

L'equip del Disfrutar porta els seus clàssics al Fòrum

Amb menys d'un any de vida el restaurant dels ex-Bulli col·lecciona premis; el següent podria ser, ben aviat, la segona estrella

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Oriol Castro i Eduard Xatruch, propietaris, amb Mateu Casañas, del restaurant barceloní Disfrutar, van impartir ahir un dels tallers de l'última jornada del Fòrum Gastronòmic. Va ser una classe on hi va haver tants participants que havien pagat l'entrada i tenien dret a tastar una de les seves elaboracions com aficionats que es van acostar als plafons per seguir les explicacions dels excaps de cuina d'El Bulli des de fora. Alguns dels plats que van mostrar ja formen part del seu menú de clàssics, com ara els macarrons transparents, les olives i els pebrots



PERE DURAN / NORD MEDIA / FÒRUM GASTRONÒMIC

Eduard Xatruch i Oriol Castro al taller que van impartir ahir

de xocolata. I, tot i que pugui semblar excessiu parlar de clàssics en un restaurant que encara no ha fet els dos anys (els farà al desembre), ells mateixos es justifiquen: "Tenim la gran sort que molts clients repeteixen visita, i al principi mirà-

vem de recordar els plats que ja havien tastat per oferir-los una cosa diferent, però va arribar un moment en què ens vam adonar que calia conservar el que des del començament va tenir més èxit i anar incorporant novetats en un

altre menú", explica Eduard Xatruch.

L'any passat de la cuina del Disfrutar en van sortir un centenar de plats. De moment, aquest any, 80. "Estem molt contents del progrés que hem fet", reconeixia Oriol Castro. I això s'ha traduït en molts premis; l'últim, el de millor restaurant de Barcelona de la guia Macarfi, que s'ha anunciat aquesta mateixa setmana. "Tots els reconeixements fan il·lusió, però el que compta és que ens ho passem bé i sentim que avancem". S'estimen més no parlar de la guia Michelin, amb unes noves estrelles que s'anunciaran el mes vinent en una gran festa que se celebrarà a Girona. Asseguren que de moment no els ha arribat invitació, i prefereixen "no fer-se il·lusions". Tot i això, des de la guia vermella asseguren que serà un gran any i que hi haurà un nombre inusual de primeres i segones estrelles a Espanya i que Barcelona en sortirà beneficiada. Ells van rebre la primera l'any passat, i tot apunta que podrien guanyar la segona aques-

ta edició: seria un temps rècord.

A la presentació al Fòrum Xatruch i Castro van parlar de la importància del ritme del menú: "Són 21 plats, i és fonamental que el ritme sigui molt àgil, cosa que vam aprendre a El Bulli, perquè el comensal no es cansi ni perdi la gana o el desig de continuar gaudint, que és en definitiva el que busquem". Un altre aspecte fonamental d'aquesta evolució és l'autocrítica. "Cada vegada que fem canvis al menú ens asseiem i actuem com a clients".

Si els cuiners del Disfrutar van mostrar les seves postres més representatives, també es va incloure el món dolç a les presentacions de Jordi Butrón i Xano Sagner (Espai Sucre), Miquel Guarro (Cacao Barry) i Olivier Fernández (Escola de Pastisseria de Barcelona), i també el món del pa en la ponència d'Anna

Toni Falgueras, de l'emblemàtic Celler de Gelida, va recollir ahir el premi Mercader per tota la seva trajectòria

Bellsolà (Baluard). Un dels moments més emotius del dia va ser el lliurament del premi Josep Mercader a Toni Falgueras, de l'emblemàtica botiga de vins Celler de Gelida, a Sants, com a reconeixement a tota la seva trajectòria.●