

ORIO CASTRO

COCINERO DE DISFRUTAR

«ESTA LISTA ES TAN CREÍBLE COMO LA MICHELIN»

T. FERRANDIS - Madrid

Él, lo mismo que Eduard Xatruch y Mateu Casañas conocen bien los entresijos de la clasificación, ya que el Bulli la encabezó el Bulli en cinco ediciones, años en que ellos eran los jefes de cocina del espacio dirigido por Adrià. Ahora, Disfrutar se cuela, por primera vez, en ella y, encima, se asienta en el puesto 55. Además, es reconocido con el premio revelación.

—¿Qué opinión le merece esta clasificación?

—La conocemos desde sus orígenes. Es tan respetable y creíble como la Michelin.

—¿Qué tiene su restaurante para ser merecedor del galardón?

—La atención, la comida, el espacio, nuestro espíritu y la magia que se respira cuando los comensales pasan por la cocina, que es abierta. Transmitimos la transparencia de nuestro trabajo. Los clientes nos saludan, se sienten en familia.

—¿Hacia dónde evoluciona su cocina?

—Somos inconformistas. Por eso, todos los días nos centramos en la creatividad. Suelen decir que ofrecemos cocina técnica y no de producto, y no es verdad. Lo primero que ha de atesorar un cocinero son las mejores materias primas.

—¿Qué busca el comensal?

—Descubrir el trabajo del cocinero. Lo hace a través de un menú degustación. Pasárselo bien,

estar bien atendidos, que les pasen cosas. Nuestra labor es sorprenderles con un producto o una técnica nueva, que coman aquí recetas que no sirven en otros lugares.

—¿Qué producto estudia hoy?

—Un corazón de salmón. Ayer, estuvimos en una fábrica de queso fresco y descubrimos una gelatina cuajada de leche con una textura singular. Ahora, reflexionaremos para crear una elaboración.

—Tras las guarniciones olfativas y las masas fritas, ¿qué tiene entre manos?

—Las fermentaciones de un tomate y de una coliflor completamente negra con una espuma de bechamel de coco, lima, nuez moscada y reducción de ésta. También, una rama de apio que, al quedar negra y dejarla deshidratar, el resultado es algo así como una vaina de vainilla. En boca, posee matices de regaliz y de café. Al degustarla, marca, porque no esperas el sabor. El objetivo es que las creaciones tengan un sentido.

—¿Cuál es su filosofía?

—La misma que durante mis años en el Bulli. En nuestras cocinas queremos buenas personas y buenos profesionales. Que exista un inmejorable clima de trabajo para que trabajen a gusto en el proyecto y crean en él.

—¿Cuál es su apuesta culinaria?

—El menú Festival, con una versión corta (105 euros) y otra larga (154), y el Disfrutar (180).

Miquel González / Shooting



De izda. a dcha, Eduard Xatruch, Mateu Casañas y Oriol Castro