



el gust és meu

CRISTINA JOLONCH



DAVID AIROB

Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas al Disfrutar

Gaudir en dijous

La visita, dijous de la setmana passada, al restaurant Central de Lima (primer en la llista llatinoamericana de 50 Best), va ser una experiència fantàstica. La proposta del seu xef, Virgilio Martínez, d'un menú basat en les diferents altures de l'ecosistema peruà, suposa un viatge fascinant que inclou ingredients extrets des del fons marí fins a altres que creixen a més de 4000 metres d'altura i des de l'Amazònia al desert.

Just una setmana després, també en dijous, vaig assistir a l'assaig final abans d'una estrena esperadíssima a Barcelona: el del nou restaurant dels excaps de cuina d'El Bulli, Oriol Castro (segons el mateix Ferran Adrià ningú al món no cuina millor que el seu germà Albert i que Oriol Castro), Eduard Xatruch i Mateu Casañas. El trio de cracs va mostrar la poteta per sota de la porta amb el seu projecte Compartir

(Cadaqués), amb absoluta discreció i sense aspiracions d'alta cuina. Ara és una altra cosa. Entrar en el seu nou Disfrutar (obre dimarts a Villarroel, 163) impacta. No tant per l'encertat interiorisme, amb la mediterraneïtat i la ceràmica com a protagonistes, sinó perquè a mesura que et vas acostant a la cuina vista i al menjador blanc entreveus un eixam de jaquetes blanques (són 32!) i t'adones que la cosa va molt de debò. Ofereixen dos menús (sobre els 65 i els 95 euros) en els quals despleguen tota la seva creativitat i el seu talent.

Es tracta d'un seguit d'elaboracions que, separatament, els clients poden prendre també a la barra del local. Assaborir el ravioli de pesto, menjar un rovell d'ou diferent de tot el que s'ha vist i tastat o posar-se a la boca una oliva i adonar-se que li han donat un pas de rosca a l'oliva esferificada és constatar que la màgia continua. Benvinguts!