

ORIOI CASTRO: “LA VORÁGINE VOLVERÁ, PERO MIRAREMOS Y PENSAREMOS TODO DE MANERA DIFERENTE. HABRÁ UN ANTES Y UN DESPUÉS”

El equipo de Disfrutar (Barcelona) presenta novedades en Madrid Fusión 2021 que arranca el lunes 31 de mayo en modo presencial y online. Aún pueden inscribirse.

[Regresar](#)

Escribe Paola Miglio (@paola.miglio) / Fotos Joan Valera (portada), Adrià Goula y Francesc Guillamet

Pocas semanas antes de que la pandemia se propagase por Occidente, [Oriol Castro](#) viajó a Perú para cocinar en Mil, (Moray, Cusco), junto con Virgilio Martínez y Pía León. Su curiosidad, inagotable, condujo al integrante del equipo (con Mateu Casañas y Eduard Xatruch) que comanda el restaurante Disfrutar en Barcelona por una aventura de descubrimiento de insumos y, a nosotros, por un carrusel emocionante al ver cómo cada plato se insertaba en el menú de manera orgánica. Técnica precisa y delicadeza de entendimiento. Hubo poco tiempo para explorar un mundo tan ajeno y diverso, pero desde que llegó se internó en la tierra y en la pequeña cocina del complejo a descifrar ese nuevo catálogo que tenía en frente. Directo y sensible, Oriol Castro volvió casi directamente al encierro en España y a crear en equipo. Como siempre, a pensar de a tres y a hablar en “nosotros”. Quizá han sido esos días bullinianos de cuestionamiento constante los que reforzaron sus espíritus y sacaron lustre a su brillantez. Quizá esa pasión innovadora, humildad y la ferviente creencia de que la cocina de vanguardia sigue siendo potente en Cataluña. Que no están solos, que los acompaña en la ruta una importante legión de talentosos cocineros y que, a pesar de lo que venga, hay que seguir.



COSTILLAR CERTIFIED ANGUS BEEF
En COSTUMBRES ARGENTINAS

Pedido Delivery o Recibo en Restaurante con 24hs anticipación
99152 7284 / 444-1591



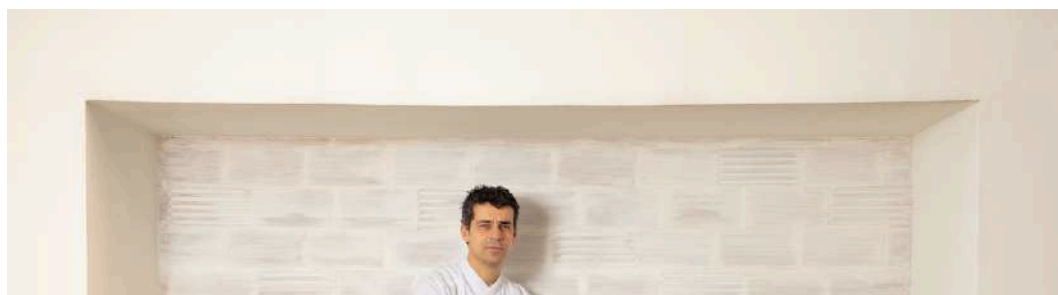
Encuentra los mejores ingredientes orientales en un solo lugar.

HONG KONG Market

Visítanos en:

Barrio Chino | San Borja | Callao (CC. Minka)
Lince | La Molina | Trujillo

www.hongkongmarket.com.pe

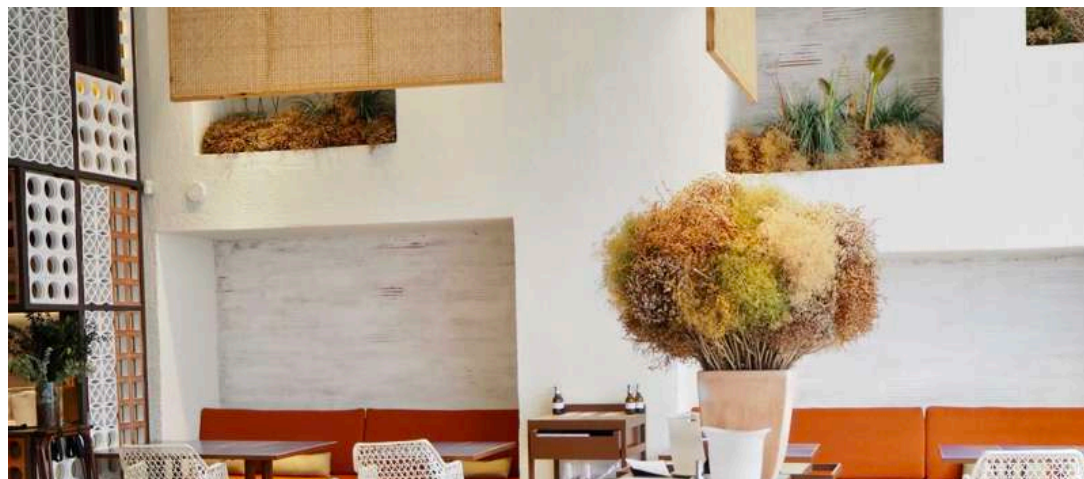




¿Cómo están funcionando las restricciones allá en Barcelona? El aforo es reducido, hemos sacado mesas y las distancias son bastante considerables. Hemos bajado en clientes y la verdad es que damos mucho mejores servicios y más tranquilos.

Están en exposición diaria que, también es complicado de procesar mentalmente. ¿Cómo lo llevan? Hemos aprendido a vivir con esto y tenemos que entender que es una parte más de nuestras vidas. Se tiene que magnificar, pero se tiene que llevar bien, haciendo las cosas de manera correcta. Desde el alcohol, la temperatura. Los trabajadores comen por separado, y si hay un brote o una infección, rápidamente se puede aislar. Eso es lo importante, hacer las cosas de manera coherente y llevar siempre la mascarilla, es parte de nuestro uniforme. Hemos de convivir con ello.

Este creo que un tema en muchos restaurantes. El tratar de ocultar al principio que alguien se hubiera contagiado. Entiendo el miedo que puede sentir el equipo y comensal, pero era imposible evitarlo. La forma era cómo se contenía con éxito. Creo que hemos de ser todos conscientes de que es una enfermedad y que alguien la puede coger. Pero si los restaurantes hacemos un buen trabajo, no hay problema porque hay un infectado y se le aísla rápidamente. Creo que un restaurante es un sitio muy seguro para los trabajadores. Para mí tendríamos que llevar siempre la mascarilla en cocina, porque cuando hablas estás tirando bacterias a la comida. Nos guste o no. Esas normas sanitarias podrían seguir ya que son buenas para todos.



PUBLICACIONES RECIENTES



Lun 31 de mayo de 2021

LA BURBUJAS QUE FALTABAN: LA SIDRA...



Mié 26 de mayo de 2021

ANTOJO DE TARDE: EL SENCILLO QUEQUE DE...



Mar 25 de mayo de 2021

ES MOMENTO DE UNA TAZA CON CHOCOLATE...



Sáb 22 de mayo de 2021

MES DE LA PAPA: ACÁ LES DEJAMOS UNA RECETA...

[Ver todas las publicaciones](#)

[SUSCRÍBETE A EL TRINCHE](#)

Y mantente informado con nosotros

Suscríbete





¿Cómo fue el proceso para ustedes desde los primeros días de la pandemia? ¿Qué pasaba por tu cabeza, qué conversabas con tus compañeros? Estábamos todos fijándonos en China y después en Italia. Y cuando vimos que se daban los primeros casos en Italia dijimos “coño, esto puede llegar aquí”. En Disfrutar nuestro equipo es esencial, una semana antes del confinamiento nos preocupamos por tener comida preparada para la gente de prácticas, por si pasaba algo. Que estuvieran bien cuidados, como si estuviesen en casa. Y la verdad que lo preparamos muy bien y pudimos confinar a la gente en su núcleo. Las personas eran nuestra prioridad. Cerramos el catering, lo pudimos traspasar y lo vendimos, y nos quedamos con los restaurantes Compartir y Disfrutar. Fue un momento muy duro, pudimos reaccionar a tiempo para minimizar los efectos, porque no sabíamos lo que podía pasar y cuánto tiempo podíamos estar en eso. Pero lo veíamos complicado, como lo ha sido: ya llevamos un año y medio. A partir de entonces seguimos trabajando y buscamos vías diferentes para poder sobrevivir. Hicimos una tienda *online* donde vendemos vajillas, el libro de Compartir, productos elaborados por nosotros y eso nos hizo también estar vivos. Hemos trabajado sobre el libro de Disfrutar, que vamos a adelantar a setiembre.

Además han incorporado opciones para llevar a casa. Cuando abrimos en verano también estuvimos trabajando para hacer una caja de *snacks* para poder llevar a las casas, y unos cócteles que hoy mantenemos. Y después, ya en junio, cuando abrimos, nos dedicamos exclusivamente a creatividad, pero en ningún momento quisimos cambiar nuestra filosofía de pensar y de trabajar, lo que eran Compartir y Disfrutar. Ha sido un buen año en creatividad y la semana que viene en Madrid Fusión vamos a hacer una presentación de los *snacks* y vinos desalcoholizados, y un nuevo concepto de mesa. Hemos hecho una máquina con la que le sacamos el alcohol a los vinos y es muy interesante porque creemos que habrá un antes y un después en los maridajes.





Los años en cocina, la intensidad de trabajo, esa practicidad de resolver en el momento, ¿los ha ayudado como equipo a sobrellevar mejor esta situación? Pues creo que tienes toda la razón. Que tal como somos, Mateu que es muy organizado, Eduard y yo pues nos organizamos mucho. Creo que trabajamos incluso más en el confinamiento con el ordenador y fueron jornadas maratonianas. Esto nos hizo ver las cosas más claras, pensar mucho y no tener pánico, sino ser muy conscientes. Si hubiésemos cambiado la línea de Disfrutar no seríamos fieles a nuestro proyecto. Creo que hay gente que a lo mejor ha podido cambiar mucho su estilo o algo por querer salvar los muebles, pero siendo nosotros gente muy fría (en el buen sentido), siempre hemos pagado todo al día, hemos sido muy conscientes de no tener deudas, esto nos ha ido muy bien, ¿no? Y eso ha sido un reflejo de lo que somos y que hemos podido tirar adelante, siguiendo la misma filosofía de Disfrutar, que es la creatividad. Si que es verdad que nos cerraron en noviembre dos veces y decidimos hacer *take away*, porque también teníamos esa espina clavada de hacer algo para la gente de Barcelona. Quedamos muy orgullosos y logramos un tipo de comida más de Compartir que funcionó muy bien.

Aquí venía mi otra inquietud. Han saltado comentarios que indican que la alta cocina, no solo de acá, sino de todo el mundo, sobrevive por los viajeros. En un mundo sin viajes, ¿cómo hizo Disfrutar? Disfrutar empezó desde cero, con la gente del país de Barcelona y tuvimos muy buena aceptación. La verdad es que nos quieren mucho y nunca hemos dejado de lado a la gente del país. Creo que es importante tener los pies en el suelo y nunca olvidarnos de la gente de casa. La respuesta de la gente local ha sido muy buena y gracias a Dios hemos podido llenar el restaurante. Y es verdad que ahora volvemos a tener turismo, pero la gente de aquí ha podido venir y lo sigue haciendo.

Sabemos que sin agricultor, sin producto no hay gastronomía. ¿Cómo se ha logrado mantener la cadena de insumos? Sobre todo cuando ustedes van bastante a lo local, se nutren de lo que hay cerca y en temporada. Mira, es importante señalar que a veces Disfrutar se conoce como un restaurante muy técnico, muy creativo, ¿no? Y a veces no hablamos del producto, pero es una parte principal, y privilegamos el de primera calidad. No nos ha costado nada, porque el productor ha seguido insertado en la cadena, incluso vamos a la montaña a buscar productos y no hemos tenido ninguna rotura; pero sí que es verdad que la economía y los grandes restaurantes y medianos han parado y esto ha afectado productor; poco a poco se está retomando.





¿Cómo conectar al comensal con el producto en el caso de la alta cocina y de Disfrutar? Hay que entender que una cocina creativa, una cocina buena tiene como base el buen producto. Sino, no hay vanguardia. Pero a veces no puedes explicar todo. Por ejemplo, un detalle: ahora estamos dando un plato con espárragos biodinámicos, que los cultiva un señor con un caballo, con la luna y tal, no lo explicamos, damos por supuesto que tiene que ser un gran producto y se da a conocer otra cosa, que es un espárrago blanco con un sorbete y sauco, pero no decimos que vamos a buscar el sauco a la montaña ni contamos la historia del espárrago. Lo bonito es que si te lo preguntan le puedas explicar. A veces no por dar más información es mejor. En Disfrutar queremos que la gente venga y disfrute.

¿Cómo ha sido el proceso de creatividad durante estos meses de encierro? ¿Cómo han crecido en conjunto, en equipo? Tengo referencias de que ha habido un cambio importante en el menú degustación. Bueno, la verdad es que hemos tenido algunos meses donde hemos querido más tiempo para pensar y reflexionar. A lo mejor sí que es verdad que antes, como teníamos más clientela, más gente, había una vorágine que te consumía. Creo que como todo el mundo hemos vivido unos años de locura. Ahora hemos podido parar, pensar y reflexionar y trabajarlo. Un ejemplo es que teníamos una mesa, un proyecto que vamos a presentar en Madrid Fusión, que empezó hace cuatro años y no ha sido hasta este momento cuando hemos visto la luz, donde se nos ha abierto el camino. Se te pone la piel de gallina: hemos navegado en la reflexión de que siempre se ha trabajado sobre una mesa, por la parte superior, hemos hecho un concepto diferente, una mesa viva con texturas que se sumerge, que sube. Por ejemplo, hay un plato que es muy simple: dos almendras encima de una piedra, una está quemada a soplete con la cáscara y otra no. La persona rompe la almendra con una piedra y se come una almendra simple, ¿no? Y la quemada resulta que está cruda por dentro. La que no está está quemada, está tostada. Y es la reflexión del pensar y del entender, la sensibilidad de cada uno. Hay gente que ve una emoción y otra que no, eso es lo bonito. Ese pensamiento, esa madurez, que a veces nos ha podido faltar.





Hablaste de una vorágine en la que estábamos sumergidos antes de que todo esto empezara. ¿Qué crees que va a pasar ahora? El después. Creo que la vorágine va a volver. Como todo vuelve y en cuatro días no nos acordaremos. Pero sí que es verdad que miraremos y pensaremos todo de manera diferente. Y habrá un antes y un después. Vamos a estar un poquito más tranquilos, analizar más las cosas, con más cariño. Lo más importante son las personas, y saber que hemos sido tan frágiles nos va a llevar a valorar más las cosas. Vimos que gente que estaba hoy, no estaba mañana, y eso nos hace pensar que nos ha podido tocar a todos. Esto es una lección: nadie está libre, ni ricos ni pobres. Sí que es verdad que la gente que está económicamente mejor ha tenido más recursos para salir del problema.

¿Nos hemos hecho más conscientes de las desigualdades? ¿Qué ha pasado en España? La verdad es que sí, no nos podemos engañar, que hay desigualdades en un mundo, muchas y muy grandes, y esta crisis, nos guste o no, habrá creado más separación. Pero creo que en España también hemos sido muy solidarios entre todos y, por lo general hemos intentado ayudar y la gente de la hostelería se ha volcado. Eso es lo más bonito. Es un deber como empresarios y trabajadores, como empresarios nosotros, abrir enseguida porque tenemos 40 o 50 nóminas de gente que al final tenía que comer, trabajar. Y si todos ponemos un granito de arena va mejor. De eso se trata.





Varios auguraron al principio de la pandemia el fin de la alta cocina como la conocíamos, sobre todo porque muchos sacaron proyectos alternativos y pararon sus conceptos iniciales. Ahora, ¿qué vemos? Así es, mucha gente hablaba y decía “Hostia, va a morir la alta cocina. Van a cambiar los menús degustación. Van a ser más cortos”. Pero como te decía, nosotros apostamos por la alta cocina y seguimos con nuestro proyecto haciendo creatividad, mirando hacia adelante. Ha sido un camino para no morir, porque al final sino te oxidas, te vas mustiando y era muy importante estar vivos. También hemos explorado otras rutas paralelas, pero el restaurante, nuestra madre, nuestro concepto ha seguido sólido, el menú degustación, todo ha seguido igual.

Y el tiempo da un poco la razón, ¿no? Creo que han demostrado en cierta forma o están empezando a demostrar que eso no era lo que iba a pasar. Nosotros hemos luchado y hay muchos restaurantes de Barcelona que lo han hecho también y es de admirar, y tenemos que estar súper orgullosos de la ciudad. No olvidemos que además tenemos el Celler de Can Roca. Cataluña tiene un gran nivel gastronómico y siempre veremos cómo tirar pa'lante.

EL DATO

Para inscribirse en Madrid fusión y escuchar en línea todas las ponencias pueden visitar <https://www.madridfusion.net/>. El equipo Disfrutar se presenta el lunes 31 a las 11:10 hora España.

Etiquetas: oriol castro, entrevista, disfrutar, madrid fusión, compartir, barcelona, alta cocina

COMPARTE:

TAMBIÉN PUEDES LEER

UN QUEQUE DE LIMÓN Y LAVANDA (SI ENCUENTRAN), COMO PARA VARIAR DE SABORES EN ESTA TEMPORADA



ALMUERZO CONTUNDENTE: ARROZ UNTUOSO CON ESCABECHE DE PEJERREY



DESTILERÍA ANDINA: “EL CAÑAZO ES TAN BUENO QUE EL MUNDO LO TIENE QUE CONOCER”

