Nou xefs

Per Ricard Martín Fotografia Iván Moreno

Disfrutar
DE CUINERS A EMPRESARIS

L’Orion Castro (44), l’Eduard Xatruch (35) i el Matieu Casañas (38), els tres caps de cuina de Ferran Adrià, l’espatlla d’elbulli, van obrir el Disfrutar fa un any i tres mesos. Situada ciraunya: són tres cuiners encara joves però amb un reconegut èxit (tots tres treballaven junts d’ençà del 1999) i fanar enfront en la darrera gran revolució de la cuina; són nous a Barcelona i alhora padres (directes o en esperi) de tota una generació, Castro, amb humorista, afirma que “per tant, si no és, que no tenim cap capell de cuiner”, i que l’avantatge que aporta donar l’insolentament de cada Montgó és que “a Barcelona segueixem mirant i exercint l’autoressò, la nostra gran virtut, però alhora està plena de grans restaurants d’a quan anem”. Haver adonatció de propietaris del seu negoci, diu Casañas, els carreres d’una responsabilitat. “Exerci el teu ofici sense tenir el paràligia del Ferran i el Juli, i a còpia de robres garrotades de la vida”, administració, compaginar fer de cuiner i ser un empresari s’acaba convertint en el teu dia a dia”. Com a Ebuli, han seguit evolucionant: “La grana d’existir i l’esforç més gran ha seguít entendre com voler arribar a la gent a través del servei de sala. No ens ha havem dedicat mai, a la sala”. Cap problema pel treball en equip: “sots mala mentenó no han fet. En un any han rebut la primera Michelin.

MACARRONS
Un plat que illustra la seva filosofia són els macarrons a la carbonella, més amb gratiss de perill i escuma de carbonella, acabats en sàvia. Ho han dit: “Hi inten- el concepte, el guat, la tucina i la interaccions amb el client”, diu Casañas.

Disfrutar
Espiru bullini, notícies i emocions. La part tecnica: “el guat, perquè s’ha fet una cuina aberta, amb un servei de qualsevol tapa amb qualsevol possible. Emocions: sucèssit la primera amb una fet d’emmet, acompanyada dels de haver estat fent a l’interior, amb mel i ametlles ambigus, per exemple, Villareal, 163
092 (22) 424-85-40