

Disfrutar rep el premi al “restaurant amb més potencial” del 2017

El guardó, del grup World's 50 Best Restaurants, reconeix el talent dels tres cuiners del restaurant barceloní, antics creatius d'El Bulli

JOSEP CATÀ

Barcelona - 14 MAR 2017 - 19:19 CET



Els tres cuiners del restaurant guardonat amb el premi Miele. **DISFRUTAR**

L'ambient creatiu i innovador que es va viure a la cala Montjoi fins al 2011 està donant els seus fruits. [El restaurant barceloní Disfrutar](#) ha estat guardonat aquest dimarts amb el premi Miele al restaurant "amb més potencial" del 2017 per part del grup World's 50 Best Restaurants. Els tres cuiners del restaurant, Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch, es van conèixer quan treballaven a El Bulli de Ferran Adrià, on hi van entrar per fer les pràctiques de cuina i on van acabar tenint llocs de responsabilitat com a part de l'equip creatiu.

MÉS INFORMACIÓ

Cinc restaurants amb estrella que no us deixaran del tot escurats

Fogons que cremen amb foc incombustible

Després del tancament d'El Bulli el 2011, els tres cuiners van obrir el restaurant Compartir a Cadaqués, l'èxit del qual els va portar a obrir, a finals de 2014, el Disfrutar, a l'Eixample de Barcelona. I amb només dos anys i mig, els premis s'han anat succeint: el 2015, la primera estrella Michelin, després, el premi al millor restaurant nou d'Europa de l'OAD, i ara, el reconeixement d'estar al costat dels 50 millors restaurants del món pel seu "talent internacional emergent", un guardó que es lliurarà el proper 5 d'abril a Melbourne.

"Hem rebut la notícia amb molta sorpresa i alegria", explica Eduard Xatruch. El comunicat de World's 50 Best Restaurants destaca que el premi al restaurant amb el potencial més gran s'entrega a cuiners que no estan dins la llista dels cinquanta millors, però que té possibilitats "d'escalar en aquesta llista en un futur

pròxim". Segons Xatruch, aquest premi reconeix "la feina que hi ha al darrere, el projecte sòlid i de futur" que té Disfrutar.

"No és una flor d'estiu, som professionals que després de molts anys de feina intentem fer coses noves en aquest projecte, i aquest premi ens anima a fer-ne més". Del seu pas per El Bulli, Xatruch resalta "el neguit per millorar i la creativitat pura i dura", una ambició i un compromís amb la gastronomia que ha dut el Disfrutar a ser considerat el restaurant amb més projecció del món.

Restaurant *Disfrutar*. Carrer Villarroel, 163.

ARXIVAT A:

Restaurants · Barcelona · Premis · Restauració · Catalunya · Hoteleria · Gastronomia · Cultura · Esdeveniments · Turisme · Espanya · Societat

CONTENIDO PATROCINADO



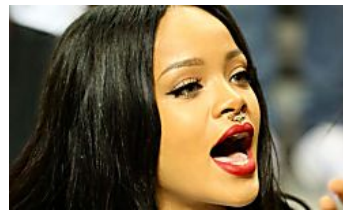
Este juego de moda es adictivo

(ELVENAR)



¡Así puede quedar la terraza de tus sueños!

(REHAU)



Súmate, como Rihanna, a la moda del 'piercing' en el 'septum' y aprende cómo cuidarlo

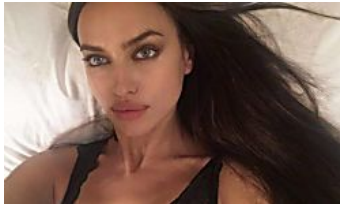
(HOLA)



Descubre los hoteles de lujo más baratos de España

(TRIVAGO.ES)

Y ADEMÁS...



Se filtran imágenes de Irina Shayk embarazada

(TIKITAKAS)



El laberinto de canicas y otros juguetes a cámara lenta

(EPIK)



La pareja de Chicharito incendia las redes

(TIKITAKAS)



El monumental cabreo de Jesús Calleja con Mariano Rajoy triunfa en Twitter

(CADENA SER)

recomendado por