

con el apoyo de



# Apicius.es

"Apicius es el Notario de la Cocina Contemporánea"  
Ferran Adrià

MONTAGUD EDITORES

INICIO

CUADERNOS

NOTICIAS

RECETAS

ENTREVISTAS

ARTÍCULOS

PRENSA ▾

NOSOTROS ▾

Inicio / Entrevistas / #ApiciusPimPam. Así son los tres artífices de Disfrutar



## #ApiciusPimPam. Así son los tres artífices de Disfrutar

Enviado el 19 diciembre, 2016 by Lúa Monasterio in Entrevistas

Apicius.es ofrece una entrevista triple con los cocineros, protagonistas de Apicius 24

Busc-  Buscar

Suscríbete a nuestra Newsletter semanal **AQUÍ**

Dirección de correo electrónico:

Tu dirección de cor-

Suscribirme

Mira el último número Apicius:



Castro, Xatruch, Casañas #Apicius24 Disfrutar

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas son los artífices de Disfrutar. Fuente de la imagen: Montagud Editores.

### 1. Lo primero que haces al levantarte...

Eduard Xatruch: Tomar un café.

Mateu Casañas: Desearle los buenos días a todo el que me encuentro por delante: Nuria, Mar y Jan.

Oriol Castro: Me ducho.

### 2. Un color...

EX: El blanco.

MC: El azul.

OC: El azul.



Descárgate su recetario y descubre fantásticas recetas



### 3. Un olor...

EX: A pino.

MC: A hierbaluisa.

OC: A rosas.

### 4. Un sabor...

EX: El salado.

MC: El ácido.

OC: El amargo.

### 5. Qué plato te gusta más comer y cuál crear...

EX: Depende del momento. Lo que más me gusta comer es lo que me apetece en aquel momento determinado. Normalmente son cosas sencillas. Crear, el que aporte más. Más que un plato, prefiero que sea una técnica o un concepto.

MC: Para comer, un buen arroz. Crear, con cualquier producto del mar.

OC: Comer, una buena tortilla a la francesa. Crear, depende del momento, de la temporada... Según lo que busque.

### 6. Un plato de tu infancia...

EX: El fricandó de langostinos que prepara mi madre. ¡¡Es espléndido!!

MC: Fricandó.

OC: Los caracoles de tierra con carne picada, panceta... que hacía mi abuela.

### 7. Una creación de la que te sientas especialmente orgulloso...

EX: ¡¡Uf!! Sinceramente, de todos los platos se guarda un recuerdo muy especial. Aunque recuerdo con especial emoción cuando hicimos el bizcocho al microondas o los ravioli de obulato en el Taller de elBulli. Y más recientemente, las semolinas de gelatina que hemos hecho en Disfrutar.

MC: El merengue profiterol.

OC: Sin duda alguna, no un plato sino una técnica, como sería la de los aires que se creó en elBulli y hoy en día utilizan muchos restaurantes. También la gelatina caliente que hicimos con Albert Adrià.

### 8. ... y una de la que no.

EX: No sería ninguna creación. ¡¡Pruebas horribles hemos hecho a millones!! Sinceramente, ¡'chascos' culinarios me he llevado unos cuantos en mi vida! (risas).

MC: Ya no la recuerdo.

OC: Puede haber muchas pruebas que nunca han llegado a finalizarse como plato porque no nos convencían, pero nunca hemos servido un plato del que no estuviéramos convencidos. Sí que es verdad que platos de hace años, quizá ahora los haríamos de otra forma, pero no por ello dejo de sentirme orgulloso de ellos.

### 9. Un motivo para brindar...

EX: La felicidad y la salud.

MC: Sentirse vivo.

OC: Poder ver a mi familia cada día.

### 10. Un objeto...



Tweets por  
@Montagud1906

Montagu Edit...  
@Montagud1906

#Apicius27 se contagia de la locura de @Heartbiza  
>>>apicius.es/noticias/15609  
...<<  
@barriadria @EstimarZafra



29min

Insertar Ver en Twitter

EX: Un lápiz.

MC: Una brújula.

OC: Un lápiz.

### 11. Una prenda de vestir...

EX: Camiseta.

MC: Los zapatos.

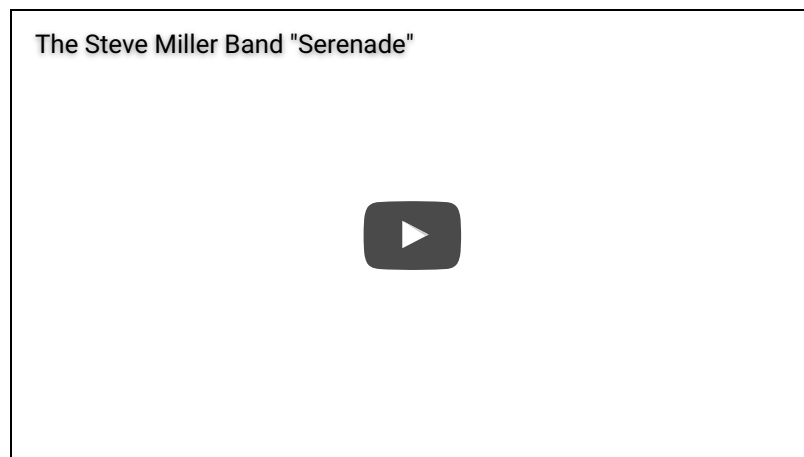
OC: Bañador.

### 12. Una canción...

EX: 'Entre Dos Aguas', de Paco de Lucía.



MC: 'Serenade', de la Steve Miller Band.



OC: 'L'Empordà', de Sopa de Cabra.

### Sopa de Cabra-Lempordà



### 13. Una canción para hoy...

EX: 'Mediterráneo', de Joan Manuel Serrat. Siempre está bien recordar los orígenes.

### Joan Manuel Serrat - Mediterraneo (DVD A Su Aire 1974)



MC: 'It's no my fault, I'm happy', de Passion Pit.

### It's Not My Fault, I'm Happy (Live on Letterman)



OC: No sabría decir cuál...

### 14. Un libro que no sea de cocina...

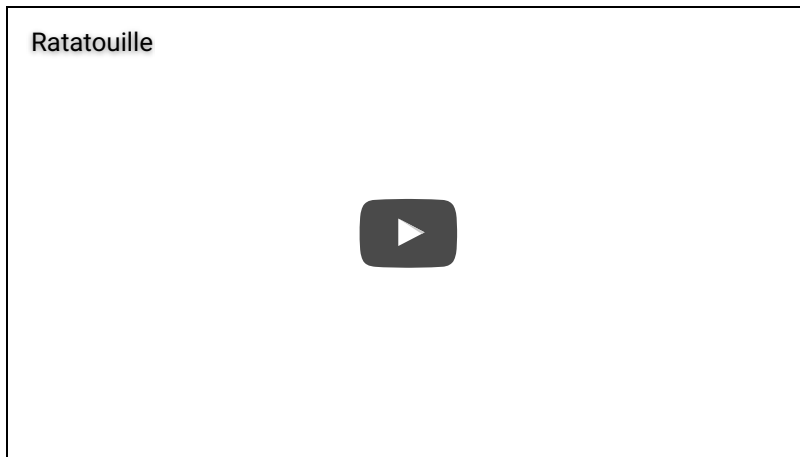
EX: Encontré la biografía de Steve Jobs muy interesante.

MC: 'Los Ojos Amarillos de los Cocodrilos', de Katherine Pancol.

OC: El de la licencia de navegación para embarcaciones de recreo, que es el último que he estado leyendo.

15. Una película...

EX: Por varios motivos, 'Ratatouille' (Brad Bird / Pixar, 2005).



MC: 'El Olivo' (Iciar Bollain, 2016).



OC: 'El Perfume' (Tom Tykwer, 2006).



16. Una espina clavada...

EX: Sinceramente, espinas clavadas no tengo ninguna, ¡¡por suerte!!

MC: A día de hoy... ninguna.

OC: Pescar un atún gigante.

17. ... y una cicatriz... ¿hay alguna "herida de guerra" que recuerdes?

EX: Unas cuantas. Lo importante es que ahora, a 'toro pasado', de todas las experiencias negativas que he tenido saco una lectura positiva. Todas ellas me han ido aportando algo personal y profesionalmente.

MC: Las que quedan grabadas en la memoria.

OC: Como no soy rencoroso, no recuerdo ninguna. Y si me acuerdo, no me gusta hacerlo...

### **18. Una fecha especial...**

EX: Hay varias especiales: 24 de noviembre de 2011, cuando nació nuestra primera hija, Anna. El 20 de agosto de 2014, cuando nació Mar, la segunda. El 8 de abril de 2012, cuando abrió Compartir Cadaqués. Y el 8 de diciembre de 2014, cuando abrió Disfrutar.

MC: 27/04/2012.

OC: El día en el que conocí a mi mujer.

### **19. Un lugar para escaparse...**

EX: Japón.

MC: El Cap de Creus en invierno.

OC: El Pirineo.

### **20. Un sueño...**

EX: Que mis hijas tengan una vida feliz y sean buenas personas.

MC: Dar la vuelta al mundo en barco.

OC: Ver crecer a mis hijos.

### **21. El mundo necesita...**

EX: Muchas cosas, pero un poco más de honestidad no iría mal.

MC: ¡¡Consumir menos!!

OC: Mucha solidaridad y que seamos todos muy generosos, ya que hay mucha gente necesitada hoy en día. Solamente hay que mirar la televisión, con el tema de los refugiados, por ejemplo...

### **22. Un defecto y una virtud...**

EX: Como defecto, la cabezonería y, a veces, mala leche. Como virtud, creo que soy honesto y constante.

MC: Como defecto, no estar nunca satisfecho. Como virtud, la sinceridad.

OC: La virtud es que no me gusta enfadarme e intento ser siempre positivo. El defecto, que soy desordenado.

### **23. Una manía...**

EX: Sinceramente, manías no tengo. Igual el llegar siempre 5 minutos antes a los sitios o reuniones.

MC: La organización.

OC: Que en la cocina se trabaje en orden y esté todo limpio.

### **24. En 10 años te ves...**

EX: Cocinando y espero que pasando más tiempo con mi familia.

MC: Trabajando duro, como siempre.

OC: Me veo (y espero) teniendo la misma ilusión y ganas que ahora para poder hacer lo que hacemos hoy en día, un proyecto sólido como Compartir y Disfrutar.

**25. Tu mejor recuerdo...**

EX: A día de hoy, que no están y sólo se pueden recordar, mis abuelos.

MC: Profesionalmente, los años pasados en elBulli. En lo personal, el nacimiento de mis dos hijos.

OC: Sin duda alguna, el día en el que nacieron mis hijos, Júlia y Oriol.

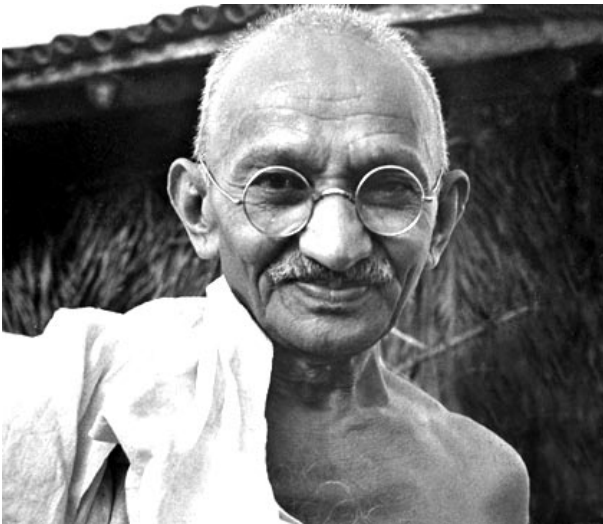
**26. Un personaje histórico...**

EX: Leonardo da Vinci.



*Autorretrato de Leonardo da Vinci. Fuente de la imagen: bbc.com.*

MC: Mohandas 'Mahatma' Gandhi.



*Fuente de la imagen: biografiasyvidas.com*

OC: Nelson Mandela.



Fuente de la imagen: [biografiasyvidas.com](http://biografiasyvidas.com)

### 27. ¿En qué época histórica te habría gustado vivir?

EX: En la actual. Sinceramente, creo que en épocas pasadas la vida era mucho más dura y complicada.

MC: A vista de pájaro, los siglos XV y XVI. A pie de calle, en los años 60 y 70.

OC: Vivirlas no, pero probarlas... Dos días en cada época sería interesante. Sería el sueño de toda persona, poder estar dos días en cada época.

### 28. Defínete con tres palabras...

EX: Cocinero, feliz, familiar.

MC: Humilde, trabajador y transparente.

OC: Trabajador, positivo y familiar.

### 29. Cómo es un día en tu vida...

EX: De martes a sábado, cuando Disfrutar está abierto: me levanto a las 7:00. Tomo un café y preparo el desayuno de las niñas mientras Isabel, mi mujer, las viste. Me ducho, llevo a mi hija Anna al 'cole' (a la pequeña la lleva Isabel a la guardería) y después voy hacia el restaurante. Tomo un café en el bar de al lado y entro al Disfrutar. ¡Empieza el día! Por la tarde (de 6 a 7). normalmente salimos con Oriol a cenar alguna cosa (fruta, un bocadillo o algo similar), tomamos un café y a las 19:00 volvemos al restaurante. Salimos del Disfrutar hacia las 01:30. Voy para casa, como alguna cosa mientras miro las noticias y me voy a dormir. Los días de fiesta los dedico a estar con familia y a hacer lo que les apetezca.

MC: Muy intenso...y muy largo (risas).

OC: Me levanto a las 7 de la mañana, me visto, llevo a los niños al colegio, cojo el coche, voy a Barcelona, trabajo, como a las 12, trabajo, salgo a cenar algo y vuelvo al restaurante hasta altas horas de la madrugada, cuando acabamos. Después vuelvo a coger el coche, me voy a Sitges, le doy dos besos a mis hijos, un beso a mi mujer y ya dormir!

### 30. Ingredientes fetiche...

EX: Aceite de oliva virgen, parmesano, frutos secos, tomate.

MC: Los frutos secos.

OC: Sal y azúcar.

### 31. Tienes que cocinar y sólo puedes usar tres utensilios. ¿Cuáles elegirías?

EX: Cuchillo, sartén y un plato.

MC: Un cuchillo, una mano de mortero y una cazuela.

OC: Una sartén, un cuchillo y un cuenco.



**32. ¿Qué te inspira?**

EX: Todo en general. La inspiración surge en cualquier momento, lugar, circunstancia.... Simplemente, hay que estar con la mente y los ojos abiertos.

MC: La tierra y el mar que nos rodea.

OC: Cada momento te puede inspirar, todo depende de tu estado de ánimo.

**33. ¿Para quién te gustaría cocinar?**

EX: Para todas las personas que se emocionen con la comida.

MC: Para todo aquel con sensibilidad.

OC: Para mis abuelos, que ya no están aquí y me gustaría que probaran lo que estamos haciendo.

**34. Trabajar: solo o en equipo...**

EX: En equipo.

MC: EN EQUIPO.

OC: En equipo.

**35. Momento del día para comer...**

EX: A las 12:00 comemos en equipo. A las 18:00, salgo a comer alguna cosa ligera y cuando llego a casa hacia las 01:30-02:00, como lo que me apetece y hay en la nevera...

MC: Por la noche.

OC: A mediodía.

**36. Ingrediente que nunca falta en tu nevera...**

EX: Parmesano.

MC: El queso.

OC: Yogures.

**37. Un 'pecado' gastronómico confesable...**

EX: Las 'chuches' de coca-cola.

MC: Cuidar poco mi propia dieta.

OC: Gorgonzola.

**38. ¿Qué querías ser de pequeño?**

EX: Payés.

MC: Veterinario.

OC: Pescador.

**39. ¿Cuál es la aplicación de tu teléfono móvil que más usas?**

EX: El WhatsApp. Con todo lo demás, y redes sociales, soy muy poco activo.

MC: Whatsapp.

OC: WhatsApp.

#### 40. ¿Qué haces para desconectar?

EX: Ir con la familia a la playa.

MC: Caminar por la montaña.

OC: Voy en barca con mi padre a pescar o voy a recolectar setas.

#### 41. Por qué eres cocinero...

EX: Porque me gustaba de pequeño.

MC: Por convencimiento.

OC: Porque la profesora de música que tenía en primero de BUP me preguntó que iba a hacer al año siguiente. Yo contesté, sin pensarlo, que segundo de BUP. Pero cuando volví a casa, empecé a reflexionar y vi que no iba a ser estudioso como mis hermanos (que son doctores, químicos...) y empecé a pensar en hacer hostelería o cultivos marinos.

#### 42. Algo que recuerdes de tu primer día en una cocina...

EX: De mi primer día, sinceramente no recuerdo nada. De los más tempranos, recuerdo con cariño el primer día que hice un arroz caldoso yo solo en un restaurante dónde trabajé, en Salou. Quedó muy bueno, el chef me felicitó y me sentí feliz.

MC: La esencia de cigalas que nos había costado tanto conseguir y que acabó en el desagüe, ¡madre mía!!

OC: El primer día en el Bulli, me corté con unas tijeras y todavía tengo la cicatriz en el dedo.

#### 43. No podrías trabajar sin...

EX: Que me produjera satisfacción y me gustara.

MC: Gente alrededor.

OC: Pasión por mi trabajo.

#### 44. ¿Cuáles son tus destinos predilectos de turismo gastronómico?

EX: España en general, Francia, Italia, Japón y Perú.

MC: Madrid y Barcelona.

OC: El País Vasco.

#### 45. Técnica, sabor o estética...

EX: Sabor.

MC: Sabor.

OC: Primero creamos a partir de la técnica y el sabor, y al final pensamos en la estética.

#### 46. Qué no te comerías...

EX: Serpiente, ¡¡las tengo repelús!!

MC: Platos con insectos.

OC: Un perro.

#### 47. ¿Alain Ducasse o Ferran Adrià?

EX: No hace falta que conteste esta pregunta. Gracias a él ahora contesto esta entrevista. Si en mi vida no se hubieran cruzado Ferran

Adrià y elBulli ahora mismo sería otra persona.

MC: Sobran palabras... ¡Ferran!

OC: Ferran Adrià.

#### 48. Lo último que haces antes de irte a dormir...

EX: Limpiarme los dientes.

MC: Ponerme al día de la actualidad del día que ha pasado.

OC: Dar un beso a mis hijos y a mi mujer.

Comparte esta entrada

Like 72 | Twittear

#### Entradas relacionadas



NOVEDADES Guía Michelin 2016 en España y Portugal



Borja Sierra: “De algún modo, las cicatrices explican nuestra historia”



“Tradición”, la nueva propuesta de Ricardo Sotres en El Retiro



Martín Berasategui suma dos premios más en México

2013 ©Mencia Gastronomía SL ©Apicius  
Contacto | Entradas (RSS) | Mapa del sitio | Política de privacidad |  
Suscripción Newsletter

Tag Cloud



#Apicius23 Al Trapo Albert Adrià Andoni Luis Aduriz Ángel León  
Apicius apicius 22 Apicius 23 Apicius 26 Apicius 27 Aponiente  
Azurmendi Begoña Rodrigo Casa Gerardo Coque David Muñoz diego  
gallegos Diego Guerrero Diverxo El Celler de Can Roca  
Eneko Atxa Ferran Adrià Francis Paniego Javi Antoja  
Joan Roca Jordi Roca Josean Alija Josep Roca Madrid  
Marcos Morán Mario Sandoval Martín Berasategui Montagud Editores  
Mugaritz Paco MORAles Paco Pérez Pepe Solla Quique Dacosta Ricard  
Camarena Roberto Ruiz Rodrigo de la Calle Sergi Arola Sollo StreetXo  
Valencia