

FONDE EN 1743  
**MOËT & CHANDON**  
 CHAMPAGNE



(<http://www.moët.com/Our-Champagnes/Grand-Vintages/Grand-Vintage-2006>)

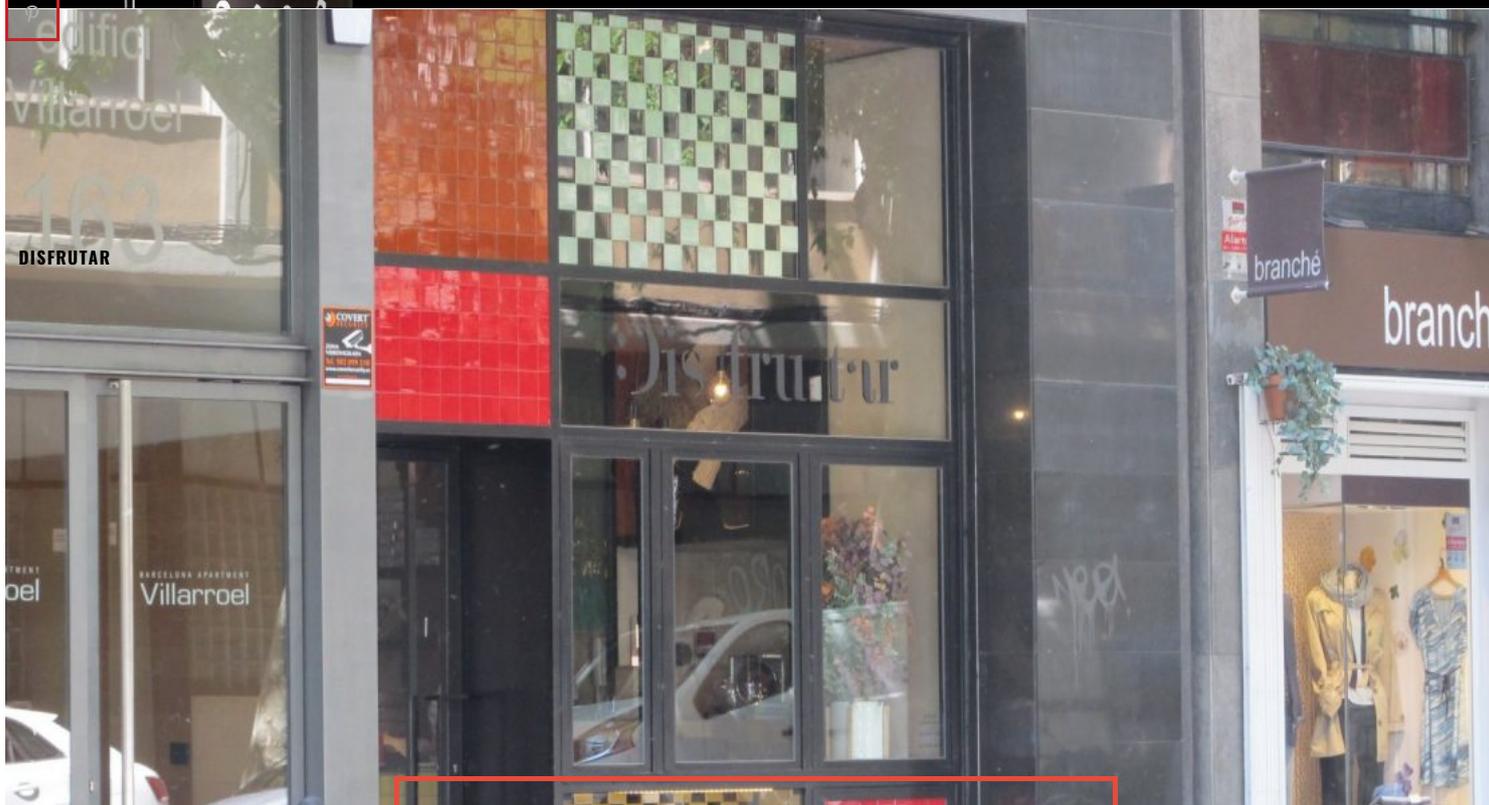
News: Nuovo Cioccolato Sabadi con Massimiliano Alajmo @ Le Calandre (<http://passionegourmet.it/news> [Tutte le news \(/news/\)](#))

(<http://passionegourmet.it/2017/06/05/disfrutar/>)

(<http://passionegourmet.it/en/passione-gourmet-en/>)

(<http://passionegourmet.it/ricerca/>)

(<http://passionegourmet.it/recensioni/> [recensioni-ristoranti-europa/](http://passionegourmet.it/recensioni/recensioni-ristoranti-europa/))



**18/20**

VALUTAZIONE

### El Bulli ai giorni nostri, la storia continua

Una delle domande più frequenti tra gli appassionati di cucina è: "Come sarebbe stato El Bulli oggi, nel 2017?"

La risposta è Disfrutar, il ristorante creato a Barcellona da Mateu Casañas, Oriol Castro e Eduard Xatruch, per anni al fianco dei fratelli Adrià ed oggi nel loro ristorante, appunto, aperto nel 2014. Una grandissima ed intensa esperienza vi attende, l'evoluzione, la continua crescita delle tecniche, dell'esperienza culinaria del Bulli di Cala Montjoi, inderogabilmente fedele ai suoi principi e alle sue fondamenta. Vi sembrerà di rientrare in quelle sale, non solo per la cucina che i tre esprimono. I muri, l'aria, il senso dell'immediatezza, dell'istante rubato in molti piatti e preparazioni e, se volete, anche il profondo sentimento, parlano a tutti di quella rivoluzione che, negli anni '90, portò frutto di **Gourmet** (<http://passionegourmet.it/glossario-gastronomico/gourmet/>) al pellegrinaggio nella punta più estrema della costa catalana.

E' bello vedere, e a dire il vero rende un po' tristi perché purtroppo da noi in Italia non è così, il ristorante completamente pieno al sabato pomeriggio, con tavoli occupati in larga misura dalla ricca borghesia barceloneta. Un'età media che ci ha stupito, ci saremmo aspettati più giovani un tantino estremi piuttosto che l'avvocato o il professionista di grido, alle soglie della pensione.

Ma è anche questa la forza dirompente di ciò che il movimento del Bulli ha creato e continua a generare. Un coinvolgimento in uno stile di cucina che ha indiscutibilmente segnato, e continua a marcare, la storia della cucina contemporanea.



La vibrante e frenetica attività in cucina, con un numero pressochè infinito di cuochi all'opera, è l'emblema di una proposta che ha mantenuto tutti i capisaldi, anche le piccole imperfezioni, della geniale macchina da guerra di Cala Montjoi.

Consistenze e textures al limite, spesso bocconi che si rompono, temperature in equilibrio precario costante, un percorso snodato su molteplici e variegati assaggi di sapori, di abbinamenti stravaganti, di grande ed estrema personalità. Lo studio sull'istantanea immediatezza dei prodotti, questa volta operata su una variazione di mandorle che solo in una finestra di pochi giorni si possono gustare così: con quella consistenza e quella lavorazione, e quei sapori. Un lavoro sulla tradizione, stravolta e non semplicemente rivisitata nelle consistenze e nelle temperature, come purtroppo accade ai tanti maldestri copiatori seriali sparsi per il mondo intero.

Una rilettura del Laksa Malese seguita a stretto giro da una altrettanto intensa e pervasiva, nonché affine, proposizione della bouillabaisse a fare da contrappunto. Un piccione in stile marocchino che strizza l'occhio in un paio di passaggi prima ad una caprese profonda e golosa. Un lavoro per lo più nascosto su cappelonghe macerate e cotte al sale, tradizione atavica spogliata e destrutturata, non solo nel piatto ma anche nelle tecniche di cottura e lavorazione.

Una cucina che fa pensare, fa ragionare e che qualunque cuoco dovrebbe una volta nella vita esplorare. Il fascino che la ricerca e la profondità di analisi di ogni singolo dettaglio dell'opera si porta appresso non può affatto passare inosservato. Ma anche se non sarete così attenti, così tecnici, così curiosi del percorso, il risultato vi sembrerà ben riassunto in un paio di soli aggettivi: è tutto incredibilmente e tremendamente buono e gustoso.

I detrattori potrebbero portare ad istanza il fatto che si tratta di una cucina sostanzialmente di assemblaggio, che il 90/95% dei piatti è prodotto in catena di montaggio prima e poi costruito all'atto del servizio. Che di cucina "cucinata" nel senso tradizionale del termine c'è ben poco. In realtà, questa eventuale analisi si rivelerebbe una visione miope e riduttiva del capolavoro rivoluzionario e innovativo promosso dal team del Disfrutar.

La fantastica esperienza vissuta allontana ogni tipo di perplessità. I discepoli del Maestro sono in piena forma e continuano per la loro strada, crescendo ed evolvendo. E anche questo è un segno della grandezza di ciò che è avvenuto a Roses.



(<http://passionegourmet.it/wp-content/uploads/2017/04/DIS02AC.jpg>)  
**La sala**



(<http://passionegourmet.it/wp-content/uploads/2017/04/DIS02AC.jpg>)  
**Sembra di stare a Roses**



(<http://passionegourmet.it/wp-content/uploads/2017/04/DIS02AC.jpg>)  
**Una vista della cucina**



(<http://passionegourmet.it/wp-content/uploads/2017/04/DIS02AC.jpg>)  
**Il nostro accompagnamento**