

## GASTRONOMÍA PREMIOS

## DISFRUTAR, EL MEJOR RESTAURANTE DE 2015

La Acadèmia Catalana de Gastronomia distingue también a Arnau Bosch como cocinero joven y a la Escola Hofmann por su trayectoria

**BELÉN PARRA** BARCELONA

Llevan un 2016 cargado de reconocimientos –y los que vendrán–, precedidos por esa primera estrella Michelin en noviembre de 2015 y el anuncio por parte de la Acadèmia Catalana de Gastronomia del Premio Nacional al Mejor Restaurante del pasado año. Los chefs Oriol Castro, Eduard Xatruc y Mateu Casañas recogieron ayer la distinción por Disfrutar, su restaurante en Barcelona, en el recinto modernista de Sant Pau, donde también ofrecieron la cena previa a la entrega de los diferentes galardones.

«Estamos muy contentos, agradecidos y más ilusionados si cabe al recibir un premio como éste en casa», explicaba ayer Eduard Xatruc, quien mostró su satisfacción por que la dedicación al oficio «por el que nos dejamos la piel, tenga su recompensa». Xatruc ya no sólo habla por boca de sus dos



Los chefs Eduard Xatruc, Oriol Castro y Mateu Casañas. SANTI COGOLLUDO

colegas de aventura sino por el conjunto de 45 personas que conforman el equipo de Disfrutar. «Era una apuesta arriesgada y estamos demostrando que el trabajo está bien hecho. Ésta es la línea a seguir», apostilló.

Disfrutar tiene lista de espera de un mes para cenar, si bien al mediodía aún es posible encontrar mesa de un día para el otro. La gente cada vez reserva con mayor antelación, por lo que «cada día», según aseguran los tres

cocineros, se producen anulaciones de última hora por las que conviene atreverse a llamar y probar suerte cuando no se es muy previsor.

La semana pasada cerraron Disfrutar un jueves por la noche

para cocinar junto a Virgilio Martínez, chef de Central, distinguido como mejor restaurante de Latinoamérica (sic.), en un nuevo reto para todo el equipo. «Estamos súper orgullosos porque no habíamos hecho antes un A 4 manos en casa y teníamos muchas ganas de trabajar con Virgilio, que hace cosas muy interesantes además de ser un gran tipo», valoró Xatruc.

Tanto Castro como Casañas incidieron ayer en el valor de que se premie un proyecto tan singular y en su agradecimiento a todas esas personas que creyeron en él desde el primer momento. «Jamás hubiéramos imaginado que todo iría así de bien ni que recibiríamos tanto apoyo en tan poco tiempo», esgrimió Casañas, quien subrayó que lo que tienen que hacer a partir de ahora es «consolidar» Disfrutar para que sea un restaurante «perdurable».

La Acadèmia entregó también anoche a Arnau Bosch, del Can Bosch de Cambrils, el galardón al mejor cocinero joven; y a la Escola Hofmann, el Especial del jurado por su trayectoria. De las aulas del centro creado por la chef Mey Hofmann en Barcelona todavía salen a día de hoy algunos de los valores más prometedores de la gastronomía nacional.