

Diversity

World  Magazine

OCTAVI

PUJADES

“Yo creo que nadie debe esconder lo que es”



:Disfrutar:

Elogio a

ORIOI, EDUARD Y MATEU

por Xavier Agulló





« DESLIZA EL DEDO SOBRE LA IMAGEN »

Villarroel, 163. Barcelona - Tel. 933 48 68 96

Precio medio:
sólo menús de 65 y 95 euros - Cierra domingo y lunes



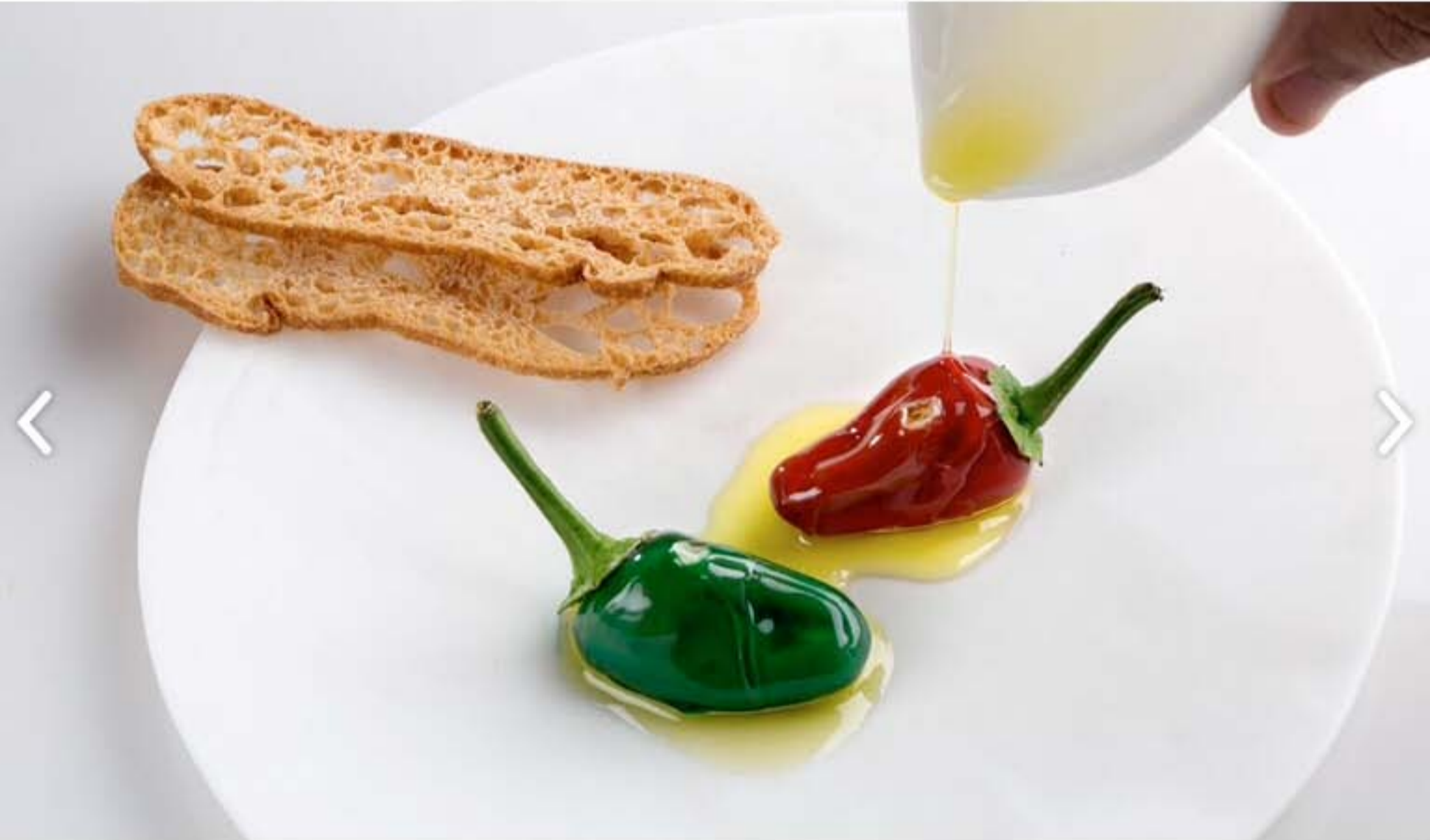
“La perfección es una pulida colección de errores” (*Mario Benedetti*).

¿Cuánto tiempo hace que conozco a Oriol, Eduard y Mateu? Pues entre 10 y 15 años... El Bulli, claro. Otra pregunta: ¿son Castro, Xatruc y Casañas los más conspicuos representantes de la escuela de El Bulli o... son ellos mismos “la escuela de El Bulli”?

La cuestión queda respondida, vía organoléptica y numinosa, comiendo en Disfrutar. Disfrutar, no obstante, no pretende ser ni es El Bulli –esto es imposible sin Ferran, Juli y Albert-, sino la concreción de los sueños de nuestros tres héroes; ahora bien, ¿en qué pueden soñar los tres chefs que recrearon –y en muchos casos co-crearon las técnicas más asombrosas surgidas de Cala Montjoi? “Sorprende que nos pregunten qué tipo de cocina hacemos”, reflexiona Eduard... Cierto. Pero, atención, cambian los colores, divergen las singladuras... Permanecen las ironías, el sentido del humor, la conmoción... Y, en medio de todo, la lacerante perfección, la inalienable exigencia técnica, la sorpresa como elemento emocional y sinestésico. Oriol, Eduard, Mateu. Tres personalidades que dibujan el equipo perfecto: Oriol es el “bueno”; Eduard el “malo” y Mateu, desde lo dulce, una “melange” de los dos. Roles esenciales en una cocina que sólo se explica desde lo supremo.

Lo recuerdan muchos de los que estuvieron bajo su mando en El Bulli. Oriol, pura creatividad, síntesis; Eduard, haciéndolo posible de forma imaculada, día a día, gestionando la brigada; Mateu, generando la alquimia final...





« DESLIZA EL DEDO SOBRE LA IMAGEN »

Villa 163, Barcelona - Tel. 93 2 40 1 90

▶ Precio medio: # ▶

▶ sólo menú de 65 y 95 euros - Cierra domingo y lunes