Compartir y Disfrutar | Entrevista a Eduard Xatruch, Mateu Casañas y Oriol Castro

October 16, 2018

Serán pocos los que desconocen el trío conformado por **Eduard Xatruch, Mateu Casañas y Oriol Castro.** Y para esos pocos, apuntad vuestros deberes: son los chefs-propietarios del **Compartir** en Cadaqués y del **Disfrutar** en Barcelona.

Hoy nos sentamos con los tres en su restaurante Disfrutar para conversar sobre **tendencias, producto** y **creatividad** de la mano de **Sant Aniol.**

Quien esté al tanto de ránkings y premios, sabrá que estos tres **ex jefes de cocina de El Bulli** han protagonizado con Disfrutar el ascenso más meteórico en la lista de los **World's 50 Best Restaurants** del año y cuentan con **dos aplaudidas estrellas Michelin**. Todo ello, en tan sólo cuatro años.

Su discurso gastronómico se vehicula a través de **4 menús degustación:** Gran Clàssic, Disfrutar Clàssic, Gran Festival y Disfrutar Festival.

Decidieron en su día trabajar con menús cerrados porque les permiten contar una historia de inicio a fin, cada plato es un paso en un camino gastronómico. Los menús, cambiantes (cuenta Xatruch que *cada día salen platos nuevos y algunos se servirán en las mesas*), les permite moverse en el terreno de la creatividad productiva, su ADN más apreciado.

¿Cómo es vuestro proceso creativo?

~ Casañas

Disfrutar bebe de un manantial de creatividad, la necesita porque para liderar dos proyectos como nosotros hacemos (Compartir y Disfrutar) hace falta personalidad y visión, para ir perfilando día a día -como una figurita de barro- un servicio en cocina y un trato al cliente excelente.

La creatividad forma parte en nuestro día a día, pero no es el único elemento, porque detrás hay un equipo fantástico que ejecuta y al cual el proyecto se debe.

~ Xatruch

Somos conscientes que los valores más diferenciales que tenemos son dos: **la filosofía de equipo y la creatividad**. Teníamos claro que queríamos hacer un restaurante moderno, diferencial, de vanguardia con nuevas técnicas y conceptos, pero con los pies en el suelo. Somos cocineros, siempre lo hemos sido, y lo que cuenta es el día a día, nada llueve del cielo.

Aprovechamos cada segundo para trabajar y avanzar, sea en la cocina o reunidos. Evolucionamos porque no queremos depender de la aprobación del público o la crítica, **no podemos parar y relajarnos.** Hace muchos años que cocinamos, pero a título empresarial somos jóvenes como para estar donde estamos hoy, a este nivel: razón de más para que estemos encima de nuestros dos proyectos para seguir adelante, creciendo y siendo excelentes.

¿El equipo rebaja la presión sobre las individualidades?

~ **Casañas**

Nosotros somos tres y somos amigos, los unos nos apoyamos en los otros, unidos como una piña. Nos sentimos cómodos así y queremos que el equipo que nos acompaña se sienta igual. Y para movernos como si fuésemos uno hace falta trabajo, constancia y regularidad.

~ **Castro**

Y ojo, presión tenemos -está claro- pero **la creatividad se ejercita cada día**, está interiorizado en nosotros, sea trabajando o en nuestra vida fuera de aquí. Contamos con Giulio y con una o dos personas más que trabajan con nosotros en la partida de creatividad, en la que a menudo participan también los segundos de cocina.

Lo que quiero decir es que **no sentimos tanta presión porque la creatividad forma parte de nuestro oficio**, además de cocineros somos creativos, y como lo trabajamos a diario, con constancia, ejercitando con un buen equipo, la presión se siente menos porque sabemos que vamos por el buen camino.

¿El formato degustación está caduco? ¿Es necesario regresar a la carta?

~ Xatruch

Hay quien por su negocio o clientela debe optar por trabajar con carta pero nuestra mejor forma de expresarnos es haciendo un menú degustación, ¡y vemos que cada día 45 comensales disfrutan!

Ahora bien, un restaurante de carta no tiene el nivel de exigencia que requiere el crear 45 menús de 35 platos con calidad creativa alta, en el momento que toca y con la vajilla adecuada… Y, de hecho, algunos de los cocineros que dicen que están en contra de menús largos, han venido a Disfrutar a comer y se lo han pasado genial…

~ Castro

Somos conscientes que un menú degustación de nuestras características es un menú para hacer una vez al año.

~ Casañas

Nuestra visión no responde a ninguna tendencia ni a ninguna moda, sino más bien a una forma de expresión gastronómica para nosotros seria, rigurosa y responsable. Porque tenemos que hacer de esta expresión un negocio rentable para mantener el equipo que tenemos con nosotros trabajando día a día.

¿El carácter mediterráneo de vuestra cocina viene marcado por el producto o por la técnica?

~ **Casañas**

Mira, **yo soy nacido en la Costa Brava, Eduard en la de Tarragona y Oriol en la de Barcelona.** Lo que hemos respirado en nuestras casas son sobre todo las recetas marineras, las de "*mar i muntanya*", pescados, setas, caza. Somos de aquí y en el Mediterráneo confluyen muchos productos: desde los frutos secos hasta las doradas de 3 kilos y medio.

~ **Castro**

Son referentes naturales, son los sabores de la memoria que nos salen.

~ **Casañas**

El Mediterráneo como concepto y esencia se ha construido a base de irse impregnando de las diferentes culturas que han pasado. Y sigue siendo abierto y permeable, de forma que cerrarlo en una definición de km.0 o proximidad también nos es difícil.

¿Qué es para vosotros un espíritu volcánico? ¿Cómo lo definiríais?

~ **Xatruch**

Explosivo, con golpes geniales. Por otro lado, la roca volcánica es muy permeable. Nosotros lo somos, permeables, nos gusta absorber como una esponja, ver mundo, pero esta roca volcánica aparte de permeable, ha de ser dura. ¡Nosotros somos esponjas duras!

~ **Casañas**

Nosotros somos permeables y tolerantes los unos con los otros, todos tenemos un día más genial o somos un cero a la izquierda. Pero vamos todos a una, y lo decidimos todo juntos, a pesar de que nos haga más lentos a la hora de decidir avanzar… pero también una vez está decidido, nos hace más fuertes y nos da más seguridad.

Hemos visto que cocináis con agua mineral, ¿por qué razón?

~ **Xatruch**

Cocinamos con el agua de Sant Aniol porque el agua de Barcelona

tiene mucho sabor, y cambia. Buscamos un muy buen gusto, porque **el agua es un ingrediente más de la receta**, pero también queremos regularidad, que el plato siempre tenga un mismo resultado.

Y para acabar, ¿cuáles son vuestros productos fetiche?

Por último, nos confiesan que sus productos fetiche son l**os frutos secos, la oliva (en fruto o aceite), el maíz, el pescado y el marisco, y que son más de mar que de montaña**.

Gracias a **Sant Aniol** por habernos brindado la oportunidad de conocer a estos tres grandes chefs. Y si nos preguntáis de qué somos fans nosotros… lo somos de la profesión, de la pasión y de la capacidad de comunicar con creatividad.

Ellos son todo un espíritu volcánico que tanto desde Compartir como desde Disfrutar, cuentan historias a través de sabores y texturas. ¡Un viaje lleno de placer asegurado!