

Ús de cookies Utilitzem cookies pròpies i de tercers per millorar l'experiència de navegació, i mostrar-li publicitat relacionada amb les seues preferències. Si continua navegant, entenem que accepta el seu ús.

[Seccions](#)   [Español](#) [Compartir](#)

Dimarts, 1 de Agost de 2017

Cercador de l' Hemeroteca

[Español](#)
[Seccions](#)

diari



Tarragona Reus Costa Daurada

[_ Camp de Tarragona](#)
[Ver contenido en español](#)
Vila-secas



«Tothom ens felicita per l'èxit, però no treballem pels premis»

Xatruch va inaugurar l'espai de 'showcooking' del TASTVM Vila-seca.

[Cristina Serret](#)

«Tothom ens felicita per l'èxit, però no treballem pels premis»

El cuiner vila-secà Eduard Xatruch ha estat l'ambaixador del TASTVM Vila-seca

- [Cristina Serret](#)

28/07/2017 a les 10:36

Aquest any el restaurant Disfrutar de Barcelona ha estat reconegut, entre altres distincions, amb el número 29 de la llista Top 100+ European Restaurants 2017 dels millors restaurants d'Europa d'Opinionated About Dining. Aquesta notícia se suma a una llarga llista de reconeixements entre els quals hi ha una primera Estrella Michelin, que va arribar a finals de 2015, quan se celebrava l'any de l'obertura del restaurant.

Al capdavant del Disfrutar hi ha Mateu Casañas, Oriol Castro i el vila-secà Eduard Xatruch, amics i cuiners formats professionalment al Bulli. El Disfrutar és el segon negoci d'aquesta exitosa tríada de professionals després del Compartir, el restaurant que van obrir el 2012 a Cadaqués.

«Tothom ens felicita per l'èxit, però en realitat nosaltres estem com sempre. No és que visquem un moment dolç, sinó que fem la nostra feina i treballem per ser cada dia millors. No treballem per rebre premis, sinó per orgull personal i per estar satisfets, cada dia, amb la feina que fem. Quan treballes deixant-hi la pell no ho pots fer pensant en els premis. Si vénen, benvinguts siguin, però tot ha d'arribar d'una manera molt natural. Sempre hem treballat així, i així és com ens va bé», explica Eduard Xatruch.

La passió per la cuina

Als catorze anys Eduard Xatruch, que va estudiar a l'escola Sant Bernat Calvó de Vila-seca, ja va dir als pares que volia ser cuiner. Els seus primers passos formatius els va fer a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, però també a les cuines de restaurants de Salou, la Pineda, Reus i PortAventura. Aquesta experiència li va servir per conèixer d'aprop una professió que, lluny de decebre'l, el va seduir de manera irreversible. Això no obstant, l'aprenentatge que el marcaria, de manera professional i personal, va ser l'estage al Bulli, on va acabar treballant com a cap de cuina durant gairebé 15 anys, juntament amb Mateu Casañas i Oriol Castro, els quals, amb el temps, van acabar convertint-se en els seus aliats professionals. Amb ells va obrir el seu primer restaurant, el Compartir, l'any 2012, i amb ells obriria el seu segon negoci, el Disfrutar, dos anys més tard.

Dos negocis amb uns noms que neixen d'un propòsit clar: definir el que s'hi fa i el que es vol oferir. «El Compartir no es diu així per una operació de màrqueting. El nom va sorgir després de fer els plats, i del fet que a nosaltres ens agrada tastar una mica de tot i compartir el menjar. Ens van dir que, en ser un verb, era un mal nom per a un restaurant, però amb el temps ha acabat sonant molt bé. I amb el Disfrutar ens va passar una mica el mateix. El que volem és que la gent gaudeixi en el sentit ampli de la paraula, que no arribin al restaurant i estiguin com en una església, sinó que disfrutin menjant», apunta Xatruch.

El tret que caracteritza els restaurants de Xatruch és la creativitat de la seva cuina, però una creativitat que ell mateix defineix com a «amable», que vol ser apta també per a les persones que no saben res de l'alta cuina: «si un client vol analitzar la creativitat del plat, perfecte. Però si no, volem que s'ho mengi i pugui dir 'He menjat molt bé'».

La cuina creativa, però, té com a condicionant un esforç continuat, un procés constant per renovar-se, oferir novetats i estar a la vanguardia. I, per tant, un esforç que exigeix molt de treball i, en conseqüència, moltes hores dedicades a la feina. Una exigència que tant Xatruch com els seus socis accepten de manera natural: «nosaltres a les nou del matí ja estem al restaurant, i marxem a l'hora que marxem. A més, quan ets líder d'un equip com és el nostre cas, has d'anar el primer perquè et segueixin. Som tres i treballem en equip de manera natural, i això fa que les coses surtin. De fet, treballem igual que fa 18 anys, quan estàvem al Bulli».

Eduard Xatruch ha estat l'ambaixador de la primera mostra gastronòmica TASTVM Vila-seca al municipi però també a la ciutat de Barcelona, on es va presentar a la premsa.

«L'oli i els fruits secs dels restaurants són de Vila-seca»

Eduard Xatruch ha estat el padrí de la primera mostra gastronòmica TASTVM Vila-seca. La presentació es va fer el passat dilluns 10 de juliol al restaurant Disfrutar de Barcelona, i va comptar amb la presència del President del Patronat Municipal de Turisme, Pere Segura, i un bon nombre de representants de la premsa gastronòmica local i barcelonina.

Durant la presentació, el cuiner va assegurar sentir-se molt orgullós de fer aquest apadrinament, i va manifestar la importància de mostrar el potencial gastronòmic del municipi i del seu entorn en un esdeveniment d'aquesta magnitud. «Aquesta mostra marcarà un punt i apart en la gastronomia local», va assegurar. Xatruch també va aprofitar per explicar que, als seus restaurants, fan servir oli i fruits secs de la Cooperativa agrícola de Vila-seca, «no per localisme, sinó perquè són molt bons».

Temes relacionats

- [Cristina Serret](#)
- [Vila-seca](#)
- [Més Vila-seca](#)