

DISFRUTAR

El número uno del mundo

Disfrutar cumple una década y cierra un año de diez. El trío de chefs derechoa creatividad y ha logrado todo lo que podía soñar, liderando listas y guías que posicionan al restaurante catalán en lo más alto de la

gastronomía universal.

TEXTO: AUCIA HERNÁNDEZ FOTOS: JAVIER PEÑAS

Tras una semana factiada del Exampale de Barcelona aparece Disfrutar, el Mejor Restaurante del Mundo, el número 1 nominado por la prestigiosa lista The World's 50 Best Restaurants 2024. Ha escalado a una posición respecto a 2023 para situarse en lo más alto y estaba buena noticia redondea una lista de éxitos y reconocimientos como haber logrado las 3 Esrellas Michelin en noviembre de 2023.

Vanguardia, creatividad, emoción, disciplina y pasión por la cocina son palabras que definen a Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, los artífices de Disfrutar (el inventores de la famosa multisensibilización), que solo pueden señalar ahora, con ser cada día mejores.

¿Cómo recordáis el día en que os convertisteis en el Mejor Restaurante del Mundo? ¿Teníais preparado el discurso para la gala de Las Vegas?

Bueno, ante todo, estamos muy contentos y felices... pero no nos lo esperábamos, se sintiera Oriol: Había una gran posibilidad

"No nos esperaríamos ser el número uno. Había posibilidad de llegar a la cima, pero nos gusta tener los pies en el suelo y no lo dábamos por supuesto"

de llegar a la cima al ser los número 2 el año anterior pero, como siempre, nos gusta tener los pies en el suelo y no dábamos por supuesto que lo conseguiríamos. Y the media hora antes, explica el chef, cuando nos pusimos a redactar un pequeño discurso entre los tres en el hotel por si pasaba. Desde pequeños, al ver a grandes cocineros como el gran Mari Arzak con tres estrellas Michelin, sólo podíamos soñar un momento así. Pensábamos que debía ser increíble, veíamos esas cifras como algo imposible de lograr, así es que lo vivimos como algo único", explican al unísono.

INVENCIÓN SIN LÍMITES

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (unidos en CXChefs) se conocieron en El Bulli, donde llegaron a ser jefes de cocina y alumnos aventajados en esa cocina de vanguardia y creativa, la rupturista cocina molecular de Ferran Adrià que cambió el curso de la gastronomía en España, la misma que en Disfrutar asombra, seduce y deleita, por partes iguales, a todo el que se sienta a su mesa.

Cada uno venís de un origen diferente, no habíais coincidido antes de llegar a El Bulli.

Esas es la piedra angular y nos hizo ser lo que somos y estar donde estamos. Oriol llegó en 1998, yo en 1997, explica Mateu, y Eduard en 1998, cada uno con su historia. Desde un principio nos focalizamos 100% en un proyecto colectivo como era El Bulli

"El Bulli ejerció sobre todos nosotros mucha presión durante nuestra etapa y cuando cerró, en cierta medida, fue un alivio poder cambiar de dinámica"

restaurantes y se fue estableciendo una amistad, una relación mucho más íntima. Cuando cierra El Bulli, fuimos muy fieles a la casa donde trabajamos, muy honestos y sinceros, y nos planteamos la posibilidad de emprender un camino propio.

Ante la noticia del cierre de El Bulli, ¿cómo reaccionasteis, cómo os afectó?

Cada uno lo vivió a su manera -recuerda Mateu-. El Bulli ejerció sobre todos nosotros mucha presión durante toda nuestra etapa profesional, entre 14 y 16 años cada uno. Son muchos años de dedicación a un proyecto en el punto en el que se encontraba El Bulli cuando cerró, en cierta medida, también fue un alivio poder cambiar de dinámica y de manera de entender el oficio. Pusimos toda nuestra energía, ganas y libertad en emprender nuestro propio camino que nos ha llevado hasta aquí.

Venís de ser los jefes de cocina de El Bulli, con mucha responsabilidad y un estilo de cocina muy definido, y arrancáis con un proyecto muy diferente.

Compartir. Cada uno nació con un modelo alejado de la creatividad aunque con el



"Disfrutar cumple diez años, empezó como un restaurante a la carta pero enseguida empezamos a hacer cocina creativa"

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (de izda. a derecha), el trío de chefs de Disfrutar.

@Joan Valera



Fachada de Distribuir. Sala, con decoración de cerámicas. El equipo de Creatividad, en la planta baja. Actividad en la cocina abertal

tiempo ha evolucionado muchísimo y hoy en día es un restaurante gastronómico. Empleo con una propuesta de compartir al centro de la mesa, eso lo tenemos muy claro, con toques modernos y diferenciales, pero poca porción ha cambiado.

¿Quién elige los nombres de los restaurantes, tan acertados, porque uno ya sabe a lo que va?

Como todo avanza Eduard i, no hay nada que hagamos individualmente, sin consensuar los tres. Y más aún algo tan relevante como el nombre de un restaurante, o una técnica, o un plato. Pide que tenemos más tiempo en tomar una decisión, pero es más meditada. "La pluralidad siempre suma", añade Mateu.

Conseguir esa armonía, la capacidad de trabajo uniforme y los objetivos tan claros,

"No hay nada que hagamos individualmente, sin consensuar los tres. La pluralidad siempre suma"

sin aparentes discrepancias, no es muy común...

El haber trabajado juntos tanto tiempo en El Bulli, el método de constancia, de rigor, de seriedad, de profesionalidad, de metodología, lo hemos aplicado también aquí y somos tres personas que trabajamos en la misma dirección por un proyecto. No somos ni Mateu, ni Eduard ni Oriol, es Compartitros. Distribuir, el proyecto está por encima de las personas. Ese respeto y ese cariño por el oficio, la pasión por la gastronomía y la cocina es algo que compartimos y nos hace ir al unísono.

ASÍ ES EL PROCESO CREATIVO

Estarlo, humildad, equipo... esas son las claves que rigen el trabajo de estos cocineros, pero sí hay una palabra que los define, esa es la creatividad. Son los creadores de, entre otras, la técnica de la multiesterificación, los "cupables" de que muchos platos en todo el mundo se llenen de espárragos, mejor o peor ejecutados.

"Todas las labores de investigación, ensayos, técnicas y recetas están mutuamente documentados en los



Catálogos publicados dos volúmenes, 2014-2017 y 2018-2020, una forma de registrar el ingenio trabajado de Distributros, a la vez, compartitro con profesionales y curiosos de la cocina. "Tenemos un bagaje profesional de muchos años", explica Eduard, "y nuestro reto es evolucionar y buscar la perfección. Paralelo, contamos con un equipo de investigación, dedicado exclusivamente a esta labor".

Habéis dado algunas cifras que contabilizan vuestras invenciones: en 10 años, se han creado 40 técnicas culinarias nuevas y 750 platos, documentados en libros.

La cocina es nuestra pasión, pero la profesionalizamos. En la planta baja está el espacio de I+D, con un equipo de cinco personas en la partida de creatividad. Trabajan para poner en marcha las ideas

Ostra a la japonesa

10 PERSONAS - TIEMPO DE PREPARACIÓN: XX H.

INGREDIENTES

- 10 ostras medianas
- Para el aceite de jengibre:
- 25 g de jengibre fresco
- 100 g aceite girasol
- Para el dashi:
- 5 g alga kombu deshidratada
- 10 g katsubobushi en láminas
- 250 g de agua
- Para la salsa japonesa:
- 25 g zumo de limón
- 25 g zumo de naranja
- 50 g salsa sde oja
- 125 g de dashi (preparación anterior)
- 0,2 g de xantana
- Para el alga wakame rehidratada:
- 1,5 g alga wakame deshidratada
- agua
- 50 g de huevas de salmón salvaje

ELABORACIÓN

1. Abre las ostras y desecha el primer agua. Verifica su estado, oliéndolas una a una.
2. Corta con una puntilla el músculo procurando no romper las ostras. Limpia bien la concha y guarda la ostra y la concha por separado en la nevera.
3. **Para el aceite de jengibre:** Pica y machaca el jengibre. Pon a confitar en el aceite a 60°C, durante una hora.
4. Retira del fuego y guarda en la nevera 12 horas para que infusione. Cuela y reserva.
5. **Para el dashi:** Junta el agua con el alga kombu y lleva a ebullición.



"Contamos con un equipo de cinco personas dedicado exclusivamente a la creatividad"

@Francesc Guillaumet



Inventos que hacen historia

“Si tuviera que salvar tres platos de Distruter, tres creadores, ¿cuáles serían?” Los chefs lo tienen claro, “no serían platos, serían técnicas, algunas de las que han cambiado los términos culinarios y que podemos ver ya en cualquier rincón del mundo”.

► **MULTIESFERIFICACION:** La ‘trufita’, como la llaman sus autores. Un paso más allá de la esferificación nacida en El Bulli. Consiste en encapsular líquidos (en un baño de alginato) creando esferas o granos que, al no pasados por agua, se unen entre sí. Se usa en platos tan estéticos como el Multiesférico de guisantes con butifarra negra y sepitas o el Tajín multiesférico de maíz y tibia.

► **HOLLADRE SIN HARINA:** ¿Cómo se consigue? Con investigación e ingenio. Y usando oblatos e mullina. Solo así se puede crear un mantecado, miltiojas, un *couffant* sin rastro de harinas, una coca o los deliciosos *ecólaris* del postre.

► **PAN CHINO:** Es una masa líquida que se mete en un sifón antes de freír al momento, consiguiendo una textura similar al brioche y que se puede rellenar de lo que se desee. El plato icónico de Distruter es el pan chino relleno de cavari y crema agria. Sorprende el perfecto aireado del pan, y la cremosidad y la salinidad del relleno.



Recetas con la multi esferificación. Una creación muy top de Distruter. A la dicha. Huevo de Oro.



“Intentamos hacer unas 80 recetas y sacar de ese trabajo siete técnicas y conceptos anuales... pero no es fácil. Es lo que el cliente y el sector espera de nosotros”

que nacen entre todos y que luego se plasma en esos Catálogos. Intentamos hacer unas 80 recetas y sacar de ese trabajo siete técnicas y conceptos anuales... pero no es fácil, ¿eh? Nos marcamos objetivos ambiciosos, primero porque es lo que nos gusta, es lo que nos ha llevado hasta aquí, y porque es lo que el cliente y los colegas del sector esperan de nosotros.

Oriol, Eduard y Mateu se mueven con total soltura y naturalidad por los caminos de la innovación y la creatividad, para ellos la transformación de la materia no tiene secretos, es como un juego que están deseando compartir con los comensales a través de bocanadas mágicas de texturas

incredibles, como las Burchias sólidas de mantequilla ahumada y cavari que consigue despiasar a casi todos los sentidos. Menos al gusto. El sabor es irrefragable.

De esa zona de investigación salen técnicas que parecen sacadas de un laboratorio

Puede que en un momento de otros campos productivos, pero cuando los utilizamos nosotros lo hacemos con el mente de un cocinero -adara Mateu- entendamos darle la naturalidad y la tranquilidad que exige el comensal. Siempre lo utilizamos con una finalidad culinaria. Lo cierto es que somos tres personas inquietas y como ocurre en cualquier profesión, le interesa saber el por qué se produce algo. Y cuando más sabes, cuanto mayor conocimiento se tenga, mejor cocinarás y entenderás por qué pasan las cosas.

DE LA CARTA AL MENÚ DECONSTRUCCIÓN

Distruter empezó como un restaurante a la carta, “pero en menos de un mes cambiamos radicalmente”, recuerda Eduard. Comenzamos a crear platos más diferentes, abusar un poco más los límites y a raíz de ahí entendimos que estábamos haciendo otra vez cocina creativa y le vanguardista.”

@Ernest Abentin

“Somos tres personas inquietas, nos gusta investigar y cuánto más sepan, mejor cocinaremos”

Buey de mar con aguacate y huevas frescas de trucha de río

4 PERSONAS - TIEMPO DE PREPARACIÓN: XXX MIN.

INGREDIENTES

Carne de buey mar:

- 1 buey de mar de 1 kg.
- 5 l de agua
- 160 g de sal

Para la mayonesa:

- 100g de aceite de oliva suave
- 30 g de huevo pasteurizado
- 5 g de sal

Para la salsa dashi y soja:

- 5 g de alga kombu deshidratada
- 10 g de katsubushi
- 250 g de agua
- 25 g de salsa de soja
- 0,5 g de xarilana

Crema de aguacate:

- 300 g de aguacate
- 100 g de agua
- 1 cs de zumo de limón
- 1 cs de zumo de lima
- 5 g de jengibre fresco
- Piel de lima rallada
- sal

20 g de huevas frescas de trucha

- 20 g de yogur griego
- 4 ramilletes de perejilo

ELABORACIÓN

1. Cuece el buey de mar en agua con sal 5 minutos. Escurre y deja enfriar.

2. Separa la cabeza de las patas, abre el cabrazón y separa el coral.

3. Casca las patas y extrae toda la carne con ayuda de una brocheta. Mezcla la carne con sus corales y guarda en nevera.

4. Prepara la mayonesa, ponla a punto de sal y unas gotas de limón. Reserva en la nevera.

5. Mezcla la carne de buey de mar con la mayonesa, pon a punto de sal y pimienta negra y guarda en nevera.

6. Pon el alga kombu en un cazo con el agua y llevar a ebullición.

7. Retira del fuego y deja infusionar 10 minutos.

8. Añade el katsubushi y deja infusionar 20 minutos más. Cuela y añade la salsa de soja. Añade xarilana y bate con el brazo eléctrico hasta conseguir una salsa densa. Reserva en nevera.

9. Tritura todos los ingredientes de la crema y añade la ralladura de lima. Reserva en la nevera.

10. Coloca la mezcla de buey de mar en el fondo, cubre con dos cs de crema de aguacate. Dispón las huevas de trucha. Añade con la salsa dashi y pon unos pimientos de yogur y perejilo.



@Francesc Guillamet



Distritar cuenta con un patio interior, la decoración evoca el Mediterráneo con la cerámica, madera y tonos azules y tierra.

“Distritar propone dos menús degustación, ‘Classic’, con platos icónicos, y ‘Festival’, con las creaciones más recientes. Un festín de 30 passes”

Y volvieron al Menú Degustación, con dos opciones: a un mismo precio (285 euros): ‘Classic’, con platos icónicos, como el pan cñino caliente con caviar y crema agria; y ‘Festival’, con sus creaciones más recientes, ambos con cerca de 30 passes que van armados un festín gastronómico digno de olvidar.

El efecto sorpresa es clave en vuestra propuesta, el cliente que acude a Distritar lo hace dispuesto a dejarse llevar.

Un menú degustación no puede ser una tarta plana. En Distritar se sigue un discurso. Empezamos hablando de nuestros valores, les recibimos con un trato muy cálido, muy proximo, y van pasando cosas. Se busca un diálogo con el comensal, que

surta la sorpresa, el juego, el disfrute absoluto de los sabores.

Ser el Mejor Restaurante del Mundo ¿o convertirte, a la vez, en representantes de la mejor cocina española?

Sabemos que somos punteros en España y en el mundo, pero todo esto es consecuencia de un trabajo que se inició hace ya 12 años -avanza Mateu-. Buscamos que nuestra cocina sea una experiencia que despierte las emociones, los sentimientos, le tiene que tocar la fibra. Hay técnica, hay concepto en el plato, el mejor producto que podamos encontrar, todo eso está, pero después hay un confort que es muy personal, que está vinculado a la vida de los tres, recuerdos, vivencias, y ahí es donde surge la chispa.

Para muestra, algunos platos de cerámica como los Puljitos a la catalana, la Gilda Distritar, o el famoso Huevo de oro, que los chefs transmiten, con la técnica de las esferificaciones, en un bocado sublime con el sabor de un huevo frito. Otro detalle de creatividad llega con la Calçotada (2025).

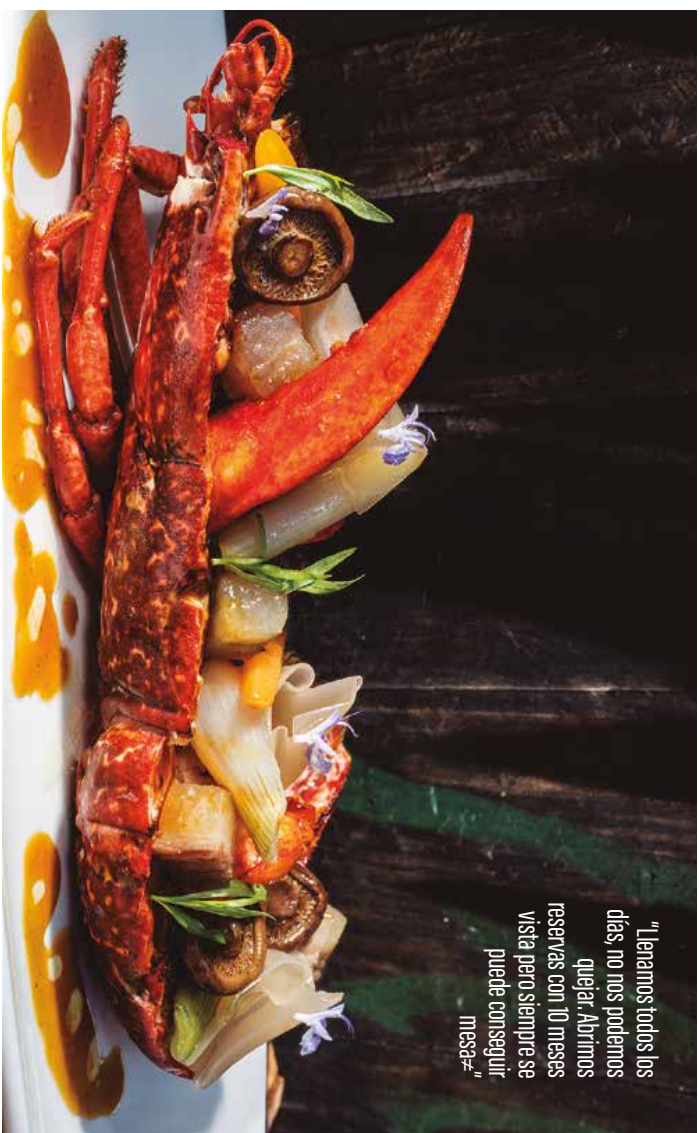
“Lo que buscamos con nuestra cocina es despertar emociones, los sentimientos, la experiencia gastronómica tiene que tocar la fibra”



Los calçots se asan y se liofilizan, con el aceite de su piel, en plena temporada para luego servirlos, en conculquir momento del año, con miso de salar romesco y un dashi de calçots. Y envueltos en un papel de perfolo en el que se explica la receta.

Sentarse a la mesa de los número uno del mundo... es impactante. ¿Qué os dicen los clientes?

La gente llega con unas expectativas altas,



“Llenamos todos los días, no nos podemos quejar. Avrimos reservas con 10 meses vista pero siempre se puede conseguir mesa”

Bogavante en escabeche

4 PERSONAS - TIEMPO DE PREPARACIÓN: XXXX MIN.

INGREDIENTES

- 4 bogavantes limpios de 700 g cada uno
- 2 dientes de ajo
- 8 l de agua
- Sal
- 200 g de panceta ibérica
- 200 g de aceite de oliva suave
- AOVE
- 12 hojas de estragón
- 12 flores de romero
- Para el jugo de pollo en escabeche:
 - 1 kg de pollo troceado
 - 1 cebolla en juliana
 - media cabeza de ajos
 - 50 g de zanahorias
 - Pimentita negra en grano
 - Tomillo, romero y laurel
 - 100 g de AOVE suave
 - 40 g de vinagre de Jerez
 - 1 kg

Para el escabeche de niscalos (u otra seta):
● 32 niscalos pequeños

4 calçots

- 8 minzananahorias
- 2 dientes de ajo
- 1 ramita de tomillo
- 100 g de AOVE
- 40 g de vinagre de Jerez
- Pimentita negra molida
- Para el velo de vinagre Jerez
- 100 g de vinagre de Jerez
- 300 g de agua
- 3 g de agar-agar en polvo
- 1 hoja de gelatina (2 g)

ELABORACIÓN

1. Cuece los bogavantes en agua con sal durante 3 minutos y enfría en agua con hielo a punto de sal.
2. Limpia las pizzas y los nudrones de los bogavantes y córtalos por la mitad longitudinalmente.
3. En una cazuela con aceite, rúste el pollo troceado y retira. Añade el ajo y sofríe, añade la

cebolla y las zanahoria cortadas y deja cocinar.

4. Incorpora el pollo usitio a la cazuela. Añade las hierbas y la pimentita en grano.

5. Incorpora el vinagre y el agua a continuación. Levanta el hervor y deja cocer 30 minutos.

6. Deja reposar una hora y cuela el fondo.

7. Pon ese fondo en un cazo al fuego, quita la grasa superficial y liga con maizena. Pon a punto de sal.

8. Limpia los niscalos.

9. Pela y corra los calçots en trozos de 5 cm. de longitud.

10. Pela las zanahorias.

11. Pela y machaca el ajo.

12. En una sartén, calienta el aceite con el ajo y el tomillo. Cuando coja color, añade la zanahoria a los 7 minutos los calçots y los niscalos.

Salpimenta y retira del fuego.

14. Deja reposar en la nevera durante un día.

15. Limpia la panceta del exceso de sal y corra en trozos de 2 cm.

16. Cubre con el aceite y confita a 70°C. Córtaela en trozos de 1x3 cm y reserva.

17. Junta el agua con el agar-agar en polvo y lleva a ebullición sin dejar de remover con varillas. Retira del fuego, añade el vinagre y la gelatina hidratada.

18. Marca el bogavante en la plancha y presenta la carne con las pizzas y nudrones encima, la panceta, el escabeche de verduras. Coloca las láminas de gelatina de vinagre, el estragón y flores de romero.



Los Catálogos recogen de forma minuciosa todo el trabajo de Disfrutar. Los premios se acumulan: Número Uno en los 50 Best, tes Estrellas Michelin y muchos otros más.



claro, tres estrellas Michelin, número 1 de los 50th Best... y nuestra responsabilidad debe estar al nivel. ¿Qué nos transmiten? Que han vivido una experiencia única, emocionante -explica Eduard-. Pero los importantes son los clientes, no nosotros -recalca Oriol-. Cuando ves salir a la gente feliz, es una satisfacción para todo el equipo. Hay mucho esfuerzo y una infraestructura muy grande para hacer que todo esto ocurra.

EL LUJO DE CONCILIAR EN HOSTELERÍA

¿Cuántas personas trabajan en vuestro equipo, para dar 40 servicios?

Alrededor de 50 personas, más 15 o 20 de prácticas. Por cada comensal, hay dos personas trabajando.

“En Disfrutar trabajan dos personas por cada comensal. No abrimos los fines de semana y buscamos que los equipos descansen y concilien.”

En Disfrutar habéis logrado un punto de conciliación envidiable en hostelería: los fines de semana no se abre el restaurante.

La restauración es muy diversa y cada casa busca y aplica sus métodos. Nosotros tenemos la suerte de que los lunes trabajamos bien y nos podemos permitir el lujo de poder cerrar sábados y domingos. Si aquí los lunes no viniera nadie, pues tendríamos que abrir los sábados. Lo importante es que los equipos descansen, tengan una calidad de vida y unos horarios más conciliadores.

Lleváis llenando Disfrutar desde hace años... ¿ahora más con el último premio?

No nos podemos quejar. Abrimos las reservas a 10 meses vista y cuando alguien quiere venir se apunta también a la lista de espera y si hay anulaciones se van dando las

mesas por ese orden, cuando nos lo pide el cliente.

Y si no, siempre queda la opción de probar Compartir Cadaqués y ahora también Compartir Barcelona.

No es que lo digamos nosotros, pero a la gente le encanta Compartir Cadaqués, que está en un pueblo marineramente precioso, y en Barcelona (con Nil Dulcet como socio y director) hemos tenido una acogida enorme y el comensal agradece que se puedan probar algunos platos icónicos de Disfrutar, como el pan chino. Son dos conceptos diferentes pero el espíritu es muy similar en muchas cosas. ■

Restaurante Disfrutar
C. de Villaruel, 163. Barcelona