



DISFRUTAR

ELEVADO AL CUBO



Eduard Xatruch



Mateu Casañas



Oriol Castro

La cocina como puro recreo de los sentidos es el fundamento primordial de este restaurante barcelonés con carácter universal. Una sólida columnata de tres chefs excepcionales soporta el peso creciente de su creatividad sin límites.

TEXTO: SAÚL CEPEDA. FOTOS: ÁLVARO FERNÁNDEZ PRIETO.

EL BRILLANTE CICLO CULINARIO ABIERTO POR JULI SOLER Y FERRAN ADRIÀ en ese delirante parque de atracciones del gusto que fue elBulli requiere, de vez en cuando, alguna tímida invectiva para que no perdamos el norte sobre el significado primigenio de la cocina y los alimentos. Quizás dentro de un par de siglos los historiadores establezcan que la decadencia de nuestra civilización vino anunciada por señales claras: por ejemplo, la esféricación del judión. Entretanto, si la ocasión se nos presenta, ¿por qué no disfrutar de tantos sabores reinventados? Es de lo que va esto, ¿no?

Este periplo célebre de la gastronomía contemporánea dio lugar a un peculiar colectivo oficioso, que hoy goza de cierta oficialidad en los proyectos futuros de la galaxia Adrià. Se trata de los *bullinianos*, algo a medio camino entre una secta y una certificación ISO 9000; pero cuya denominación describe, en realidad, la diáspora de tantos cocineros que pasa-

ron –más o menos tiempo– trabajando en el restaurante más influyente de la contemporaneidad. Esta etiqueta, que no todos han aprovechado de igual manera, ha creado monstruos y monstruitos culinarios, aciertos y dislates, y también algunos chefs *rock stars*.

Sin embargo, en este club de menos de 2.000 cocineros hay un lugar destacado y cardinal para los tres jefes de cocina que, durante años, convirtieron a elBulli en lo que fue; y bien lo sabe Ferran Adrià, que precisó –en contraposición a tantos otros– que ellos no “estuvieron” allí, sino que “fueron” el restaurante.

TRES EN RAYA

Mateu Casañas (Roses, 1977), Oriol Castro (Sitges, 1974) y Eduard Xatruch (Vilaseca, 1981) –por orden de apellidos– no solo forman hoy un cancerbero culinario que preserva la inventiva de elBulli, sino que se manifiestan diariamente como un chef colectivo de tres mentes capaz de

hacer funcionar una precisa máquina culinaria dedicada a la sublimación del puro entretenimiento sávido.

En 2012, abrieron el restaurante Compartir (www.compartircadaques.com) en Cadaqués, una primera declaración de intenciones de carácter informal, en plena sima de la crisis económica mundial. Posteriormente, a finales de 2014, como quiera que el triunvirato societario (quizás el mejor canalizador mercantil, pues favorece las decisiones binarias e impide bloqueos en la actividad) marchaba bien, inauguraron Disfrutar (www.disfrutarbarcelona.com) en Barcelona, un proyecto que trascendió de ser un mero *outlet* continuista de elBulli –que habría resultado lo fácil para hacer caja entre gourmets nostálgicos– y buscó de inmediato códigos propios a través de la creatividad culinaria. Dos estrellas Michelin y un súbito puesto 18 en la lista del 50 Best después, la ilusión por la cocina recreativa vuelve a contagiar el mercado, pero esta vez impregnada de

SU COCINA INVITA A UN NUTRIDO PAISAJISMO ALIMENTARIO, QUE BUSCA ESPACIOS COMUNES PARA CLIENTES DE GRAN ESPECTRO.

madurez y método. “Eduard vive en Roses y le es más fácil estar en Cadaqués, igual que a Mateu y a mí nos va mejor Barcelona, pero los tres procuramos estar en todas partes, estar al tanto de todo: de la creatividad, de los números, del personal... Cada uno tiene sus características personales, sus fortalezas y debilidades, como es normal, pero la forma de nuestra organización nos obliga a alcanzar siempre el consenso en todos los ámbitos. Somos tres porque salió así de forma natural, pero funciona muy bien”, explica Oriol Castro.

Fuera del ámbito de las familias (Roca, Torres, Sandoval, Romito, Galvin...) el protagonismo compartido en la gastronomía parece una irregularidad sistémica en estos tiempos de culto al éxito individual, pero la disonancia es si cabe mayor cuando esto sucede entre tres sujetos del mismo ámbito profesional. Cualquiera de estos tres cocineros, por currículo, oficio y experiencia, bien podría haber sido prima donna de cualquier establecimiento nacional o extranjero de renombre o formar parte de la próxima superproducción culinaria nacida de un fondo de inversión, la *next big thing* del planeta *gastro*, con cartel en solitario. “Nos decían que por cuestión de egos no duraríamos ni dos días”, dice Eduard Xatruch, “pero después de estos años, volvería a firmar con los ojos cerrados: hemos crecido como personas y como profesionales; no trabajando para el individualismo, sino para un proyecto colectivo en el que los nombres están por detrás de la idea de que Compartir y Disfrutar sean mejores cada día”.

Casañas, Castro y Xatruch no abrazan veleidades artísticas o filosóficas en su oferta, y eso la hace más honesta y divertida si cabe. En Disfrutar hay conceptos culinarios bien diseñados para cumplir con su función de entretenimiento sensorial; hay pragmatismo progresista y eficacia en sus propósitos. También hay vanguardia,

sí, pero del todo orientada al comensal. De la misma forma que la industria del entretenimiento, plena de creatividad e ingenio, concibe sus productos para satisfacer a la audiencia, la visión hostelera de Casañas, Castro y Xatruch empieza y acaba con el disfrute del cliente, desde que se perfila o escandalla un plato hasta que se digiere. “Nuestra cocina es muy directa, sin pantallas, con control de la situación: podemos ver cómo va cada mesa; las expresiones de los clientes, el ritmo de servicio, si hay que repetir algún plato, todo en tiempo real...”, afirma Mateu Casañas.

ENGRANAJE HUMANO

La cocina de este restaurante invita a un nutrido paisajismo alimentario, sin fronteras. No se compromete con banderas o arraigos, pero sí busca espacios comunes comprensibles que resultan amistosos y atractivos para comensales de amplio espectro. Llama la atención, aunque sea por puro prejuicio espontáneo, que apenas haya un plato catalán en uno de los menús –un *suquet*–, mientras que otras regiones como Euskadi (una gilda, el chuletón, el queso Idiazábal...) se significan más. Sin embargo, enseguida se advierte que es una reflexión trivial, porque Disfrutar es un gran restaurante, y los grandes restaurantes funcionan con independencia de su localización; y la clientela tan pronto puede ser cercana como nacional o internacional. “Cuando alguien te cuenta que ha venido de Toronto expresamente a comer aquí porque se lo dijo su vecino... O de pronto apareces en el *Washington Post* sin saber cuándo estuvo el periodista, eso nos llama la atención. Cuando abrimos la puerta del restaurante, se la estamos abriendo al mundo”, dice uno de ellos, no importa quién, porque de eso se trata.

Al bajar las escaleras que llevan al sótano de Disfrutar, encontramos un baño preparado para las tres estrellas Michelin,

una abigarrada bodega repleta de atractivas referencias singulares y, tras una disimulada puerta de esta última, el espacio creativo de la casa –pendiente de una reforma, que llegará a costa de “no irnos de vacaciones”, como dice uno de ellos–, en el que se acumulan corchos con fotos y alfileres, como los vistos en las oficinas de La Bullipedia; bocetos y escandallos milimétricos de recetas por las paredes, prototipos evolutivos de las vajillas del restaurante y de las presentaciones de los platos... “Parte del éxito está en contar lo que hacemos, en que cualquiera pueda venir aquí y saber cómo creamos nuestros platos. Venimos de una filosofía [la de el-Bulli] cuyo principio era ‘no esconder’”, afirman los chefs.

Que la comida se trata eventualmente como una de las bellas artes no es novedad en nuestro tiempo. Adrià expuso en Kassel y hasta el Tribunal Federal de Justicia de Alemania ha decidido proteger la estética deliberada de ciertos platos bajo la propiedad intelectual. Sin embargo, no es tan habitual explorar la cocina como una cuestión de algoritmia o ingeniería –como parecen tomarse la en Disfrutar–, y mucho de ello tiene. “Nosotros no hacemos una cocina especialmente tecnificada, y tampoco es necesaria demasiada tecnología para hacer creatividad”, nos dicen: “La vanguardia se puede hacer con herramientas bien sencillas a las que les sacas todo el partido”. Por ejemplo, el delicioso Pichón con abrigo de maíz y trufa blanca, preparado, en parte, con una máquina de doble cocción y presión Ocoo, herramienta muy habitual en las cocinas domésticas coreanas, que encuentra un uso insospechado en manos de estos chefs. “Pero incorporar tecnología por incorporarla no tiene sentido”, matizan: “Por ejemplo, nos encantaría tener una máquina liofilizadora, y el día que la tengamos haremos cosas que creemos que pueden salir bien con esa tecnología. Pero esa máquina cuesta 30.000 euros y antes están otras necesi- ➤

Estudio del restaurante, empapelado y ornado con recetas y escandallos para “no esconder nada al cliente”.



ELOGIO A LA OBSESIÓN

Interesarse por un producto suele dar buenos resultados a la hora de venderlo. Amarlo, convierte la acción comercial en un verdadero arte escénico. Rubén Pol, sumiller de Disfrutar –y químico, por cierto–, conoce los vinos muy bien, pero sobre todo los adora. Tras el patrón de elegante proximidad que viste al joven equipo de sala de este establecimiento, este sumiller esconde un interruptor que, de accionarse, activará un viaje cargado de entusiasmo a través de anécdotas, matices y conocimientos enológicos.



“PUEDES CREAR TÉCNICAS INNOVADORAS CON UN SIFÓN Y UN CAZO, EMOCIONAR CON UNA RAMA DE ALBAHACA”, RAZONAN AL UNÍSONO.



dades que debemos cubrir. No obstante, la mayor parte de los avances creativos en cocina tienen más que ver con el ingenio o la intuición que con la tecnología que se aplica; y, también, con las sinergias con otros sectores: diseño, universidad... Por supuesto, hay que invertir en viajar, en conocer otras empresas que se dedican a cuestiones distintas y ampliar miras. Todo proporciona ideas. Hacer creatividad solo a partir de tecnología implica disponer de muchos recursos, pero una cocina no necesita ser la NASA para hacer creatividad. Puedes crear técnicas innovadoras con un sifón y un cazo; emocionar con una rama de albahaca. Nosotros empezamos nuestra andadura empresarial hace siete años, como muchos otros, con un horno de segunda mano, dos freidoras de sobremesa, una Turmix batidora y una parrilla con un hierro encima convertida en plancha. Algún día, en lugar de tener un coche chulo, compraremos un Koma [armario de ultracongelación] y tendremos otras posibilidades con él, pero hoy hacemos lo que hacemos con lo que tenemos”.

La distribución o el aspecto del espacio del local –con sus característicos mosaicos de cerámica y una luz mutante– es cálido, humano, casi una prolongación del discurso verbal y culinario de los tres chefs. Una premisa que expresa que el

TODOS PARA UNO

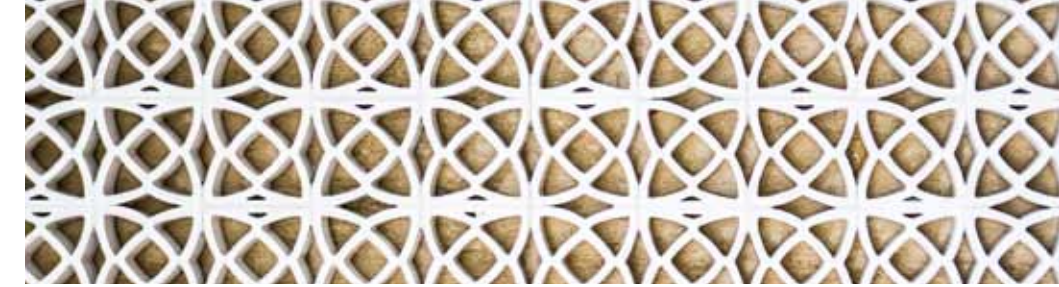
Los espacios, las luces y los juegos volumétricos son un apéndice del discurso culinario de este triunvirato bien avenido, que inmoló todo mérito o perspicacia del talento personal en aras del equipo.



PANCHINO

Una síntesis del acierto culinario de estos cocineros podría ser su Panchino, una receta sublime –y profusamente imitada ya– por su sencillez conceptual, elegancia escénica y complejidad gustativa. En resumidas cuentas, un buñuelo chino relleno de caviar Beluga ooo; a su manera un *chaud-froid* invertido al que se llega a través de un uso ingenioso del sifón. Un platillo *top* y cosmopolita que tan pronto se podría servir como parte del menú degustación de cualquier restaurante michelinizado de una metrópoli como venderse en un *food truck* de Kuala Lumpur con una copa de champán sin perder un ápice de brillantez.

ADN está por encima de los engranajes en el proceso culinario, e incluso de todo el proceso del entretenimiento. “Esto va de relaciones entre personas. ¿A qué queremos jugar? ¿A continuar emocionando individualmente o a simplificar las cosas y hacer cadenas de producción? Depende. Al final, elegirá el consumidor. Pero, por nuestra parte, escogemos que la parte humana esté siempre presente en nuestros restaurantes, desde que se coge el teléfono



Pesto multiesférico con anguila y pistacho.

para recibir la reserva hasta que el cliente se levanta de la mesa y se va”, dicen.

Disfrutar es eso mismo, disfrutar: una tautología que explica una palabra a través del sabor. Son platos de exactitud y recreo: la gilda –puede que el mejor concepto de pintxo jamás inventado– encuentra aquí su versión más depurada a través de la sublimación de sus componentes: una esferificación de oliva, el corazón de la piparra, caballa marinada, el vinagre, el aceite; el Crujiente de sobrasada y gorgonzola, que existe de milagro en su ligereza casi etérea; unas nueces en un viaje –algo lisérgico– por una pluralidad de estados de sabor y textura en la Reflexión de la nuez; una oda al jamón ibérico a través de un queso que no es tal cosa o de un bocado sublime en el continente rudo y atávico de un disco vertebral del atún; el Pesto multiesférico, que se complementa con la nasalidad de la anguila y la sutileza del pistacho; una gamba secuenciada en cuatro tiempos, a cada cual más glorioso; un chuletón reducido a su mínima expresión volumétrica, pero maximizados sus sabores principales y periféricos; la Yema crujiente con gelatina caliente de setas, varias veces depurada en su presentación, que no deja dudas de que el corazón del huevo es la mejor

de las salsas existentes; un hueso de pollo de fantasía que no es lo que parece y un ceviche que se convierte en un juego de trileros para las papilas gustativas en su deconstrucción; la Tarta de limón, casi un mecano para jugar con la cuchara o la Tarta al whisky interactiva, con la que más vale no tener que dar explicaciones más tarde en un control de alcoholemia... “Hay recetas que marcan auténticos hitos y por eso tenemos dos menús, para poder conservar estas experiencias que muchos clientes reclaman. Ahora bien, como establecimiento no tenemos la necesidad de generar 80 o 100 recetas anuales, pero como profesionales sí. Ésa es nuestra herramienta de presión interna en el día a día para avanzar. Hoy, los platos tienen una vida más corta. Cuando alguien toma un plato nuevo en Disfrutar, automáticamente pasa a las redes sociales y en poco tiempo dejan de ser novedades, y eso obliga a una generación constante de recetas. Se habla de nosotros como un restaurante creativo, porque en cada nueva visita de un cliente siempre podrá encontrar cosas nuevas”, explican. 🍴