

OUIGO

ALTA
VELOCIDAD DESDE 9€

COMpra TU BILLETE EN [OUIGO.COM](#)



NO SOMOS AVES,
PERO TAMBIÉN VOLAMOS.

*Viaja desde el 10/05/2021. Más información en [www.ouigo.com](#)

ES NOTICIA Luis Enrique Women Now Eclipse solar Primer estado alarma Restricciones hostelería El Cigala detenido Vacuna selección española Expediente X Horóscopo hoy



NACIONAL SEVILLA MADRID

SUSCRÍBETE Inicio sesión

ABC MADRID FUSIÓN

Opinión ▾ España ▾ Economía ▾ Internacional ▾ Sociedad Deportes ▾ Cultura ▾ Historia Ciencia Gente Play ▾

EXCLUSIVO PREMIUM Estilo ▾

Más ▾

ABC GASTRONOMÍA Vinos Madrid Fusión

MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA

Vinos 'desalcoholizados' y la mesa como escenario de la experiencia gastronómica en Disfrutar

Eduard Xatruch y Oriol Castro reivindican en Madrid Fusión las posibilidades del mueble en torno al que ocurre todo en su restaurante



Oriol y Xatruch, con una asistente a su ponencia - Madrid Fusión

...

Daniel Roldán



Actualizado: 03/06/2021 19:20h



GUARDAR



La mesa es fundamental para cualquier restaurante. Su colocación en la sala, la luz que disponga, la elegancia...



elementos claves para inclinar a favor la primera impresión del cliente. Pero también es algo más y es lo que reivindicaron **Eduard Xatruch y Oriol Castro**, dos de las tres patas de Disfrutar (el tercero es **MateuCasañas**) en su ponencia en Madrid Fusión

NOTICIAS RELACIONADAS

Madrid Fusión: poca técnica y mucha reflexión

Madrid Fusión vuelve el 31 de mayo para devolver el pulso a la cocina mundial

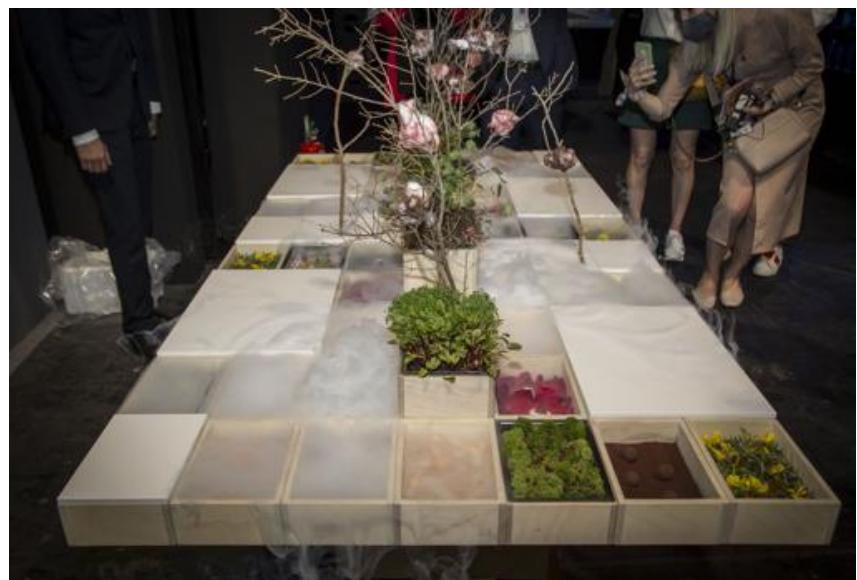
LO MÁS LEÍDO EN ABC

Gastronomía

ABC

Aumentos de España. Una mesa que puede ser un lugar clásico para comer, con su mantel blanco y su candelabro o convertirse en un juego de piezas para encasar, transformar, sorprender y agradar. «La mesa es un elemento más en nuestra cocina», resumió Xatruch al finalizar su exposición.

Una clase magistral que culminó con una mesa vacía que comenzó a transformarse. En un hueco estaba la servilleta para los platos dulces y en otro los cubiertos; encima del cajón para los frutos secos, los miembros del restaurante barcelonés biestrellado colocaron un árbol con algodones de frambuesa. Los 'petit fours' eran de todo tipo, algunos humeantes. «Se pueden cambiar como quieras», explicó Castro como colofón de una exposición que había comenzado con unas burbujas. De mantequilla, en este caso, acompañadas de caviar y pan.



Un ejemplo de la transformación de un mesa con cajones y diversos productos - Madrid Fusión

Los dos chefs de Disfrutar **explicaron cómo hacer burbujas de cualquier grasa**. Empezaron con las de aceite de oliva, que se mezcla con lecitina de soja, se bate y luego se calienta a 30 grados. Con una máquina de pompas se logran las burbujas, que se congelan en un vaso de plástico para **conseguir la textura deseada**. Ahora ya tienen la de mantequilla y mostraron las logradas con frambuesas, trompetas de la muerte, foie gras, jamón ibérico, aceite de frutos secos o manteca de cacao.

Esas burbujas que **sorprendieron como los once vinos desalcoholizados** que disfrutar ofrece a sus clientes para el menú largo. Una opción diferente, «una elaboración del vino», cuya técnica se puede aplicar a otros alcoholes como vodka. «Es algo diferente, que ofrecemos. Nosotros **somos grandes defensores de la cultura del vino**», añadió Xatruch, que también mostró su dry martini en una copa plato con el que Disfrutar inicia el menú o una ensalada clásica al particular estilo de estos tres chefs. Una propuesta que empieza con unas palabras para transmitir su cocina. «Son treinta segundos para que sientan esto, lo que queremos decir», indicaron los chefs.

[VER LOS COMENTARIOS](#)

TEMAS

- 1** ¿Qué es la comida 'kaiseki'? La cocina que nació junto con la ceremonia del té en el siglo XVI, en Japón



- 2** Flynn McGarry, el niño que soñó con ser chef (y lo logró): «Adrià ha sido una gran inspiración para mí»



- 3** Nuevo en Madrid: restaurantes de lujo, con vistas o clandestinos, hay aperturas para todos los gustos



- 4** ¿Quieres disfrutar de una auténtica experiencia gastronómica con todo el sabor de Mahou?



- 5** Cócteles en casa: todo lo



LO ÚLTIMO EN ABC

- 1** Hay futuro



- 2** Las verduras feas tienen quien las quiera



- 3** Triplete escabejado de Sahuquillo y Sanz



- 4** Esta es la mejor croqueta de España, según los grandes de la gastronomía nacional



- 5** Los maridajes y la sumillería brillan en la última jornada de The Wine Edition