Disfrutar
Cocina de vanguardia a seis manos

Gastronomía (/es/gastronomia-0)

Gastronomía (/es/gastronomia)

04/03/2020 · Por Iker Morán

Comparte el artículo

Facebook (http://www.facebook.com/share.php?u=https://www.talentoabordo.com/es/gastronomia/disfrutar&title=Disfrutar) **Twitter (https://twitter.com/intent/tw url=https://www.talentoabordo.com/es/gastronomia/disfrutar&status=Disfrutar+http**

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas se conocieron en la cocina de El Bulli. Hoy, juntos regentan dos restaurantes, Compartir y Disfrutar. © Joan Valera

Figura entre los diez mejores restaurantes del mundo, luce dos estrellas Michelin y es para muchos el heredero natural de El Bulli. Esta última es una de las coletillas inevitables cuando se habla de Disfrutar, el proyecto de Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. Con él, abanderan la técnica y la vanguardia gastronómica.

Es lunes, son las cinco de la tarde y las últimas mesas empiezan a despejarse. Situado en el barcelonés distrito del Eixample, **Disfrutar** fue de los primeros restaurantes del país —el tercero según recuerdan sus cocineros— que se atrevió a cerrar los fines de semana. Una medida que no agrada a todos los clientes, pero que mejora con creces la calidad de vida de los trabajadores. Tras casi tres años con el local hasta arriba los días entre semana ha quedado claro que su visión tenía sentido. Y es que muchas de las ideas clásicas de la alta gastronomía se desmontan con **Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas.**

Más de veinte pases conforman el menú degustación de Disfrutar, una de las **experiencias gastronómicas** (es/gastronomia-0) imprescindibles ahora mismo en el país. Y es que creatividad y método son sin duda los grandes pilares de la cocina de estos tres últimos jefes de cocina del mítico restaurante de **El Bulli. Su proceso de creación comienza con una idea que surge en el laboratorio I+D del propio restaurante** —donde trabajan con el mismo menaje con el que se sirve y se come cada receta— y que se extienda a medida que la van desarrollando y probando en diferentes platos. El clásico ensayo y error llevado al terreno de la cocina. "Puede salir en un día, en cuatro meses, en cinco años o no salir nunca", dice Castro. Sus cabezas, sin embargo, están en constante ebullición. "Tenemos un grupo de Whatsapp en el que hablamos de trabajo y un Dropbox donde vamos subiendo ideas". Pero no solo es innovación: **"Este es en un sitio donde sin duda hay grandes dosis de creatividad, pero también mucha tradición y producto",** matiza. No es de extrañar que hace unos años Disfrutar se llevara el galardón al **Mejor Restaurante de Europa** que otorga el prestigioso ránking gastronómico Opinion About Dining (OAD),

Su propuesta abarca especialidades como el **ravioli transparente de pesto, la galleta de Idiazábal ahumado con manzana, yema de huevo crujiente con gelatina de setas, la caballa marinada con coliflor al vinagre o los salmonetes con papada y ñoquis de berenjena.** Entre sus nuevas técnicas: la creación de aceites vegetales (de tomate o albahaca) y las cocas sin harinas (a base de ovulato). El resultado, un mínimo de **setenta nuevos platos al**

año. "Nos criamos en El Bulli. **Ferran Adrià** (es/gastronomia/mikel-ponce) era la imagen y por detrás había un gran equipo. Trabajamos 18 años juntos y cuando nos fuimos queríamos lanzar un nuevo proyecto y creíamos que lo más importante es el equipo, las personas", explica Oriol Castro.

Posiblemente ese talante —"el ego no sirve de nada", insiste— permite que **esta alianza a tres funcione sin fisuras y sin ningún amago de que alguien quiera destacar** como solista dentro del grupo. "Al ser tres es mejor. Si hay dos personas se pueden enfadar; tres siempre equilibra la balanza. Tampoco es que tengamos que votarlo todo, simplemente hablamos las cosas hasta dar con una solución. Tardamos un poco más, pero va bien", explica Castro. De hecho, no está en sus planes montar algo por separado. "Pasamos muchas cosas en el El Bulli, ya nos conocíamos mucho antes de montar esto, así que sabíamos que iba a funcionar", apunta Eduard Xatruch.

A día de hoy, este trío de chefs cuenta además con otro proyecto, **Compartir, el restaurante de Cadaqués que pusieron en marcha en 2012, tres años antes de Disfrutar.** Estos días le ha tocado a Casañas ponerse al mando a los fogones de esta otra propuesta, más informal y centrada en el concepto del "pica-pica", entre la vanguardia y la tradición, y con una sugerente carta de arroces.

Más que los herederos de El Bulli

Cuenta la leyenda que la llegada a Barcelona no se produjo hasta contar con la bendición de Adrià, algo que niegan con cara de haber escuchado esto en otras ocasiones. "Cuando no hay socios inversores el sacrificio es tuyo, así que te lo piensas más", señala Oriol Castro para explicar los años que esperaron hasta aterrizar en la Ciudad Condal. "Nos ha ido bien desde el primer día y hemos sido muy afortunados, quizá porque siempre hemos apostado por la calidad y que el cliente se fuera contento. **Cuando abrió Disfrutar teníamos treinta nóminas ¡y un mes antes de inaugurar no teníamos ni una reserva!",** recuerdan.

Espacio del restaurante Disfrutar.
© Adrià Goula

Todos sabemos que las comparaciones son odiosas, pero ¿también cuando a tu restaurante se le relaciona con un templo de la alta gastronomía como fue El Bulli? "Tenemos dentro el ADN y el espíritu de El Bulli, pero esta es nuestra cocina. **De allí nos llevamos esa filosofía, la creatividad, entender la importancia de la sala y la forma de trabajar,** pero hemos ido adaptando y mejorando nuestro estilo. Contamos con una metodología propia de cocinar y de formar a la gente", explican.

Ahora suman en total sesenta nóminas, lo que significa que **hay casi un trabajador por cliente.** Pese a ello, aseguran que su negocio —que incluye también una nueva línea para banquetes— es rentable. "Si no lo fuera no estaríamos aquí, pero no deja de ser un tipo de negocio muy complejo", reconocen. ¿Y la tercera Michelin? "Nos haría mucha ilusión, pero lo que de verdad nos preocupa en el día a día son nuestros clientes. Nunca hemos trabajado para Michelin", defiende Xatruch. "La presión ya nos la ponemos nosotros, y no es otra que el cliente se vaya contento y quiera volver", añade Castro.

Castro, Xatruch y Casañas siguen siendo hoy de los pocos que suben al escenario con técnicas nuevas que presentar. Tanto que muchos del sector no se han cortado en copiarles alguna que otra técnica. **"Hay escuelas donde enseñan tus técnicas, pero no dicen a los alumnos de quiénes son.** Luego, algunos vienen a comer aquí y nos dicen: 'Anda, ¡pero si esto me lo han enseñado a mí en la escuela!", explican entre risas. Tienen claro que en la cocina los derechos de autor no siempre obtienen la recompensa que merecen: "A poca gente cuando viene aquí le importa si el plato es o no el original. Y tampoco podemos decir que por tratarse del auténtico cuesta 100 euros más, como ocurre por ejemplo en el mundo de la moda", añade Eduard.

Pesto multiesférico con pistacho y anguila.
@ Francesc Guillamet