Disfrutar, l'evolució del nucli dur del Bulli

Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch van formar l'últim equip de caps de cuina del millor restaurant del món, fins que Ferran Adrià va decidir tancar-lo; després d'un temps de reflexió, van decidir continuar plegats i el seu restaurant Disfrutar és ara el cinquè del món

Alfons Petit

Són dos quarts d'onze del matí d'un dimarts d'hivern i al restaurant Disfrutar, a l'Eixample de Barcelona, l'activitat ja és molt intensa. Fa estona que els responsables de l'establiment han tornat de Mercabarna i els proveïdors entren i surten del local, mentre una munió de cuiners comencen a deixar a punt per al servei de dinar alguna de les nombroses elaboracions que se serviran als comensals. Sense perdre de vista l'evolució de la cuina, Oriol Castro, Mateu Casañas i Eduard Xatruch mantenen reunions presencials i telemàtiques, atenen mitjans de comunicació, s'afegeixen a l'equip de creativitat que no deixa de treballar durant tota la jornada a la cuina subterrània del local a la recerca de noves tècniques, de nous ingredients, de noves propostes... D'aquí a una estona, l'equip del restaurant (format en total per una setantena de persones) estarà a punt per atendre la quarantena de clients del servei del migdia, als quals serviran un menú degustació que, segons es pot llegir al web del restaurant (on les reserves, per cert, estan esgotades per als propers mesos), es basa en «una cuina d'estil clarament avantguardista i on els plats destaquen per la seva gran personalitat, marcadament mediterrània. (...) Cuina atrevida, divertida i moderna a la recerca del 'gust' com a premissa principal». I la cosa funciona, perquè no només no hi ha reserves disponibles per anar a dinar o a sopar al Disfrutar, sinó que el restaurant, inaugurat a finals de 2014, ja té dues estrelles Michelin, està considerat el cinquè millor del món a la llista *The 50 Best* que promou la revista *Restaurant*, no para de rebre distincions i reconeixements, i a més acaba de presentar el primer volum d'un llibre mastodòntic en el qual es recullen, any a any, totes les receptes que s'han creat al restaurant, amb un detall minuciós del seu procés d'elaboració.

L'èxit del Disfrutar es basa en la feina que els seus copropietaris, els cuiners Oriol Castro, Mateu Casañas i Eduard Xatruch, hi han fet amb el seu equip durant els últims anys però també té molt a veure amb el bagatge de tots tres, que van constituir durant molts anys el nucli dur de la cuina del Bulli, les tres persones que van compartir fogons durant més temps amb Ferran Adrià a l'emblemàtic restaurant de Cala Montjoi, a Roses. «Jo hi vaig entrar el 1996, en Mateu el 1997 i l'Eduard el 1999», explica Oriol Castro (Barcelona, 1974), el més veterà dels tres. I no només això: tots tres van continuar al restaurant fins que va tancar les portes, l'estiu de 2011, i en els mesos posterior van continuar treballant amb Adrià per posar en marxa la Fundació que impulsa l'actual projecte museístic i de recerca i divulgació del Bulli.

Va ser precisament en un viatge a Istanbul per al Bulli, l'octubre de 2011, quan van decidir que aquella manera de treballar en equip que havien desenvolupat a la cuina del Bulli la mantindrien en un projecte propi. Faltava encara un any per al naixement de Compartir, a Cadaqués, i prop de tres perquè Disfrutar fos una realitat. Però ja tenien molt clar que no tenien la intenció de separar els seus camins.

I això que van començar en llocs allunyats: Mateu Casañas (1977) és de Roses, Oriol Castro de Barcelona i Eduard Xatruch (1981) de Vila-seca, a Tarragona. Això sí, tots tres tenien en comú famílies relacionades d'una manera o altra amb el món de la cuina, sobretot en el cas de Mateu Casañas (veure pàgina 6). Castro i Xatruch es van formar en escoles de cuina i treballant en diversos restaurants fins que els va arribar la possibilitat d'anar a fer unes pràctiquess al Bulli. I s'hi van quedar. Més o menys el mateix que li passaria a Casañas, encara que ell tenia Roses a tocar, no com Castro i Xatruch. El primer explica que «dormia al Bulli, allà vaig conèixer la meva dona, mentre treballava allà vaig tenir els meus fills... Van ser uns anys molt intensos al costat de Ferran Adrià, tot el dia treballant... Tota una experiència».

També relata com va néixer el vincle entre tots tres: «De manera natural i molt orgànica». Castro i Casañas van coincidir el 1997 ja a la partida de creativitat, i amb Xatruch va compartir molts viatges en cotxe de retorn a casa «i vam fer una bona amistat». A més, tots tres «vam ser el nucli dur del Bulli els últims anys, perquè van marxar primer l'Eduard Bosch i després l'Albert Raurich, i ens vam quedar nosaltres tres. Vam ser la part final del Bulli, els tres que portàvem més anys a la cuina».

Tants anys a la cuina del Bulli, amb tanta pressió, va establir un vincle molt ferm entre tots tres, fins el punt que quan va arribar el moment de fer alguna cosa, van decidir fer-la plegats: «Va ser una cosa natural i previsible-segons Oriol Castro. És veritat que podíem haver marxat per separat, però jo tampoc em veia amb cor de fer un restaurant sol, i si l'havia de fer amb algú, per amistat i confiança, preferia en Mateu i l'Eduard». Ells també van estar d'acord amb aquesta reflexió i d'aquesta manera naixia, l'any 2012, Compartir, a Cadaqués, un restaurant que des del punt de vista gastronòmic no tenia res a veure amb el Bulli.

«Necessitàvem regenerar-nos», afegeix Eduard Xatruch. I algunes coses més: «Havíem de saber si érem capaços de portar un negoci sols, perquè fins llavors només havíem fet de cuiners, portar un restaurant vol dir, al marge de cuinar, fer números, i pagar proveïdors, i nòmines, i que els números quadrin...». La cosa devia sortir bé, perquè aquell restaurant que en un lloc com Cadaqués oferia cuina més o menys tradicional elaborada de manera més o menys moderna va ser un èxit. Però de temporada, és clar, perquè a l'hivern hi ha molta menys gent a Cadaqués. «A l'hivern tanquem, però nosaltres som tres famílies que hem de viure tot l'any», diu Xatruch.

A més, el tornar a la cuina els havia despertat les ganes d'anar més enllà, i va ser llavors quan va néixer el concepte de Disfrutar. Un concepte que des del primer moment va apostar per la cuina moderna, però que va anar evolucionant amb els mesos des que es va plantejar la idea inicial fins que va obrir les portes l'establiment. I fins i tot aquell dia els dubtes persistien: «Teníem moltes nòmines per pagar, cap reserva, un projecte molt agosarat i el dubte de saber si ens en sortiríem», admet ara Eduard Xatruch.

I se'n van sortir. En els mesos posteriors, Disfrutar es va anar fent cada cop més un nom en l'escena gastronòmica catalana, espanyola i mundial, i també va anar creixent la satisfacció dels mateixos cuiners. Fins que va arribar un punt que van decidir anar més enllà i tornar a intentar fer cuina creativa d'avantguarda, per a la qual cosa van posar en marxa un equip de creativitat. «Des del primer moment vam fer molts plats que incloïen novetats, però no hi havia cap que presentés tècniques o conceptes del tot nous, i ara ja podem dir que en tenim», explica Xatruch amb orgull. I ben documentats: «Tota la feina que fem queda registrada i anotada, i anirà formant part dels diferents volums del llibre amb la història del Disfrutar. Aquest inventari és, al cap i a la fi, el nostre *jefe*, allò que ens diu d'on venim, on som, i com hi hem arribat».

D'aquesta manera, els clients del Disfrutar (menys en cada servei que personal treballant, en la recerca de l'excel·lència) es troben amb una cuina que parteix de l'essència mediterrània però que aposta pel joc, per la innovació, per la sorpresa. «I per sobre de tot pel sabor», apunta Oriol Castro. Plats com *white russian*, fulles de bolets i rovelló; pesto multiesfèric amb pinyons, pistatxos i anguila; «vitello tonnato» amb fetge de rap i pasta de full sense farina; espàrrec blanc, saïc i rovell de mandarina; *marshmallow* de passió amb mango i litxi; *panchino* d'anguila fumada i ous de salmó... són presentats a les taules dels comensals d'entrada com un espectacle per a la vista, i després com un plaer per al gust.

Quan se li demana què creu que fa diferent el Disfrutar d'altres restaurants d'alta gastronomia, Oriol Castro defensa que «ens agrada ser diferents i buscar coses noves. Aquesta creativitat, aquesta recerca de tècniques i conceptes, poder aportar alguna cosa nova... És molt difícil».

■ DEL BULLI AL DISFRUTAR, imatges d'una evolució. **1** A dalt a la dreta, Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch, cuiners encara del Bulli, durant l'acte de comiat i homenatge que es va fer just abans de l'últim servei al restaurant de Cala Montjoi, a Roses, el 31 de juliol del 2011. F **JORDI VELASCO** **2** Els tres cuiners del Disfrutar amb Ferran Adrià, que els va lliurar el Premi Nacional de Gastronomia 2018 de Cuina en equip. F **ALBERTO GRANADOS/PLANETA EN CONSERVA** **3** Empedrat de lluç i ametlles, un dels plats que se serveixen al restaurant Disfrutar. F **FRANCESC GUILLAMET** **4** Cogombre hoisin. F **FRANCESC GUILLAMET** **5** Pesto multiesfèric amb anguila i festucs. F **FRANCESC GUILLAMET** **6** Oriol Castro, Mateu Casañas i Eduard Xatruch a la porta del restaurant Disfrutar, a l'Eixample de Barcelona. F **FRANCESC GUILLAMET** **7** L'espai on treballa l'equip de creativitat. F **ALFONS PETIT** **8** Imatge de la sala del restaurant. F **ADRIÀ GOULA** **9** Cuiners preparant plats a mig matí a la cuina del Disfrutar. F **ALFONS PETIT**

MATEU CASAÑAS

CUINER DELS RESTAURANTS DISFRUTAR I COMPARTIR

Mateu Casañas presentava fa unes setmanes a Girona el primer volum de l'enorme llibre que recull la feina creativa del restaurant Disfrutar des que va obrir, el 2014.

«Més que hereus del Bulli, en som una part»

Mateu Casañas mostra a la UdG el primer volum del llibre que recull la feina del Disfrutar. MARC MARTÍ

Alfons Petit

Mateu Casañas (Roses, 1977) va néixer pràcticament entre fogons. A casa seva tenien el Si us plau, un establiment emblemàtic de Roses, on ell mateix va començar a treballar algun estiu. Però un dia que havien anat a Barcelona tota la família a veure escoles de cuina perquè ell hi anés a estudiar, la trobada casual amb Juli Soler, 50% del Bulli i amic de la família, ho va capgirar tot.

Com va acabar al Bulli? Juli Soler ens va dir aquell dia que hi anéssim un dia a parlar amb en Ferran, que m'aconsellaria. Hi vam anar i en Ferran em va dir si volia ser cuiner. Li vaig dir que sí i em va dir «doncs vine aquí i si aguantes un estiu, et quedes. De mica en mica aniràs aprenent i a l'hivern ja buscarem altres restaurants perquè hi vagis a fer pràctiques». I així va ser...

I durant molts anys... Hi vaig començar el 1997 i el vaig deixar el 2014, quan vam obrir Difrutar, perquè vam continuar col·laborant amb Ferran Adrià i la Fundació del Bulli quan va tancar el restaurant, el 2011, i fins tot mentre ja teníem el Compartir.

Com és que va congeniar tant, vostè, amb Oriol Castro i Eduard Xatruch? Perquè hi va passar molta altra gent, pel Bulli... Hi ha molta gent que també hi va estar molts anys, com ara Eduard Bosch, Marc Cruspinera, Lluís Garcia, Lluís Biosca, Albert Raurich, però el cert és que nosaltres tres perduràvem. La gent canviava d'aires i nosaltres continuàvem allà, any rere any. Ens engrescava i ens omplia, la feina que hi fèiem, i ens hi manteníem. I al final, després de tants anys treballant junts, des del punt de vista professional et coneixes molt bé i per això quan vam decidir fer el pas d'obrir un restaurant nou vam pensar que era millor ferho junts, que ens sentíem més còmodes, més segurs.

Al marge del lideratge de Ferran Adrià, un dels grans èxits del Bulli va ser reunir tant talent a la seva cuina... El fet diferencial del Bulli és que va ser capaç de crear una força d'atracció, amb molta gent del sector que estava emergent i que estudiava en uns patrons d'escola més clàssica, però que veien que hi havia un lloc a Roses, a Girona, a Catalunya, on passaven coses diferents a la resta del món. I hi havia molta gent que volia venir, i la gent venia. La prova és que grans figures actuals de la gastronomia mundial hi van fer pràctiques, com René Redzepi, Massimo Botura, Mauro Colagreco, Andoni Luis Aduriz, José Andrés, i molts altres.

Tenen la sensació d'haver format part d'un moment irrepetible en la història de la cuina? Quan eres allà no te n'adonaves. Estaves en una dinàmica de treball per donar el millor de tu. És després, quan ho mires amb perspectiva, que se't posa la pell de gallina, de veritat, de pensar 'jo vaig ser-hi, i noset mesos, sinó quinze anys.'

Al Disfrutar es consideren hereus del Bulli? Més que hereus del Bulli, el que ens agrada dir és que en som part. Perquè al Bulli, més enllà del talent del Ferran, l'Albert (Adrià) i en Juli, que es mereixen tot el mèrit i el reconeixement que s'han guanyat a pols, hi ha un munt de gent que n'hem format part, bolcant-hi la nostra part més creativa, i això també ha fet evolucionar el concepte. Si el Bulli es caracteritzava per alguna cosa en el seus anys de vida és que era un projecte col·lectiu.

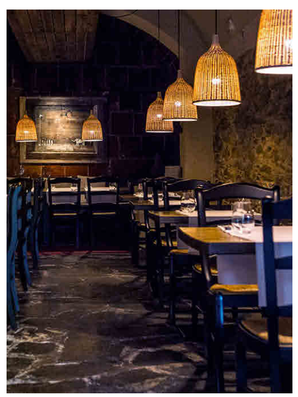
La irrupció del Disfrutar en el món gastronòmic ha estat fulgurant. En sis anys, el restaurant s'ha situat amb dues estrelles Michelin, cinquè del món, reserves completes per als propers mesos... Nosaltres intentem treballar en el dia a dia amb el que realment ens omple, que és cuinar, tenir cura de la nostra gent, mimar el projecte en totes les seves facetes i dimensions i estar a l'alçada de la gent que ve a menjar al restaurant. A final, pel que fa els reconeixements, ni un dia estàs tan bé ni probablement quan t'ho diguin tan dolent. Som molt pragmàtics, en aquest sentit...

Però han de sentir almenys una satisfacció íntima,no? És clar que fa il·lusió, però ho dic molt en sèrio, l'Eduard, l'Oriol i jo no hem quedat cap dia per anar a celebrar cap premi ni cap reconeixement. Al final, forma part de la història en la qual estem ficats. I és evident que quan acabes un projecte com aquest llibre que hem presentat, que recull tota la feina feta durant uns quants anys, t'omple perquè tens aquell punt d'ego personal i col·lectiu, però no li donem més importància de la que es mereix. Nosaltres tenim molt clar quin camí estem dibuixant, per on volem transitar, i els premis i reconeixements ens poden reafirmar i donar seguretat, però en cap cas ens faran desviar-nos ni un milímetre dels objectius que tenim marcats. Els reconeixements te'ls donen altres, no tu mateix, per tant se'ls ha de donar la importància que es mereixen, que és molta però no més.

Compartir, a Cadaqués i ara també a Barcelona

A finals d'aquest 2022 es compliran deu anys del naixement del restaurant Compartir de Cadaqués, el primer que van obrir plegats Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas. Però abans de celebrar-ho, els tres cuiners, amb la participació d'un quart, Nil Dulcet (que havia estat cap de cuina tant a Compartir com a Disfrutar), posaran en marxa aquesta primavera un segon restaurant Compartir, aquest cop a Barcelona, a l'Eixample com el Disfrutar.

El punt de partida dels dos establiments, pel que fa al moment professional dels seus impulsors, és molt diferent. El primer va néixer com a primer projecte propi després de molts anys al Bulli, amb la voluntat de desmarcar-se d'aquella oferta d'avantguarda i de la pressió que comportava. «Ens insistien que anéssim a Barcelona, que tres excaps de cuina del Bulli hi podíem tenir molt èxit -recorda Mateu Casañas-, però nosaltres volíem trencar amb la dinàmica que portàvem des del punt de vista de la pressió, perquè en un restaurant com el Bulli no es parla mai de la paraula menys, sempre és més. Potser per això ens vam acabar refugiant encara més enllà de Cala Montjoi, a Cadaqués, en un lloc on sabíem que estaríem més tranquils, que podríem reflexionar, i amb un concepte gastronòmic amb el qual ens sentíem còmodes i que ens permetia mantenir un nivell elevat de cuina però ens exigia molt menys des del punt de vista de l'evolució gastronòmica».



A l'esquerra, el restaurant Compartir de Cadaqués; a la dreta, com serà del de Barccelona.

Aquella prova de foc va anar bé, fins el punt que va obrir als tres cuiners el cuc de tenir un segon restaurant, obertament creatiu i d'avantguarda: el Disfrutar.

Ara, porten a Barcelona una oferta similar a la del Compartir de Cadaqués. Segons ells, serà «una proposta moderna, de producte i amb arrels tradicionals, seguint la mateixa filosofia de Compartir Cadaqués. Però no serà un rèplica, i s'hi està treballant». Ara bé, sí que el disseny és del mateix estudi d'interiorisme (El equipo creativo), i que hi haurà, «almenys d'inici, alguns dels plats clàssics que actualment es troben a Cadaqués, com l'amanida de bleda-rave, el caneló de tonyina, els bombons líquids de xocolata o el coulant d'avellana».

El nou restaurant tindrà una superfície de 550 m2, repartits en tres sales, i amb una capacitat per a 80 persones./**A.P.B.**

La gastronomia després de la pandèmia

Avui comença al Palau de Fires de Girona una edició molt especial del Fòrum Gasstronòmic, que s'allargarà fins dimarts i que ve marcada pels estralls que la covid ha causat en el sector

Joan Roca durant la ponència que va presentar al Fòrum de 2018. MARC MARTÍ

Alfons Petit

Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch formen part de la llarga llista de cuiner que entre avui i dimarts passaran pel Palau de Fires de Girona per participar en el Fòrum Gastronòmic, un esdeveniment que torna quan la pandèmia sembla que va de bxaixa i que ha de servir precisament per comprovar la vitalitat del sector, que s'ha vist greument afectat pels efectes de la covid.

S'espera que en aquests tres dies passin pel Fòrum unes 15.000 visitants, que tindran a la seva disposició uns 120 expositors repartits en un espai de 7.000 metres quadrats. A més, s'ha programat un ampli ventall d'activitats que inclouen tastos de productes diversos, demostracions en viu i xerrades i *showcookings* de cuiners i responsables de sala tan rellevants coms els germans Roca, Jordi Cruz, Paco Pérez, Abel Valverde, Fina Puigdevall i Martina Puigvert, Carme Ruscalleda, Jordi Juncà, Marc Ribas, Mauro Colagreco, Massimo Bottura, Nandu Jubany, Raül Balam, Toni Gerez...

En la presentació de l'edició d'aquest any del certamen (que coincideix amb el quinzè aniversari de la primera, i el programa de la qual es pot consultar a https://forumgirona.com), el director del Fòrum, Albert Labastida, apuntava que tant la superfície d'exposició com el nombre de visitants previstos són «menys» del que voldrien però que estan satisfets a causa de la situació en què es troba el sector de la restauració després de les restriccions sanitàries.

El congrés de gastronomia torna amb la intenció d'atraure a 15.000 visitants, perquè els organitzadors afirmen que «hi ha ganes» de fer una nova edició del Fòrum. En aquest sentit, el xef Joan Roca, que també va assistir a aquell acte, insistia que el Fòrum Gastronòmic pot ser un «revulsiu» per aconseguir superar els efectes de la pandèmia. El gran dels germans Roca i cap de cuina del Celler de Can Roca apuntava que el congrés gastronòmic s'ha convertit en «una plataforma» per ensenyar i explicar tot el que es fa en el món de la restauració a la demarcació de Girona. I assegurava que Girona és una zona «envejable» per a molts cuiners i restauradors per la qualitat que hi ha en les cuines de la demarcació i pels productes que s'hi produeixen.

Per mostrar part dels nous productes que els emprenedors estan creant, el Fòrum Gastronòmic estrenarà un espai per a *start-ups* i empreses innovadores. En aquest espai, els emprenedors tindran un quart d'hora per exposar els seus projectes als assistents i aconseguir inversió per tirar-los endavant.

POL DE DEBAT

També hi haurà sessions monogràfiques sobre diferents productes, tallers, demostracions, i ponències de grans cuiners del territori i de fora. Alguns van assistir, a finals d'any, a una reunió en al qual es van posar sobre la taula quins havien de ser els temes a tractar en aquesta edició del Fòrum i quins havien de centrar els debats entre professionals que es desenvoluparan durant el certamen. la trobada es va fer al centre d'innovació FoodLab de Riudellots de la Selva i va reuir els responsables de les cuines i els menjadors d'establiments com Miramar, Les Cols, Disfrutar, Els Tinars, l'Aliança, Castell de Peralada, Casamar, Empòrium o la Falconera, a més de representants de l'associació empordanesa La Cuina del Vent o el Gremi de Carnissers i Xarcuters de Girona, entre d'altres.

Segons explicaven els responsables del Fòrum en aquell moment, «precisament la posada en comú de les necessitats d'aquests perfils professionals, essencials per al bon funcionament d'un negoci gastronòmic, és un dels objectius del Fòrum Gastronòmic Girona. I és que, a banda de posar el focus en la formació, el talent i la innovació tecnològica aplicada a la gastronomia, el certamen vol ser un pol de debat entre professionals sobre les problemàtiques que afecten el sector, les tendències gastronòmiques que s'imposen en altres països i les estratègies de futur a seguir de manera coordinada».