

El trío de Disfrutar ofrece una clase magistral en Gastronomía Live

[Alexandra Sumasi](#)



Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch // Foto: Disfrutar

Este directo de Disfrutar en [Gastronomía Live](#) no trató de disertar. Ni de lanzar vaticinios sobre la supuesta nueva normalidad. Ni siquiera sobre las medidas que Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas piensan implantar en cuanto puedan abrir Disfrutar.

Moderada por el periodista Xavier Agulló, la clase, dirigida a profesionales, ha sido un compendio de su sabiduría técnica.

Profesionalmente los tres funcionan como una piña, y con una visión muy similar de su faceta como cocineros. Así, intentan abrir nuevos caminos y vías a proyectos que ya existen. "Ya está todo inventado, cuesta mucho hacer creatividad hoy en día", resumía Oriol Castro.

Disfrutar, técnica y creatividad desbordantes

Durante la clase han presentado distintas técnicas como la multiesferificación inversa, o presentaciones como los hojaldres aptos para alérgicos al gluten.

También el amplio uso que hacen de la máquina OC'OO, un aparato de cocina que descubrieron en Corea en 2007, "una olla exprés que controla temperatura y tiempo, y carameliza". Con este aparato, en Disfrutar consiguen esencias como la del chuletón, y también se sirven de él para extractos o jugos.

La multiesferificación inversa es una técnica que inventaron en elBulli en 2003, aunque en Disfrutar la aplicaron a partir de 2015 dándole una vuelta. Fruto de esta esta técnica son platos clásicos de Disfrutar como las albóndigas en dos versiones, de sepa picada cruda y de esféricos de tomate. En sus palabras, "un plato que habla de lo que somos, ya que aúna técnica y tradición".

Uno de los platos más celebrados de Disfrutar es el pan chino con caviar y crema agria. Este bocado surge de la combinación de masas cocinadas y masas en sifón. De este modo, "la masa queda crujiente por fuera y jugosa por dentro".

Otro de los imprescindibles de Disfrutar son los hojaldres aptos para alérgicos al gluten. Estos se elaboran con una crema fina a base de inulina y nata. La transformación en hojaldre ligero es gracias al obulato, un tipo de papel fino, transparente y comestible.

Y siguiendo con su habilidad para utilizar aparatos y darle la vuelta al uso habitual, el trío ha presentado unos de sus últimos trabajos. Con una conchadora de chocolate han creado mantequillas y aceites de distintos sabores. Su consumo, "a solas, con pan, o utilizándolos para cocinar". A decir del trío, "cualquier producto cuyo contenido en agua n supere el tres por ciento, se puede convertir en grasa pura".

Breves apuntes sobre el triunfo

En los últimos minutos, reflexionaron sobre cómo se logra triunfar. “No decaer, ser constantes. En nuestro caso, la creatividad es una partida más, hay que intentarla día y las horas que se tengan estipuladas. Hay que tener espíritu para hacer cosas y trabajarlo”.

Como colofón, “hemos hecho muchas cosas, pero esperamos hacer muchas más en un futuro como colectivo”. Mateu Casañas *dixit*.

También puede interesarte: [Pitu Roca: ¡El aprendizaje es el oficio más bello que existe!](#)

Comments

0 comments