces al día. A partir de ahora, sus exitosos croissants rellenos (venden cerca de 750 unidades al día), galletas, pasteles y resto de dulces serán más accesibles para una clientela que hacía tiempo que reclamaba más puntos de venta.

En estas fechas tampoco faltarán las cocas de Sant Joan, tanto las clásicas como las que se fusionan con postres populares como la Sacher o el tiramisú. Todo está elaborado artesanalmente por el equipo que dirige el pastelero Mi-