



RESTAURANT DISFRUTAR SEQÜÈNCIA I TEMPS

Per Jaume Martínez

Vídeo: Vlad Pop

Cuinar podria ser un dels algoritmes que efectuem en el nostre dia a dia, com vestir-nos al matí, maquillarnos, conduir el cotxe per anar a treballar o escriure un correu des del nostre ordinador. Funcionaria sempre com una seqüència en temps discretitzat, o sigui, pas a pas. Cadascun d'aquests passos estaria executat amb precisió seguint unes directrius també precises, perquè no seria el mateix fer una truita de patates i fregir l'ou abans que les patates que fer-ho a la inversa. Aquest algoritme, si de cas, ens podria servir per fer uns ous trencats.

Cuinar al restaurant Disfrutar de Barcelona seria un algoritme, i en seria un de complex. El seu punt final se situaria en l'elaboració i el servei de dos menús degustació; el menú Disfrutar de divuit plats i el menú Festival de vint-i-sis plats. Cada plat del menú s'elaboraria, també, a partir d'un algoritme. La seva pròpia seqüència de tècniques culinàries aplicades a tot tipus de productes i d'una gran varietat de procedències. A més, comptaríem amb unes variables formades per un equip de trenta persones i un restaurant amb diferents espais, una barra a l'entrada, un petit menjador, una cuina oberta amb un passadís que la travessaria i pel qual s'accediria al menjador principal i a la terrassa.

Però les tres principals variables d'aquest algoritme serien tres excaps de cuina del Bulli: Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, els qui durant anys haurien treballat al costat de Ferran Adrià creant noves seqüències, desenvolupant complexes formes de processar productes,

actualitzant antigues tècniques i redescobrint nous aliments. Un mètode que després continuarien desenvolupant als seus propis projectes, primer al Restaurant Compartir a Cadaqués i més tard al Disfrutar.

Igual d'important per a l'algoritme del Disfrutar seria el temps en el qual es desenvoluparia la seqüència, tant en cadascun dels seus passos com en tot el seu conjunt. Es començaria a les nou del matí, pelant espàrrecs, netejant anxoves, desgranant coliflors, esferificant cremes o gelificant brous, amb temps pausats i dilatats, doncs la matèria primera ho exigiria. També es prepararien les postres en la barra de l'entrada, pujant escumes i muntant artificis de xocolata. A dos quarts d'una es procediria a preparar el servei. Els temps s'alleugeririen i s'escurçarien fins a dos quarts de dues, quan els clients començarien a arribar. A partir d'aquest moment no deixarien d'accelerar-se les seqüències i els períodes cada vegada serien més curts. Vint-i-sis plats per uns vuitanta comensals, per sis, set o vuit ingredients multiplicats per dues, tres o quatre elaboracions cada plat. Poder veure-ho en viu seria tot un espectacle.

Tots aquests elements necessitarien, no obstant això, d'un temps previ de reflexió i de desenvolupament, i d'un temps de dedicació que aniria més enllà d'un servei o un dia; una voluntat de fer les coses i una manera de fer-les més enllà de la cuina, més enllà de la gastronomia. L'algoritme del restaurant Disfrutar seria una combinació de mètode i dedicació, seqüència i temps.













Restaurante Disfrutar Barcelona

www.disfrutarbarcelona.com (<http://ca.disfrutarbarcelona.com>)

Villarroel, 163

Barcelona

Tel. +34 93 348 68 96



[< anterior \(/revista/19/3/PHOTOWALK-a-Tortosa/ca\)](#)

4

Més routecru



[/revista/18/5/Besalú.-Joia-Medieval/ca\)](#)

Besalú. Joia Medieval



[\(/revista/17/10/RUTA17.-Terra-de-vi/ca\)](#)

RUTA17. Terra de vi



[/revista/16/20/Cuines-i-vins.-El-Celler-de-l'Àspic/ca\)](/revista/16/20/Cuines-i-vins.-El-Celler-de-l'Àspic/ca)

Cuines i vins. El Celler de l'Àspic

Guia



[/guia/41/Restaurant L'Antic Moli/ca\)](/guia/41/Restaurant L'Antic Moli/ca)

Restaurant L'Antic Moli



[\(/guia/37/Restaurant El Cairat/ca\)](/guia/37/Restaurant El Cairat/ca)

Restaurant El Cairat

0 Comments

routecru

1 Login ▾

Recommend

Share

Sort by Best ▾



Start the discussion...

Be the first to comment.

Subscribe

Add Disqus to your site

Privacy

TRAVEL CULTURE

[!\[\]\(6e934896f25e6ce1b0dbb50c23abc197_img.jpg\) \(https://www.facebook.com/terresmagazine?ref=hl\)](https://www.facebook.com/terresmagazine?ref=hl) [!\[\]\(981418418f9aac823e1dd76bec2c811b_img.jpg\) \(https://twitter.com/routecru\)](https://twitter.com/routecru) [!\[\]\(92d58e1d91c24f8bc4cde88a6ca13e7d_img.jpg\) \(https://vimeo.com/routecru/videos\)](https://vimeo.com/routecru/videos) [!\[\]\(c791cb05e61d23f65a590d446dba759c_img.jpg\) \(http://pinterest.com/routecru/pins/\)](http://pinterest.com/routecru/pins/) [!\[\]\(c30e472e75902fdfbd661ba4afc0e03d_img.jpg\) \(http://instagram.com/routecru/\)](http://instagram.com/routecru/)

[Equip \(/equip.php\)](/equip.php)

[Contacte \(/equip.php\)](/equip.php)

[Publicitat \(/equip.php\)](/equip.php)

[Treballa amb nosaltres \(/equip.php/#treball\)](/equip.php/#treball)

[Condicions d'us \(/condicions.php\)](/condicions.php)

[Política de privacitat \(/privacitat.php\)](/privacitat.php)

@routecru 2015