

ART&CRAFT ([HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/CATEGORY/ART-AND-CRAFT/](http://www.pantografomagazine.com/category/art-and-craft/))

## Tasting menu barcelloneta: Disfrutar esplora i sapori dell'identità mediterranea

FRANCESCA ODDO ([HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/AUTHOR/FRANCESCA-ODDO/](http://www.pantografomagazine.com/author/francesca-oddo/)) - 26 LUGLIO 2018 - 102 VIEWS

### Il ristorante nel distretto di Eixample rende protagonista la ceramica, declinata diversamente in ogni ambiente



Da sinistra, Oriol Castro, Mateu Casañas e Eduard Xatruch. Foto: Joan Valera

Tre uomini, un sogno, l'amore per il cibo, la creatività e il Mediterraneo. Sono questi gli ingredienti che hanno dato vita a "Disfrutar", il ristorante di Oriol Castro, Mateu Casañas e Eduard Xatruch situato a Barcellona, nel cuore del vivace distretto di Eixample. I tre

quarantenni si sono conosciuti circa venti anni fa in uno dei ristoranti più famosi e riconosciuti a livello internazionale: "elBulli" di Ferran Adrià e Juli Soler. Lì hanno svolto i ruoli più disparati e prestigiosi, consolidando una formazione e un'esperienza che in futuro avrebbe consentito loro di mettersi in proprio con successo. Quando "elBulli" ha chiuso per diventare

SEARCH...



**master**  
di primo livello

(<http://www.mhtmaster.com/>)

CATEGORIE

“elBulli Foundation”, nata con l’obiettivo di promuovere l’innovazione e la creatività attraverso il linguaggio della cucina, si sono cimentati nella realizzazione di “Bullipedia”, l’imponente enciclopedia gastronomica di Ferran Adrià. Prima di allora, hanno lavorato per diversi ristoranti in Spagna, ma anche in USA, Inghilterra, Francia e Italia. Nel 2012, prima di avviare “Disfrutar”, hanno aperto il loro primo ristorante, “Compartir” a Cadaqués, sulla Costa Brava.

## Oggi il loro obiettivo è “sorprendere, stimolare e creare attraverso la gastronomia”, dichiarano soddisfatti.

E del resto, quando è stato chiesto loro quale fosse il modello di business adottato, hanno risposto di non averne uno per una precisa scelta: “Lavoriamo per passione, non per il business -precisano i tre chef-. Fare business è il nostro ultimo obiettivo. Ci rendiamo conto che dobbiamo far tornare i conti, ma questo non costituisce il nostro scopo principale. Non abbiamo un investitore e tutto quello che otteniamo lo reinvestiamo per migliorare. Il nostro spirito di realizzazione è ciò che ci aiuta a continuare”.

La proposta gastronomica di “Disfrutar” punta sul cosiddetto “tasting menu”, che coniuga la vocazione alla sperimentazione e all’innovazione con l’identità mediterranea. L’idea ha avuto successo, tanto che dall’anno dell’apertura (2014) il ristorante ha ottenuto oltre una ventina di prestigiosi riconoscimenti, fra i quali, anno dopo anno, le stelle Michelin.



Tatin multi-sferica di foie gras e mais. Foto: Francesc Guillamet



○ ○ ○ ○ ○

Anche il locale, realizzato da El equipo creativo (Oliver Franz Schmidt + Natali Canas del Pozo + Lucas Echeveste Lacy), richiama l’atmosfera mediterranea, proprio come desideravano i committenti: “Fin dal primo incontro è emerso che la loro intenzione era di trasmettere l’essenza del Mediterraneo, il loro rispetto per la sua storia e il suo patrimonio, la loro ammirazione verso la sua splendida e privilegiata natura”, raccontano i progettisti.

Lo spazio si presenta stretto e lungo: dal fronte sulla strada gli ambienti si susseguono l’uno dietro l’altro. La parte più vicina all’ingresso, dove si trovano il bar e la cantina, presenta caratteristiche più urbane, quella più lontana accoglie la sala e il giardino con il patio. Al centro, cuore pulsante di “Disfrutar”, si colloca la cucina a vista. Il materiale ceramico è protagonista della scena e viene declinato in maniera diversa per ciascun ambiente.

In prossimità dell’ingresso la ceramica è utilizzata in modo artistico con pannelli di piastrelle monocromatiche che circondano gli avventori, come se fossero parte di un murale decostruito di Miró; in cucina invece la ceramica appare nel

([HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/](http://www.pantografomagazine.com/)

(45)

([HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/](http://www.pantografomagazine.com/)

(37)

([HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/](http://www.pantografomagazine.com/)

(15)

([HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/](http://www.pantografomagazine.com/)

(43)

([HTTP://WWW.PANTOGRAFOMAGAZINE.COM/](http://www.pantografomagazine.com/)

(22)

### WHAT'S NEW



Avanguardia e stagionalità nell’intimità di una casa: ecco il noma di Copenhagen

(<http://www.pantografomagazine.com/copenhagen/>)  
30 LUGLIO 2018

Tasting menu barcelloneta: Disfrutar esplora i sapori dell’identità mediterranea

26 LUGLIO 2018

(<http://www.pantografomagazine.com/menu/>)

Stanze sospese, il color design sbarca all’Icam di Milano

25 LUGLIO 2018

(<http://www.pantografomagazine.com/sospese-valan/>)

Harbour, in Bretagna la nuova opera di land art di Coda Zabetta

24 LUGLIO 2018

(<http://www.pantografomagazine.com/coda-zabetta/>)

Dynamic Street porta il concetto di “scenario” in strada

23 LUGLIO 2018

(<http://www.pantografomagazine.com/street/>)



Disfrutar, Barcellona, Spagna. La cantina. Foto: Adria

Goula

suo formato più umile e robusto, con pezzi di mattoni cotti nel loro colore naturale e forati, in modo che gli ospiti possano vedere cosa accade nel mondo dei fornelli.

**La sala da pranzo principale è un ampio spazio luminoso che si allontana dall'idea della città per sposare quella di un ambiente naturale definito da pareti, soffitti e pavimenti bianchi, di quel candore che appartiene alla maggior parte delle isole del Mediterraneo.**

In sala come nel giardino, una serie di aperture sulle pareti permette al colore di entrare nello spazio, come il verde dei cespugli e il giallo della genista, ma anche l'azzurro del cielo quando le aperture diventano finestre.

LA RICETTA 



## La Gilda

**Per il succo d'oliva verde:** 500 gr di olive tipo manzanilla con osso.

Preparazione: tagliate le olive, schiacciate la polpa in un bicchiere americano e far sgocciolare attraverso un colino molto fitto. Riporre in frigo.

**Per i nuclei di succo d'oliva:** 200 gr di succo di oliva verde (precedentemente preparato), 0,2 gr di xantano.

Preparazione: aggiungere lo xantano al succo d'oliva e lavorare con la frusta elettrica fino a ottenere una consistenza cremosa. Riempire gli stampini con l'aiuto di un dosatore dispenser di salse e congelare. Sformare e conservare nel congelatore.

**Per olive liquide / croccanti:** 100 gr di burro di cacao, 1 g di colorante verde, 10 nuclei di succo d'oliva (precedentemente preparato).

Preparazione: sciogliere il burro di cacao a fuoco medio, quindi aggiungere il colorante e tritare. Pungere i nuclei con l'aiuto di una siringa e immergere il burro fuso per 2 secondi, scolare e disporre in un contenitore foderato di carta oleata. Conservare in frigorifero per 2 ore.

