[comer]

Eduard Xatruch, Oriol Castro i Mateu Casañas han aprofitat els tancaments per les restriccions per apujar encara més el llistó de la seva talentosa proposta

Disfrutar, encara més idees i emocions

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Podria semblar que no són temps per a la creativitat en l'alta cuina, sinó més aviat per concentrar tota l'energia i la imaginació en la pura resistència. Però l'equip del Disfrutar (Villarroel, 163), dirigit per Eduard Xatruch, Oriol Castro i Mateu Casañas, ens recorda, sense verbalitzar-ho, que les etapes difícils també serveixen per reflexionar, explorar camins i avançar. I això es veu al seu últim menú degustació: "Menys és més, il·lusió, tacte, maduresa, alegria, orígens, il·lusió" són alguns dels conceptes, impresos desordenadament en un paper, amb què engresquen el comensal a buscar el que hi ha darrere el menjar. Sobretot volen portar la seva atenció al terreny emocional sense abandonar la tècnica, que controlen a un nivell altíssim i amb subtilesa i progrés constant seguint línies que van començar fa temps i encetant-ne de noves. Però també volen que es prengui consciència de la riquesa del paisatge, del pes dels records o de la importància d'un acte tan senzill com valorar els petits moments.

Des de l'inici de la pandèmia aquest trio de xefs, com tanta gent del seu sector, ha fet passos sense parar; van tancar el càtering que acabaven d'obrir perquè sabien que els banquets es farien esperar massa; van posar en marxa un *take away* i *delivery* que combina plats del Disfrutar i del Compartir, el seu restaurant a Cadaqués, i van crear línies d'aperitius, còctels i *petit four* servits en unes caixes ideades per ells mateixos. Però el seu inconformisme i el seu afany de continuar en el camí de la innovació quan això no era el més obvi va fer que la cosa no quedés allà ni de bon tros. I a la cuina laboratori situada als baixos del restaurant han fet una tasca important que es plasma en aquest nou repertori d'elaboracions líquides i sòlides, que marca un pas important en la seva evolució i que ens recorda, una altra vegada, que aquesta talentosa feina d'alguns restaurants que desperta interès mundial és un patrimoni que cal preservar i requereix d'ajuts immediats a fons perdut a les petites empreses.

CÉSAR RANGEL

Eduard Xatruch i Oriol Castro controlen les comandes a la cuina del restaurant barceloní que regenten amb Mateu Casañas

El menú arrenca amb la reinterpretació d'un gran àpat clàssic de luxe, amb pa amb mantega i caviar

Per molt que s'hagi escrit sobre els orígens dels socis del Disfrutar a El Bulli, diria que és ara quan mostren més clarament la capacitat que van aprendre allà d'atrapar el comensal i conduir-lo, il·lusionat, per un camí ple de sorpreses, algunes de les quals no revelarem. Ara el Disfrutar és més emocionant perquè tot està molt pensat, i tal com a El Bulli era evident cada nova temporada el treball intens desenvolupat al taller de Porta Ferrissa mentre el restaurant de cala Montjoi estava tancat, queda clar que han aprofitat cada moment d'aquests mesos rars d'obertures, tancaments i restriccions horàries per pensar i repensar. El resultat és un repertori que degustem estrenant la taula disposada en aquella cuina laboratori on tot flueix i tot està preparat perquè l'experiència sigui visual i gustativa però també per endinsar-nos en el terreny emocional en què ells mateixos han aprofundit, així com es veuen els seus últims viatges, ja sigui a Rúsia o al Perú.

El menú arrenca amb la reinterpretació d'un àpat clàssic de luxe, amb pa amb mantega fumada (excel·lent) i caviar i un assortiment d'aperitius de formatge en què perfeccionen l'ús del microones amb què fa temps que treballen. Com a El Bulli, els còctels creatius adquireixen un paper important però sense treure protagonisme al maridatge de vins dels sommeliers de la casa. Els jocs amb la tòfona i el caviar, amb els bolets fora de temporada (exemple de les conserves durant el confinament), el flamet salat o les seves versions del pollastre a l'ast, o l'entrecot en un joc que va pujant en intensitat i en què no falta la màgia que tanta falta ens fa.●

AQUESTA SETMANA A www.lavanguardia.com/comer

Un menú monogràfic de caça al Topik

YAIZA SAIZ Barcelona

"Sembla que només al País Basc saben cuinar un colom, i no és cert. Al receptari català hi ha molts plats elaborats amb caça, som terra de becada". Són les paraules amb què el xef Adelf Morales, al capdavant del Topik (València, 199), defensa el seu nou menú, dedicat exclusivament a les espècies cinegètiques autòctones de Catalunya –com ara el colomí, la becada, el cabirol, la perdiu o el senglar–, que adquireix de caçadors particulars.

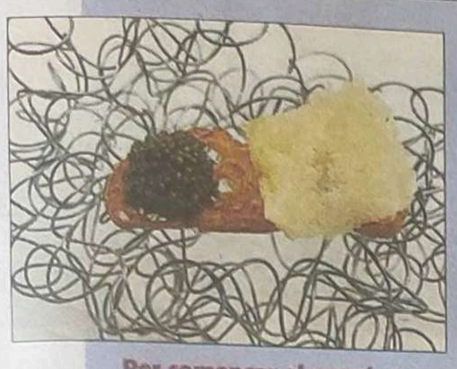
El menú, que servirà fins a mitjans de març al preu de 90 euros per persona (begudes a banda), mira de ser tan equilibrat com sigui possible per poder arribar fins al final: "Hem eliminat les espècies, tan vinculades a aquest tipus de cuina, i creat contrastos perquè, ja que hi toquem gairebé totes les peces de la caça, els plats siguin molt més digeribles".

TOPIK

Pithiver de tudó amb escalunyes, una de les propostes

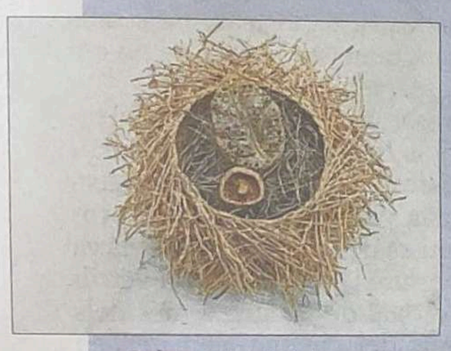
Entre els vuit plats que formen el menú (a excepció de les postres), destaca la phitiver de tudó amb escalunyes, una elaboració d'origen francès que el cuiner prepara folrant aquesta carn amb una capa dels seus intestins amb col per després enfornar-la embolicada en pasta brisa.

També hi destaca l'arròs –un clàssic d'aquesta casa–, que elaboren amb senglar glacejat, o el colomí, amb què homenatgen el treball de Luis Lera, xef del restaurant Lera, a Castroverde de Campos (Valladolid), que els úl-



Per començar el menú. Pa amb mantega fumada i caviar

Gambes. La gamba en salmorra de codium amb mantega



Bolets. Fulla de bolets cruixents amb el rovelló sec

El bosc. Tempura sense oli de brot de pi

Eriçons. Ravioli d'algues amb garota i umeboshi de gerd

tims anys ha portat la cuina cinegètica a dalt de tot. Tampoc no hi falten elaboracions emblemàtiques com la llebre a la royale o propostes originals, com ara el cabirol amb salsa de vitel tonato.

L'aposta és forta, però Morales no es vol desviar del seu objectiu: "Recuperar el que és nostre. No hi ha gaires restaurants a Catalunya que s'interessin per la caça, i molta gent atribueix aquesta mena de cuina a la gent adinerada. També hi ha els que es pensen que només es menja en restaurants foscos i casposos, quan no és així. ●

5 A TAULA

5 a Taula és un col·lectiu format per: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens i Josep Vilella

EL CEL DE LES OQUES

Carrer de la Palla, 15. Terrassa
Tel. 93-733-82-07
Tanca els dilluns tot el dia
Horari adaptat a la normativa covid
Preu mitjà sense vins: 35 €

Valoració	15
Confort	★★
Celler	★★
Servei	★★

Valoració sobre 20

E.C.O

L'equip de cuina i sala a fora del restaurant

Al centre de Terrassa

El Cel de les Oques, un referent al Vallès

Us sorprendrà saber que la comarca del Vallès proveeix, a més dels seus propis mercats, les grans centrals alimentàries de Barcelona. En efecte, sobre l'àmplia plana, entre la muntanya de Sant Llorenç i la serra de Collserola, els vallesans conreen extraordinaris productes com les mongetes del ganxet, el tomàquet de Montgrí, les cols Brotonera, els cigrons de Mura, les carxofes d'Ullastret o l'excel·lent be de Can Carbonell. Tot això entre polígons industrials, cosa que requereix molt d'afany i valor.

I també us pot sorprendre si afirmem que avui Terrassa és un referent gastronòmic on nien no pas pocs restaurants amb talent com la Taverna del Ciri, La Antorcha, la Bodega, el Vapor Gastronòmic, el Ristol o el que comentarem avui. Dels bib gourmands (categoria semblant a mitja estrella) de la nova guia Michelin, set són al Vallès i dos al centre de Terrassa. Una simple casualitat? No ho creiem pas.

Sergi Martínez-Anglés i Imma Puigmitjà, parella de propietaris d'El Cel de les Oques, xef i sommelier, van obrir aquest modest local al centre de Terrassa ja fa 15 anys.

Inspirats en antigues receptes locals, en Sergi ens va sorprendre amb un inesperat començament de tàrtar d'eriçó i calamar amb uns pèsols llàgrima coberts d'una fina escuma de parmentier.

Van continuar els seus ja clàssics rigatoni amb crema de trompetes de la mort i tòfona, plat emblemàtic d'aquesta cuina. El menú va continuar amb unes cocotxes impecables a la meunière, amb favetes i carxofes i, com a plat de carn, un melós de vedella amb cebetes i tòfona a l'altura de la resta de plats.

Per acabar, un còctel homenatge a l'origen del cava a Terrassa acompanyant una pinya al rom amb iogurt al curri i les grans postres adoptades per la ciutat, el cardinal amb xocolata negra. Tot un festival de rematada.

Amb una sorprenent regularitat de plats saborosos i vibrants, el menjar, en aquest cel de les oques, és més que recomanable, com ho demostren els plens que atresoren fa anys d'una fidel clientela local que sap molt bé "el que es menja".●

RECOMANEM

- El celler, molt ben escollit i portat intel·ligentment per l'Imma (CETT).
- Els productes de temporada posats en relleu, com els porros, els bolets, la tòfona...
- El còctel fet amb el vermut de la casa. Prepara molt bé per al menjar.
- Les postres Cardinal fetes in situ amb pa de pessic, nata, merenga i xocolata calenta. Ineludibles.
- Visitar Quim Cacau de Quim Gasulla, artista de la xocolata, amb obrador i sala de degustació a prop de la catedral.
- Visitar el Museu Nacional de la Ciència i la Tècnica.

CAPITÀ VIDAL. DO PENEDÈS

El celler Capità Vidal, situat al municipi de Pla del Penedès, es va fundar el 1985. Enrique Vidal i la seva dona Tati Fuchs, tots dos amb una gran experiència en el món de la vela, van decidir fer realitat el seu somni fora del mar i fundar un celler al Penedès.

Amb el transcurs dels anys aquest celler ha continuat l'esperit familiar amb què es va crear, i el 2010 Helena Yglesias Fuchs en va agafar les regnes. La seva formació (Enginyera tècnica en indústries agroalimentàries i Llicenciada en Enologia) i la seva experiència li va permetre donar un nou enfocament al Capità Vida implementant noves tècniques en l'elaboració de vins.

La clau de l'èxit és poder controlar el procés d'elaboració fent produccions d'escumosos limitades i cuidant la feina a la vinya. Fan una viticultura que intenta respectar el cep i l'entorn i que barreja tradició i modernitat.

Aquesta filosofia els va portar a aconseguir el certificat d'agricultura ecològica 2015.

FUCHS DE VIDA

Un Cava Gran Reserva amb una criança de 30 mesos i elaborat amb les varietats tradicionals d'aquest tipus d'escumós: xarel·lo, macabeu i parellada. Un vi sec, amb un pas en boca fi i fresc, i una bombolla elegant i suau. Aquest cava desplega complexes aromes de fruites cítriques i madures, amb els records torrats i de fruits secs de la criança (15 euros).

NUTRICIÓ

Consells dietètics per als solters

MAGDA CARLAS Barcelona

Avui, un dia abans de Sant Valentí, és el dia dels solters i solteres. Un col·lectiu que està en auge i que ja representa més d'un 35% de la població. Els estudis ens indiquen que les persones que viuen soles tenen menys pes, dediquen més temps a l'esport, al lleure, a les seves aspiracions professionals i fins i tot són més felices. Ara bé, en el tema dietètic la solteria també pot propiciar algun error. El primer és tenir uns horaris de menjar totalment anàrquics, amb tot el que això comporta. Un altre és que, justament perquè no es comparteix taula amb ningú, l'opció ràpida és més present. Per descomptat que ràpid no vol dir poc saludable, però es tendeix més al pica-pica de llonganissa que al de tomàquet cherry. És més fàcil, també, una dieta poc variada i que es malbarati més. Entre altres coses perquè el menjar envasat no acostuma a ser monodosi. A més a més, segons les estadístiques, els solters beuen més alcohol, cosa que tampoc no és cap meravella. En fi, que sembla que la solteria punxa una mica en la dieta. Per això és recomanable, quan es viu sol, planificar la dieta i la compra, fer menús variats i, en definitiva, portar un cert ordre.●

magdacarlas@hotmail.com

EL SUGGERIMENT

Sopar ràpid

Talleu una llesca grossa de pa integral de pagès.
Barregeu en un bol quadradets de tomàquet, un tros de formatge fresc també tallat a quadrats i daus d'alvocat, i amaniu-ho amb oli i una mica d'alfàbrega picada.
Poseu-ho a sobre de la llesca i barregeu-ho.
Finalment, trenqueu un ou a sobre i coeu-ho al forn a 160ºC durant uns 20 minuts. Acompanyeu la llesca amb una amanida de ruca fresca. És fàcil, complet i saborós.