La continua avanguardia di Disfrutar

A ogni visita, il ristorante di Mateu Casañas, Eduard Xatruch e Oriol Castro sorprende con nuove deliziose invenzioni

05-07-2019

Da sinistra: **Mateu Casañas**, **Oriol Castro** ed **Eduard Xatruch**, i tre chef di *Disfrutar* a Barcellona

Uno dei dieci migliori al mondo. Da qualche giorno, dopo la presentazione della nuova classifica della *Worlds' 50Best*, il ristorante di Barcellona Disfrutar (https://www.identitagolose.it/sito/it/62/11914/ristoranti/disfrutar-mateu-casaas-oriol-castro-e-eduard-xatruch-.html), aperto a fine 2014 da **Mateu Casañas**, **Eduard Xatruch** e **Oriol Castro**, lo è ufficialmente (nello specifico si trova alla posizione numero 9). Da queste parti, a *Identità Golose*, lo pensiamo da un po': non a caso i tre cuochi sono stati premiati come la migliore realtà gastronomica straniera dalla nostra Guida nel 2018.

Fin dalle nostre prime visite in calle Villarroel abbiamo ritrovato qui la più pura delle eredità del *bullismo* e di **Ferran Adrià**, di cui **Casañas**, **Xatruch** e **Castro** sono stati per molti anni tra i più fidati collaboratori. Ma c'è di più, molto di più. La ricerca a *Disfrutar* è incessante, continua. Proprio in questo senso si può dire che *Disfrutar* prosegua fedelmente il lavoro di avanguardia costante un tempo predicata come un vero credo da *elBulli*. Non ci si può mai fermare.

In soli cinque anni di storia, *Disfrutar* ha scalato le classifiche e ottenuto consensi critici pressoché unanimi (le stelle Michelin sono due). Una storia ancora giovane, per molti versi. Ma a **Eduard Xatruch** viene da sorridere quando utilizziamo con lui questo aggettivo, "giovane", rispetto al suo ristorante. Perché se effettivamente questa insegna è nata nel 2014, lui e i suoi due soci fanno squadra da molti anni.

Eduard Xatruch

RUBRICHE

Dal Mondo

Recensioni, segnalazioni e tendenze dai quattro angoli del pianeta, firmate da tutti gli autori legati a *Identità Golose*

a cura di

Niccolò Vecchia

Giornalista milanese. A 8 anni gli hanno regalato un disco di **Springsteen** e non si è più ripreso. Musica e gastronomia sono le sue passioni. Fa parte della redazione di *Identità Golose* dal 2014, dal 1997 è voce di *Radio Popolare*

Ultimi articoli pubblicati

15-07-2019 | 07:00

Isabella Potì: la mia Polonia che cresce. E vi ho anche trovato link col Salento...

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23759/dal-mondo/isabella-pot-la-mia-polonia-che-cresce-e-vi-ho-anche-trovato-link-col-salento.html?p=0)

14-07-2019 | 07:00

La semplicità dell'Enigma

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23756/dal-mondo/la-semplicit-dell-enigma.html?p=0)

09-07-2019 | 17:00

Adam Handling al Cadogan, new entry da tenere d'occhio a Chelsea, Londra

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23712/dal-mondo/adam-handling-al-cadogan-new-entry-da-tenere-d-occhio-a-chelsea-londra.html?p=0)

07-07-2019 | 07:00

Asador Etxebarri, la nostra cena nel regno del fuoco

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23703/dal-mondo/asador-etxebarri-la-nostra-cena-nel-regno-del-fuoco.html?p=0)

05-07-2019 | 17:00

La continua avanguardia di Disfrutar

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23701/dal-mondo/la-continua-

Seguici su:

Faceboo
(https://www.fac

Twitter
(https://twitter.c

Youtube
(https://www.yo
ob=0&feature=r

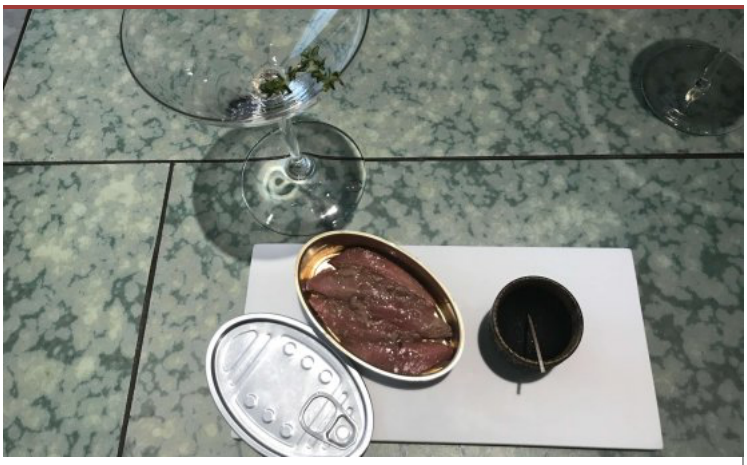
Pinteres
(http://www.pint

Instagra
(http://instagran

«Pensare alla nostra collaborazione come “giovane” ci può fare un po’ strano, in effetti. Con **Mateu** e **Oriol** sono vent’anni che lavoriamo insieme. Però è vero che *Disfrutar* esiste da solo cinque anni e adesso ci sentiamo davvero comodi in questa nostra casa. Come cuochi abbiamo certamente raggiunto la nostra maturità, ma il progetto *Disfrutar* è effettivamente ancora giovane: questo ci permette di vivere un’evoluzione costante e molto veloce. Siamo sereni, sicuri di quello che stiamo facendo, abbiamo la squadra migliore che potessimo desiderare, uno spazio che risponde a tutte le nostre esigenze. I risultati sono la conseguenza di questo».

E i risultati sono, tra le altre cose, l’ingresso nella top ten della più prestigiosa classifica gastronomica del mondo: «Sono sincero - commenta **Eduard Xatruch** - non ci aspettavamo una posizione così importante. Questo genere di riconoscimenti ci fa sempre molto piacere, perché premia il lavoro fatto in questi anni, ma non ci dimentichiamo mai che la responsabilità per noi più importante è quella di far stare bene le persone che vengono da *Disfrutar* ogni giorno. E ogni giorno noi cerchiamo di migliorare: poi, certamente, quando arrivano questi premi, come quello che ci arrivò da *Identità Golose* nel 2018, sappiamo che ancora più persone verranno da noi con grandi aspettative. Il nostro compito è rispettarle».

Anche nella nostra ultima visita, *Disfrutar* riesce ad andare ben oltre qualsiasi aspettativa: fin dall’arrivo, dall’accoglienza sempre impeccabile della sala, che segue ogni commensale come se fosse l’ospite più importante. Da *Disfrutar* ci si sente speciali: tanto per le meraviglie sempre sorprendenti che si trovano nei piatti, quanto per la cura maniacale di ogni dettaglio di un pranzo o di una cena. Una cura a cui vale la pena di affidarsi a occhi chiusi, anche per l’abbinamento vini, che riserva sorprese e scoperte.



Piccione / Acciuga: il filetto di piccione viene lasciato a macerare nell'acqua di governo delle acciughe, per ottenere un risultato eccezionale

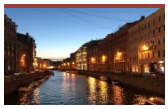
Disfrutar è, oggi, uno dei pochi ristoranti che possa permettersi di chiedere al cliente di dedicare più di tre ore a un percorso gastronomico: il menu è costruito con grande equilibrio, e permette spesso di seguire le ispirazioni dei tre chef grazie a delle “sequenze” che coinvolgono un singolo ingrediente. Nel nostro caso è successo con le acciughe (stiamo ancora pensando con nostalgia a un filetto di piccione trasformato in acciuga, eccezionale), con il caviale (il “Panchino” ripieno di caviale è ormai un signature dish imperdibile di *Disfrutar*), con il basilico (la multisferificazione del pesto avrebbe sedotto anche il genovese più conservatore).

avanguardia-di-disfrutar.html?p=0)

02-07-2019 | 18:00

Veyrat accusa: 'La Michelin mi ha tolto la stella senza aver mangiato da me'

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23689/dal-mondo/veyrat-accusa-la-michelin-mi-ha-tolto-la-stella-senza-aver-mangiato-da-me.html?p=0)



02-07-2019 | 07:00

Il Fun Dining di San Pietroburgo

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23680/dal-mondo/il-fun-dining-di-san-pietroburgo.html?p=0)

27-06-2019 | 07:00

Moreno Cedroni spiega in Spagna tutta la nobiltà della pasta

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23658/dal-mondo/moreno-cedroni-spiega-in-spagna-tutta-la-nobilt-della-pasta.html?p=0)

26-06-2019

Colagreco abbraccia il mondo, Camanini consola l’Italia

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23653/dal-mondo/colagreco-abbraccia-il-mondo-camanini-consola-l-italia.html?p=0)

24-06-2019 | 17:00

Il meglio di Madrid, parte seconda: le migliori insegne di cucina casual

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23632/dal-mondo/il-meglio-di-madrid-parte-seconda-le-migliori-insegne-di-cucina-casual.html?p=0)

23-06-2019 | 07:00

Cinque indirizzi *hot* di alta cucina a Madrid

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23611/dal-mondo/cinque-indirizzi-i-hot-i-di-alta-cucina-a-madrid.html?p=0)

22-06-2019 | 17:00

Taubenkobel, lusso rustico nella campagna del Burgenland

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23608/dal-mondo/taubenkobel-lusso-

Panchino ripieno di caviale

«I nostri menu cambiano molto spesso, in base alla stagione, ai piatti che ci vengono in mente: effettivamente però quando ci innamoriamo di un prodotto capita che nascano diversi piatti che lo vedono come protagonista, e quando stiliamo il menu li mettiamo in sequenza per dare maggior senso alla nostra ricerca su quell'ingrediente, ma anche per dare un filo conduttore di gusto al percorso che proponiamo. Non ci dimentichiamo mai di una cosa: da *Disfrutar* la ricerca e la tecnica sono sempre al servizio del gusto, che è la nostra unica priorità».

E se è verissimo che la tecnica nel ristorante di Barcellona non ha mai il sopravvento sulla piacevolezza e sul sapore del piatto, è altrettanto vero che spesso le tecniche usate da **Casañas**, **Xatruch** e **Castro** lasciano stupefatti, divertiti, ammirati. A chi scrive, ad esempio è successo quando al tavolo è arrivato un piatto, a base di asparago, acciuga e...bottarga di tuorli d'uova di quaglia. Una vera sorpresa da vedere, mentre il piatto viene terminato direttamente davanti al cliente, e un godimento assoluto nel mangiarla.

Asparago con acciuga e uova di tuorlo d'uovo

«Uno dei nostri obiettivi da sempre è inventare una nuova tecnica, piuttosto che inventare semplicemente un nuovo piatto. Da circa tre anni abbiamo presentato la tecnica della multi-sferificazione, che ha avuto molto successo e che oggi crea un'associazione mentale immediata con *Disfrutar*. Cerchiamo ancora oggi nuove applicazioni di questa tecnica e un giorno abbiamo pensato a come i tuorli d'uovo potessero essere considerati una sferificazione naturale. Così abbiamo creato una specie di multi-sferificazione di tuorli d'uovo di quaglia, li abbiamo uniti e li abbiamo messi in salagione con della colatura di alici. Il risultato che cercavamo era una consistenza particolarmente burrosa, ricca, che può ricordare appunto una bottarga molto tenera, ma con il gusto di una salagione ittica».

rustico-nella-campagna-del-burgenland.html?p=0)

22-06-2019 | 07:00

Diego Rossi fa il sold out anche a San Pietroburgo

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23625/dal-mondo/diego-rossi-fa-il-sold-out-anche-a-san-pietroburgo.html?p=0)

21-06-2019 | 07:00

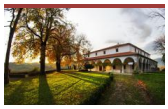
Cuttaia: avanguardia oggi è riscoprire la cucina dimenticata del Mediterraneo

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23620/dal-mondo/cuttaia-avanguardia-oggi-riscoprire-br-la-cucina-dimenticata-del-mediterraneo.html?p=0)

11-06-2019 | 20:00

Badalucci Taste of Art, novità gourmet a Lugano

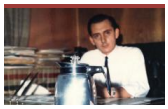
(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23546/dal-mondo/badalucci-taste-of-art-novit-gourmet-a-lugano.html?p=0)



08-06-2019 | 17:00

Tomaž Kavčič, l'Harry Potter sloveno

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23520/dal-mondo/toma-kavi-l-harry-potter-sloveno.html?p=0)



28-05-2019 | 12:00

Unimatic, storia romantica di una caffettiera

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23447/dal-mondo/unimatic-storia-romantica-di-una-caffettiera.html?p=0)

18-05-2019 | 17:00

Il fascino discreto della Kufsteinerland

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23411/dal-mondo/il-fascino-discreto-della-kufsteinerland.html?p=0)

15-05-2019 | 18:00

Ho imparato la grande cucina in Italia e ora la porto nella mia Albania

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23390/dal-mondo/ho-imparato-la-grande-cucina-in-italia-e-ora-la-porto-nella-mia-

L'idea di innovare costantemente le tecniche usate in cucina è uno dei pilastri di *Disfrutar*. Ecco quindi che un piatto sorprendente come il *Pane aereo gelato di caviale* riprende una soluzione usata già da molti anni, rinnovandola e creando un piatto assolutamente irresistibile, da mangiare in pochi secondi, prima che la magia...si sciolga.

Pane aereo gelato di caviale

«Questo piatto nasce da una tecnica inventata almeno quindici, forse vent'anni fa da **Heston Blumenthal**, che la usava per il cioccolato. L'idea di base è che nel momento in cui hai un composto grasso trattato in modo da generare delle bollicine, quando congeli questo composto, lo stabilizzi e ottieni una consistenza ariosa e spugnosa. Noi abbiamo pensato a utilizzare questa tecnica con altri prodotti grassi, per creare dei piatti salati. Così abbiamo provato con della pasta di caviale, abbiamo creato una spuma al sifone usando solo e soltanto caviale, abbiamo messo questa spuma in un contenitore e l'abbiamo messa sottovuoto. Quando la spuma si gonfia, la togliamo dal sottovuoto e la congeliamo immediatamente. Così otteniamo questa spugna gelata di grasso di caviale, che serviamo con sopra dell'altro caviale, accompagnandola con panna acida e mandorle tenere».

Una delle novità tecniche più importanti per gli chef di *Disfrutar* ha invece dato vita a uno dei piatti più golosi mangiati nella nostra ultima visita. la *Coca-pizza senza farina*.

Coca-pizza senza farina

«Teniamo molto a questa tecnica, che abbiamo ideato circa un anno fa, perché ci permetterà di fare molte cose. Usiamo delle lamine molto fini di fecola di patate e l'inulina: creiamo diversi strati di fecola spalmati di inulina. Quando cuociamo il composto, si genera aria tra i vari strati, che si gonfiano, e l'inulina rende croccante questi strati come se si trattasse di una pasta sfoglia. A questo punto con questa pasta puoi fare mille cose, avendo a disposizione una preparazione

albania.html?p=0)

06-05-2019 | 14:00

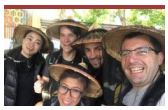
Magnus Nilsson: chiudo Fäviken, non mi emoziona più

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23350/dal-mondo/magnus-nilsson-chiudo-fviken-non-mi-emoziona-pi.html?p=0)

02-05-2019 | 11:00

Oscar Sanchez, giovane cuoco messicano da tenere d'occhio

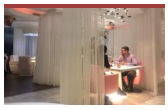
(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23286/dal-mondo/oscar-sanchez-giovane-cuoco-messicano-da-tenere-d-occhio.html?p=0)



27-04-2019 | 07:00

Vi racconto dove e cosa mangiare nell'affascinante Taipei

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23293/dal-mondo/vi-racconto-dove-e-cosa-mangiare-nell-affascinante-taipei.html?p=0)



26-04-2019 | 18:00

DiverXO, al tavolo del maiale volante

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23288/dal-mondo/diverxo-al-tavolo-del-maiale-volante.html?p=0)

24-04-2019 | 18:00

Auberge de Clochemerle, un angolo magico nel Beaujolais (e che bontà!)

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23268/dal-mondo/auberge-de-clochemerle-un-angolo-magico-nel-beaujolais-e-che-bont.html?p=0)

22-04-2019 | 21:00

Meneghetti: cucina mediterranea nel cuore dell'Istria

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23256/dal-mondo/meneghetti-cucina-mediterranea-nel-cuore-dell-istria.html?p=0)

16-04-2019 | 18:00

Tutto il meglio dal Chelsea Market a New York, in cinque tappe (più due)

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23212/dal-mondo/tutto-il-meglio-dal-chelsea-market-a-new-york-in-cinque-tappe-pi-due.html?

che non ha né farina né grassi, è iper-leggera. Ci puoi fare una pizza, come quella che hai mangiato tu, delle tartine con il jamòn, o dei dolcetti con la panna montata...le possibilità sono tantissime».

Tantissime come le sorprese contenute in un menu degustazione da *Disfrutar*. Senza dubbio uno dei migliori ristoranti del mondo, ma soprattutto uno dei più divertenti e creativi. Tanto da sentirne già la mancanza. Se vi è venuta voglia di andarci (dovreste proprio), considerate che il ristorante è da qualche tempo sempre chiuso al sabato e alla domenica. Una cosa inusuale, forse, ma con una motivazione molto seria e molto contemporanea.

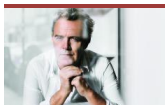
Croccante di gamberi e mango

«Ogni persona - spiega **Xatruch** - ha diritto di godersi la propria vita, la propria famiglia, il proprio tempo libero. Ne siamo convinti da sempre. Lavorare in un ristorante in molte occasioni significa lavorare quando le altre persone non lavorano, certo. Ma bisogna porsi anche dei limiti. Così abbiamo preso questa decisione, il fine settimana siamo chiusi e ci dedichiamo alle nostre vite private». Un altro ottimo motivo per stimare questo grande ristorante e i tre chef che lo animano.

A seguire alcuni dei (moltissimi) piatti assaggiati nel nostro pranzo da *Disfrutar*.

Ossa di pollo all'aglio

p=0)



09-04-2019 | 07:00

2001, l'anno in cui Alain Passard fece la rivoluzione

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/23146/dal-mondo/2001-l-anno-in-cui-alain-passard-fece-la-rivoluzione.html?p=0)

18-03-2019 | 10:00

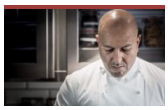
Camanini, Klugmann, Romito: il cibo diventa arte

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/22321/dal-mondo/camanini-klugmann-romito-il-cibo-diventa-arte.html?p=0)

15-03-2019 | 20:00

La Guzina di Ruiz: l'onda lunga di Oaxaca travolge Città del Messico

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/22178/dal-mondo/la-guzina-di-ruiz-l-onda-lunga-di-oaxaca-travolge-citt-del-messico.html?p=0)



07-03-2019 | 12:00

Sat Bains il grande

(https://www.identitagolose.it/sito/it/95/22095/dal-mondo/sat-bains-il-grande.html?p=0)

« 1 2 3 ... »

Tartelletta di pomodoro e mandorle

Salpicòn di astice

Zabaione di frutto della passione al rum

Torta al whisky

a cura di

Niccolò Vecchia

Giornalista milanese. A 8 anni gli hanno regalato un disco di **Springsteen** e non si è più ripreso. Musica e gastronomia sono le sue passioni. Fa parte della redazione di *Identità Golose* dal 2014, dal 1997 è voce di *Radio Popolare*

Condividi

Like 0 Tweet Condividi

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati