

Estás en: Inicio > Blogueros Invitados > Entrevistas a grandes cocineros > Disfrutar , con los Chefs Eduard Xatruc, Oriol Castro y Mateo Casañas

Disfrutar , con los Chefs Eduard Xatruc, Oriol Castro y Mateo Casañas

Publicado el 21 mayo, 2015,
por Invitado

0 Comentarios



M'agrada Comparteix 14 Twitter 4 g+ 1 0 Share

Disfrutar, una nueva fábrica de sueños e ilusiones gastronómicas se ha instalado en **Barcelona**. Capitanada por **Oriol Castro, Eduard Xatruc** y **Mateo Casañas**, tres chef, tres magos en el arte de transportar al comensal a un mundo lleno de sabores, texturas y olores. Jugando entre lo visual y lo sorprendente al paladar. Pimientos del Piquillo que saben a chocolate, galletas con sabor a Idiazábal y manzana, y así hasta 27 platos.

Estos 3 magos de los fogones, se entienden a las mil maravillas. Han salido de la mejor escuela, trabajaron codo con codo durante más de 16 años. Hablan el mismo idioma y tienen muy claro qué quieren. Así que sin más preludeo, entrevistamos a **Eduard Xatruc**, porque como bien ellos dicen, r mucho las respuestas.

- ¿Cuál es la especialidad gastronómica que más alegrías os da ahora mismo?

El **Sashimi Vegetal**

- ¿Alguna que se os haya muerto recientemente y te haya dolido especialmente?

Los platos se van cambiando mucho en cuestión de temporalidad, por cuestiones de falta de producto. La carta del restaurante es viva, con lo que se renovando los platos.

- Si tuvieses que hacer de "Celestinos" ¿con qué plato de otro cocinero casarías a tu especialidad predilecta?

El **Sashimi Vegetal** con la **Gargouillou** de verduras de **Michel Bras**, plato clave en el mundo de la gastronomía.

- Aventúranos qué resultaría de ese cruce

Un jardín maravilloso

- ¿Qué vino se bebería en esa boda?

Un cava, que mejor ya que estamos en tierra de buenos cavas.

- ¿Vuestro producto ideal es....?

Son muchos, sobre todo los mediterráneos, nos gustan mucho los pescados, los arroces,...

- ¿Qué es lo más raro que has comido o que te han pedido? ¿Te has sentido tentado a cocinarlo?

Lo que más raro he probado es la sangre de tortuga caliente, fue una experiencia un tanto rara ver como abrían la tortuga y te servían la sangre. Y eso que me encanta la sangre frita.

- Si gobernases una república o un reino de cocineros... ¿En qué restaurant pondrías la corte?

En el Restaurante Compartir, en Cadaqués.

- ¿Tu ministro de Asuntos Exteriores?

Oriol o Mateu, cualquiera de los dos.

- ¿Qué país invadiríais para raptar sus especialidades?

Francia, somos lo que somos gracias a que en Francia empezó innovando con la gastronomía hace muchos años.

- Háblanos de cada uno de vuestros restaurantes, dinos con qué libro, canción o película los definiríais...

Compartir, sería una canción tranquila, que diera paz, pero sin dormirte. Como una habanera.

Disfrutar, con más ritmo, más marcha. Una rumba.



- ¿Hay una Burbuja Gastronómica en estos momentos?

No creo que haya una burbuja como la inmobiliaria, pero si es cierto que se abren muchos restaurantes. Aunque como en todo, los mejores perdurarán y los mediocres desaparecerán.

- ¿Hay exhibicionismo ahora en la cocina?

No creo que haya exhibicionismo, la televisión y los medios de comunicación han acercado la gastronomía a todos los hogares, han despertado una gana loca por conocer otros sabores y vivir experiencias gastronómicas. Arguiñano revolucionó todas las cocinas españolas al salir en televisión. Eso no es malo.

- Dinos alguna cosa que crees que la gente debería valorar en tus platos y crees que no percibe o valora.

Detrás de un plato hay muchas horas de trabajo, no solo el coste del producto o materia prima. El precio de un menú no es solo por la materia prima, es por toda la experiencia. El rato que se está en la sala, la atención del personal y por supuesto el plato, con su elaboración su sabor y lo más importante: recuerdo que produce en ti esa experiencia.



- Al ser tres chefs salidos de las cocinas de ElBulli, ¿La gente os compara?

Está claro que nos parecemos a ElBulli, después de 16 años, si no hiciéramos una cocina parecida a ElBulli sería hacer algo diferente a lo que somos y hemos amado siempre.

- ¿Os han pedido algún plato del ElBulli?

Por el momento, no nos han pedido ningún plato de **ElBulli**, aunque todo puede pasar en esta vida,

Para conocer alguna de las recetas del Disfrutar, las encontrarás en Divinos Sabores.

Os recomiendo no tardéis en visitar **Disfrutar**, una experiencia gastronómica, que no tardará en obtener reconocimientos de las mejores **guías gastronómicas. Soles, Estrellas Michelin** y entrar en la lista

50Th Restaurants Magazine.

Restaurant Disfrutar Barcelona

Villarroel 163

08036 Barcelona

Teléf.: 933 48 68 96

M'agrada

Comparteix

14

Twitter

4

8+1

0

Share

Entrada guardada en:

Deja un comentario

Nombre

Email (no será publicado)

Enviar Comentario

Correo Electrónico

¡Suscríbete!

Etiquetas

Alimentaria anchoas Aragón

barcelona Ce de Can Roc

Cocinero del año cc

Cupcake Dulces entrevista Espe

Ferías Ferràn Adrià

Gastronomía

Helado Innovación

japonés Jordi Roca Juni

mejores madrid mac

fusion magdalena mak

restaurante menú n

productos. **Onfan** pa

prensa Prescriptor

gastronómico product

nordamericano restaurar

Samsha sushi Va

Vicente Rodrigo videos Víctor R

zaragoza

Contador Social

¿Todavía no has probado?
Haz clic aquí

 5045 Fans
 32 Subscriptores
 8 readers
 BY FEEDBURNER
 Total Subscriptores

5077

Comentarios recientes

- sitto en Un nuevo concej magdalena: ¿Dónde está mejores Cupcakes de Ba
- sais margarita rumie paj. Become a foodie, tu opir importa
- ismael vallvé en Arranca Gastronòmic Girona 201
- gonzalo perez en Artículo Onfan en la revista CETT
- Susana Badia en Los 12 cl del año en Onfan y tú pa disfrutarlos.

Archivos

- mayo 2015
- marzo 2015
- febrero 2015
- enero 2015
- diciembre 2014
- noviembre 2014
- septiembre 2014
- julio 2014
- junio 2014

- abril 2014
- enero 2014
- diciembre 2013
- noviembre 2013
- octubre 2013
- septiembre 2013
- agosto 2013
- julio 2013
- junio 2013
- mayo 2013
- abril 2013
- marzo 2013
- febrero 2013
- enero 2013
- diciembre 2012
- noviembre 2012
- octubre 2012
- septiembre 2012
- agosto 2012
- julio 2012
- junio 2012
- mayo 2012
- abril 2012
- marzo 2012

[Síguenos en Facebook](#)

[Síguenos en Twitter](#)

[Visita nuestra web](#)

info@onfan.es