

GASTRONOMÍA

“50 Best” nos ha premiado por picar piedra”

EDUARD XATRUCH Socio de Oriol Castro y Mateu Casañas en Disfrutar, segundo mejor restaurante del mundo.

Marta Fernández Guadaño, Madrid
Para el trío de chefs, el día de las mandarinas es una fecha de enero de 2012, en la que firmaron el contrato de un local de Cadaqués para abrir Compartir la siguiente primavera. “Nos sentamos debajo de una bombilla y nos comimos dos kilos de mandarinas, mientras nos preguntábamos en qué lío nos habíamos metido”, recuerda Eduard Xatruch, que, con Oriol Castro y Mateu Casañas, se quitó el gusanillo de abrir su propio restaurante optando por un modelo en parte casual en el pueblo de la Costa Brava. Luego, ellos mismos lijaron las paredes y las pintaron y, sobre todo, vieron que no solo eran capaces de tener negocio, sino que lo bordaban –ellos se negarían a usar este último verbo–. En aquella época, todavía trabajaban con Ferran Adrià, con quien empezaron en el Bulli entre 1997 y 1999, hasta dar el último servicio como restaurante el 30 de julio de 2011 y continuar en el Bullifoundation –por ejemplo, arrancando la Bullipedia– hasta octubre de 2014.



José Vicens



Francisco Guillamnet

Pesto multiesférico con anguila ahumada y pistacho.



Francisco Guillamnet

Panchino relleno de caviar.

Eduard Xatruch, en el I+D de Disfrutar, donde es socio de Oriol Castro y Mateu Casañas.

Lo que ocurrió a raíz de Compartir Cadaqués es que Xatruch, Castro y Casañas se complicaron un poco más y buscaron un local en Barcelona, donde en diciembre de 2014 inauguraron Disfrutar, convertido desde hace apenas una semana en el número dos de la lista *The World's 50 Best Restaurants* –por detrás del limeño Central y justo por delante de DiverXO y Etxebarri– y en *Mejor Restaurante de Europa*. “Nadie nos ha regalado nada. Aún no sabemos cómo engañamos al banco para conseguir un préstamo para abrir Disfrutar”, admite Xatruch, socio de Castro y Casañas bajo la marca paraguas CXC –iniciales de sus tres apellidos–, bajo la que añaden la doble sede de Compartir en Cadaqués y Barcelona –esta última, abierta hace un año–.

Sin campaña
A la gala de Valencia, donde se anunció el ranking en directo, Xatruch y Castro llegaron sin muchas expectativas. Conservar el tercer puesto de 2022 les parecía complicado. “No éramos optimistas; pensábamos que bajaríamos en la lista”, confiesa Xatruch, en una entrevista con EXPANSIÓN. *50 Best* provoca que muchos chefs hagan campaña para ganar votos de un jurado de 1.080 expertos. No es su caso. “Viendo que hay restaurantes que son muy activos moviéndose y que nosotros somos unos cocineros muy herméticos, casi talibanes, a la hora de decidir cocinar fuera de casa y ceñirnos solo a hacer ponencias, demostraciones y conferencias. La experien-

cia de comer Disfrutar solo es posible sentándose en Disfrutar”, sentencia Xatruch.
Solo han hecho una excepción: un *cuatro manos* de Virgilio Martínez y Pía León, dueños de Central, en Disfrutar, que tuvo como contrapartida el viaje de Oriol Castro a Mil, espacio de sus colegas peruanos cerca de Cuzco. “Nos proponen muchos *cuatro manos* y no es que seamos bordes, es que si hacemos uno, después cómo decimos que no, así que preferimos no entrar en eso. La cocina de Disfrutar tiene una complejidad que hace muy difícil hacerla fuera, no viaja; solo funcionaría si cerramos aquí y nos vamos todo el equipo a instalarnos temporalmente en otro sitio”.
Su fórmula es otra. “Haciendo el trabajo de picar piedra en casa, que es nuestra fórmula, veíamos que otros aspirantes tenían más potencial que nosotros. Pero picar piedra funciona y eso lo que ha visto *50 Best*. Es una alegría como cocinero y profesional ver que los votantes han valorado lo que hacemos”, comenta el chef.

Aumento de reservas
Con sus socios, luce cualidades que hoy escasean: son discretos, trabajadores y disciplinados; ordenados y cuadrículados –documentan sus recetas que comparten desde hace dos años publicando un libro en forma de catálogo de recetas y técnicas–; y, por suerte, humildes pese al tentador ego del cir-

“Somos unos cocineros muy herméticos y sosos, casi talibanes; no queremos cocinar fuera de casa”

“En dos días, entraron mil mesas para reservas; Disfrutar está lleno hasta enero de 2024”

co culinario. Al día siguiente de la ceremonia en Valencia, cogieron el tren a Barcelona y se fueron a trabajar al restaurante. El viernes, Eduard Xatruch nos atendía por teléfono. “Nuestro día a día en el restaurante no cambia. Pero se nota la repercusión que tiene quedar el segundo en la lista, sobre todo, en cuanto al incremento de reservas”, comenta. Y

lo cifra: mil mesas desde la gala –“a la hora, se dispararon las peticiones”– hasta el viernes a primera hora. “Un 70% de las peticiones son internacionales; aparte, el teléfono echaba humo estos días con llamadas de público nacional”.
En Disfrutar, trabajan a dos años vista el calendario interno para planificar vacaciones y el de reservas con un año de antelación. Cerrado en sábado y domingo –medida que sometieron a votación entre sus empleados– y 10 servicios por semana, “el año 2023 está lleno; ya lo estaba antes de la gala *50 Best*, salvo algún día de diciembre, que ahora se ha cubierto, igual que enero de 2024. De febrero a mayo, aún hay mesas disponibles. Ha aumentado la lista de espera, pero si el cliente se apunta, puede llegar a tener mesa, porque hay cancelaciones porque se hacen

reservas con mucha antelación”, detalla Xatruch.
Con 40 profesionales en nómina y 12 en prácticas, atienden a una media de 40 clientes por servicio. El cliente disfruta de un menú degustación basado en bocados mediterráneos, a ratos con referencias a cocina catalana, donde estos chefs sacan a relucir su capacidad creativa y técnicas con las que generan incluso nuevas texturas. Hay dos menús –*Classic* y *Festival*–, cada uno por 255 euros, en un restaurante con cocina en el centro, luminoso comedor con patio y, en el sótano, bodega e I+D con mesa privada.
¿Ha habido efecto *50 Best* en propuestas de marcas o negocios? “Nadie se ha puesto en contacto con nosotros, pero la semana anterior a la gala si nos propusieron dos asesorías. Creo que tener el segundo restaurante del mundo interesa a alguna marca, pero no es algo tan inmediato”, dice Xatruch. En realidad, apenas trabajan con alianzas comerciales. “A nivel de exposición mediática, somos muy sosos. Hacemos aquello con lo que nos sentimos cómodos, siempre dentro de casa, para trabajar en el día a día para que el restaurante sea mejor”.
¿Disfrutar será líder mundial? “No nos lo planteamos. Nunca hemos trabajado por los premios. Todo ha sido orgánico. Nos ponemos la presión nosotros. Después del Covid, nos dimos cuenta de que lo que estábamos haciendo en Disfrutar está muy bien, estamos en un momento dulce de trabajo y de generación de contenidos nivel interno”, concluye.



Comedor principal de Disfrutar.