



(https://www.facebook.com/lsdm/ (https://twitter.com/lsdm/ (https://www.instagram.com/lsdm/ (https://www.pinterest.com/lsdm/))



(http://www.sanpellegrino.it/)



(http://www.pastificioideicampi.it/)

(http://www.molinocaputo.it/)



(http://www.lsdm.it)

(http://www.dievole.it/)

(http://www.gmasrl.it/it/lorto-di-lucullo/)



(http://olitalia.it/retail/it?ln=it)



(http://www.kimbo.it)



(http://www.formamentisweb.it)



# Oriol Castro a lsdm Paestum 2016, bontà condivise

(http://www.lsdm.it/2016/04/27/oriol-castro-bonta-condivise/)



CATEGORIA: CONGRESSO (HTTP://WWW.LSDM.IT/CONTENUTI/CONVEGNO/)

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare

DI LSDM (HTTP://WWW.LSDM.IT/AUTHOR/LSDM/) APRILE 04, 2016 questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

## L'intervento di Oriol Castro a Isdm Paestum 2016 moderato da Angela Barusi

**Oriol Castro**, moderato da **Angela Barusi**, rappresenta a **Paestum** il "magnifico trio" (insieme a **Mateu Casañas** e **Eduard Xatruch**) che ha trasferito l'esperienza a **El Bulli** in due locali dall'approccio più ecumenico: **Compartir** ("condividere") a **Cadaques** e **Disfrutar** ("provare piacere e condividere l'esperienza") a **Barcellona**.





([http://i1.wp.com/www.lsdm.it/wp-content/uploads/2016/04/Oriol\\_Castro\\_011-1.jpg](http://i1.wp.com/www.lsdm.it/wp-content/uploads/2016/04/Oriol_Castro_011-1.jpg))  
*Oriol Castro e il suo assistente*

Due nomi, e due concept, che la dicono lunga sull'idea di condivisione legata all'esperienza gastronomica proposta a cominciare dal piatto centrale da cui picar i vari assaggi. Senza per questo perdere l'effetto-sorpresa che ha reso famosa la cucina catalana contemporanea. Lo dimostrano i tre piatti presentati attraverso altrettanti video: le "olive" che nascondono un ripieno liquido di oliva verde e di arancia; le uova croccanti (tuorli pastellati e fritti serviti con un finto guscio ripieno di una gelatina di funghi e salsa Jang coreana e "olio di terra") e gli arditi maccheroni alla carbonara, in cui la "pasta" a base di brodo di carne gelificato viene condita con una spuma di salsa carbonara (con tanto di bacon), rosso d'uovo e Parmigiano.



([http://i2.wp.com/www.lsdm.it/wp-content/uploads/2016/04/Oriol\\_Castro\\_032.jpg](http://i2.wp.com/www.lsdm.it/wp-content/uploads/2016/04/Oriol_Castro_032.jpg)

*il primo piatto presentato*

Interessante il lavoro sulla mozzarella&co, frutto di assaggi, prove e sperimentazioni che vertono in particolare sull'acqua e siero della mozzarella e sulla sua consistenza. Con i primi Castro fa un gelato all'azoto (non per "scena", ma per mantenerne inalterato il sapore) che accompagna con fragoline di bosco, succo di yuzu e un'acqua aromatizzata al basilico: un inizio pasto semplice ma d'effetto.



([http://i0.wp.com/www.lsdm.it/wp-content/uploads/2016/04/Oriol\\_Castro\\_052.jpg](http://i0.wp.com/www.lsdm.it/wp-content/uploads/2016/04/Oriol_Castro_052.jpg)

*il taco*

Ma pure un taco che racchiude una farcia di ricotta, pomodoro, Caviaroli (perle di olio extravergine) e basilico confit, una sorta di "caprese in vacanza in Messico".





([http://i2.wp.com/www.lsdm.it/wp-content/uploads/2016/04/Oriol\\_Castro\\_028.jpg](http://i2.wp.com/www.lsdm.it/wp-content/uploads/2016/04/Oriol_Castro_028.jpg))  
le perle di extravergine

Poi c'è la mozzarella liofilizzata, che assume una consistenza del tutto diversa, quasi scioglievole (soprattutto se si usa il latticino con qualche giorno di "invecchiamento, altrimenti va fatto macerare in frigo per 12 ore nel suo siero) da "pucciare" in una gelatina di liquido di governo con fiori di borragine e olio di nocciole, o accompagnata dal latticello da bere.





*([http://io.wp.com/www.lsdm.it/wp-content/uploads/2016/04/Oriol\\_Castro\\_066.jpg](http://io.wp.com/www.lsdm.it/wp-content/uploads/2016/04/Oriol_Castro_066.jpg))  
la mozzarella liofilizzata*

Non un piatto, ma una riflessione su texture e ingredienti che potrebbero portare alla nascita di qualcosa di totalmente nuovo.





*([http://io.wp.com/www.lsdm.it/wp-content/uploads/2016/04/Oriol\\_Castro\\_050.jpg](http://io.wp.com/www.lsdm.it/wp-content/uploads/2016/04/Oriol_Castro_050.jpg))  
Oriol alle prese con il taco*

di **Luciana Squadrilli**

foto di **Alessandra Farinelli**

**Tags:** Angela Barusi (<http://www.lsdm.it/tag/angela-barusi/>),

Barcellona (<http://www.lsdm.it/tag/barcellona/>),

Cadaques (<http://www.lsdm.it/tag/cadaques/>),

Compartir (<http://www.lsdm.it/tag/compartir/>),

Disfrutar (<http://www.lsdm.it/tag/disfrutar/>),

Eduard Xatruch (<http://www.lsdm.it/tag/eduard-xatruch/>),

El Bulli (<http://www.lsdm.it/tag/el-bulli/>),

le strade della mozzarella (<http://www.lsdm.it/tag/le-strade-della-mozzarella/>),

Lsdm 2016 (<http://www.lsdm.it/tao/lsdm-2016/>).