

Fecha: 01-06-2025  
 Medio: El Mercurio  
 Supl.: El Mercurio - Domingo  
 Tipo: Noticia general  
 Título: Disfrutar y Compartir BARCELONA

Pág.: 3  
 Cm2: 551,4  
 VPE: \$ 7.242.658

Tiraje: 126.654  
 Lectoría: 320.543  
 Favorabilidad:  No Definida

Cerca de las ores de la mañana de un martes cualquiera, la calle Villarreal mantiene su ritmo habitual en el Eixample—o Ensanche—, distrito residencial en el corazón de Barcelona. Los vecinos entran y salen del Mercat del Ninot, un bullicioso laberinto de pasillos donde relucen pescados frescos, frutas de temporada y embutidos locales. Repartidores descargan cajas. Turistas consultan mapas en sus celulares. En medio de la sucesión de fachadas, una entrada estrecha se distingue por sus baldosas de colores.

En el vidrio, casi como un guíño, se lee el nombre del lugar: **Disfrutar**.

Al cruzar su umbral, un pasillo largo y angosto conduce a una barra de cerámica verde pálido que se extiende en el espacio. La acompañan sillas altas, de estructura negra y asiento anaranjado. La luz cálida de las lámparas y las paredes en tonos ocre, rojos, con patrones que recuerdan a un tablero de ajedrez revelan diseño y detalle. Justo al final de la barra, tres hombres conversan en voz baja en una de las mesas. No hay mantel ni copas de cristal. Hay cuadernos abiertos y un notebook encendido. Son Oriol Castro (51), Eduard Xatruch (44) y Miquel Casals (48), los cocineros detrás de **Disfrutar**, el restaurante número uno del mundo según la lista *The World's 50 Best Restaurants*. Se reúnen cada semana para revisar los asuntos de su empresa.

“Somos gente muy normal, ya nos ves, aquí estamos, trabajando como siempre”, dice Oriol. “Ser número uno es un reconocimiento, pero no te cambia nada. Lo único que cambia es cómo te ven los demás. Sales más orgulloso de todo el mundo, se dispara la lista de invitados. Pero siguiémos siendo los mismos”.

Los tres venían de dirigir las cocinas en **El Bulli**, el restaurante con el que Ferran Adrià puso a España a la cabeza del mapa de la cocina experimental. Oriol, nacido de Barcelona, llegó en 1996; Miquel, de Rosas, en 1997; y Eduard, de Tarragona, en 1998. Compartieron más de una década como manos derecha de Adrià. Estuvieron allí las cinco veces que esa cocina fue elegida la mejor del mundo. Y cuando **El Bulli** cerró en 2011, decidieron seguir juntos. “Teníamos un ADN de **El Bulli** que era esta creatividad”, dice Oriol. “Pero queríamos hacer nuestro camino”.

Elegieron un modelo de trabajo horizontal, en el que ninguno ostenta más poder que los otros. Según Eduard, aunque cada uno es distinto, “a nivel de valores de vida y pensamiento culinario, somos iguales. A veces estamos hablando de cocina y decimos lo mismo a la vez”. Luego aclara que algunas decisiones llevan más tiempo que si las tomara sola persona. Pero cuando las ponen en común, resultan más pensadas. “Estuvimos mucho años juntos en **El Bulli** y vivimos muchas situaciones de depresión, de estrés. Al final conviví tanto que terminas sintiéndote mejor acompañado que solo”.

Para Miquel, no se trató simplemente de seguir un legado. “La fuerza magnética que tiene un proyecto como ese mucho más potente y por igual también el esfuerzo que hemos tenido que hacer ha sido más exigente comparado con otros compañeros de profesión, quizás para poder demostrar que no solamente tenemos un hueco en este mundo”.

**Disfrutar** abrió sus puertas el 8 de diciembre de 2014, justo frente al Mercat del Ninot. No sin cautela, ya que elijeron así porque no conocían ni tampoco tenían una fuente de inspiración”, dice Eduard. Si no están en el restaurante o visitando a algún fabricante o a una nueva máquina, lo más probable es que se las encuentren sumergidos cambiando y no habiéndoles llegado donde estaban”.

De lunes a viernes, cuando las puertas de **Disfrutar** se abren al mediodía, comienza el ritual. En el salón iluminado, unos cuarenta comensales inician un recorrido que se extiende entre tres y cuatro horas. No hay carta: solo dos opciones de menú degustación: el Clásico y el Festival, ambos con un precio que supera los trescientos euros. Cada uno con alrededor de treinta platos servidos en secuencia milimétrica. El Clásico réune preparaciones emblemáticas como el panchino caliente con caviar y crema agria, un bocadillo crujiente por fuera y cremoso por dentro que contrasta el salado del caviar y la acidez de la crema; o el sándwich de gazpacho helado, una versión elevada del clásico andaluz, con capas de meren-

do. De lunes a viernes, cuando las puertas de **Disfrutar** se abren al mediodía, comienza el ritual. En el salón iluminado, unos cuarenta comensales inician un recorrido que se extiende entre tres y cuatro horas. No hay carta: solo dos opciones de menú degustación: el Clásico y el Festival, ambos con un precio que supera los trescientos euros. Cada uno con alrededor de treinta platos servidos en secuencia milimétrica. El Clásico réune preparaciones emblemáticas como el pan-

chino caliente con caviar y crema agria, un bocadillo crujiente por fuera y cremoso por dentro que contrasta el salado del caviar y la acidez de la crema; o el sándwich de gazpacho helado, una versión elevada del clásico andaluz, con capas de meren-

BUEY DE MAR SIN TRABAJO. Es una crema a base de palta, para cucharear.

CANELÓN DE ATÚN. Con sabores mediterráneos, un favorito en Compartir.



AUTORES. Las manos que mueven la cocina: Oriol, Miquel, Eduard y Nil.



PROUESTA. Navajas con hinojo a la meunière, parte del menú de Compartir.

## Disfrutar y Compartir BARCELONA

En el Eixample de Barcelona, los chefs detrás del actual restaurante número 1 del mundo han convertido este lugar en un laboratorio de ideas y emociones. Con raíces en **El Bulli**, su revolución es menos ruidosa, pero igual de influyente. Y ya se extiende a un nuevo y exitoso proyecto a pocas calles de distancia. POR Muriel Alarcón Luco, DESDE ESPAÑA.



JOYAS COMESTIBLES. En Disfrutar tienen este plato llamado collar de perlas con lichi.

gue de tomate que lo alejan de la sopa tradicional. El Festival, en cambio, propone creaciones de temporada (aunque también incluye al panchino).

Mientras el servicio avanza, Oriol dice que el secreto más importante es tener las ideas claras y una filosofía de trabajo. “No nos hemos devuelto nunca de este camino”. Por eso, cuando la industria gastronómica buscó mundo más breves tras la pandemia, ellos se mantuvieron firmes. “Nosotros dijimos que no —asegura el cocinero—. Dijimos que tenemos que mantener nuestra honestidad y seguir ofreciendo un menú largo porque la gente puede venir y disfrutar. A lo mejor tuvimos cambios y no habremos llegado donde estamos”.

Eduard, el más joven del trío, propone recorrer el lugar cuando falta una hora para que abran las puertas. Los distintos ambientes del restaurante rinden homenaje al origen de cada uno: **Roses**, **Barcelona y Tarragona**, las tres costas catalanas. “Somos mediterráneos y queremos que Disfrutar responda mediante el tiempo”, dice Oriol.

Las comidas evocan la paleta de Joan Miró —rojo, naranja, amarillo, negro—; las estructuras metálicas remiten a los antiguos mercados, como el propio Miró. En un patio-tierra abierto, los comensales recibirán una copa de bienvenida o terminalán el menú con un café, como si estuvieran en una casa junto al mar.

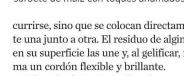
Però el verdadero espectáculo ocurre en la cocina, completamente abierta al comedor principal. Sobre un mesón, los cocineros desponen pequeñas hojas del tamaño de una boleta. En ellas anotan instrucciones clave: en la mesa 72 serán cuatro; en la 22, una mujer está embarazada; en la 63, un cliente es alérgico al cerdo.

En este lugar también documentan recetas y almácigos catálogos detallados con códigos QR que explican, paso a paso, cómo ejecutar cada técnica. Actualizan su archivo cada tres años y lo comparten sin recelo. “Eso también nos da reconocimiento en el ámbito profesional”, explica Eduard, “porque no es tan común que un restaurante cree sus propias técnicas”.

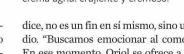
Eduard recorre con la mirada las estanterías repletas de ideas: “De ahí nace buena parte del material que luego presentan en congresos internacionales”. Con cada técnica que elaboran, se dirigen a un público internacional. “Todo el mundo las puede utilizar”.



COMPARTIR. Su chocolate en texturas y con torta de maíz con toques ahumados.



PANCHINO CALIENTE. Con caviar y crema agria: crujiente y cremoso.



CADAQUÉS. Una historia de este trío empezó mucho antes de Disfrutar. Tras el cierre de **El Bulli**, en 2012 se asociaron y abrieron su primer restaurante: Compartir Cadaqués, en el pueblo costero de Cadaqués, en la Costa Brava. Allí vive Miquel.

Compartir Cadaqués nació, cuenta Oriol, como “un restaurante muy pequeño, una pizzería que la pintamos, la arreglamos y empezamos a hacer un proyecto para aprender qué era un negocio”. El nombre surgió de forma orgánica tras notar que, una vez que los platos llegaban a la mesa y los probaban, lo que hacían era compartir. “En la mesa se comparten emociones, experiencias”.

Después llegó **Disfrutar**, en Barcelona, con una idea aún más clara: que cuando se comparte, también se disfruta. En 2022 suraron una nueva sede de **Compartir**, esta vez en el Eixample barcelonés, a los pasos de **Disfrutar** y del Paseo de Gracia. Bajo la dirección de Nil Dulcet, cocinero de 36 años formado en Compartir Cadaqués y **Disfrutar**, Compartir Barcelona mantiene el espíritu original: técnica refinada y platos para... compartir, aunque un ambiente más distendido que el de su hermano menor.

Con el tiempo, sus tres proyectos han sido invitados a los principales circuitos gastronómicos, recomendados por las guías Michelin y Repsol, y destacados en rankings internacionales como el Top 100+ de OAD.

Sin duda **Disfrutar** ha sido el más galardonado —incluso con el Premio Nacional de Gastronomía en España—, en todos man-

tienen la misma filosofía. “Nunca trabajamos para ser los primeros, sino para mejorar y seguir creando cosas interesantes”, agrega Eduard. “No queremos abrir 40 mil restaurantes. Queremos centrarnos en lo nuestro y en el año a año, porque la gente espera mucho de nosotros”.

Esa coherencia, coinciden los tres socios, proviene de un origen compartido: una cocina sin privilegios, donde se aprende fregando ollas y repitiendo recetas hasta dominarlas. “No puedes olvidar quién eres ni dónde vienes. Al final, somos gente trabajadora, cocineros que venimos de abajo. Hemos subido poco a poco”, sigue Oriol.

Mateu, que ha estado resolviendo asuntos por el restaurante, vuelve a la mesa. Escucha atento y luego interviene: “El reto que tenemos hoy —dice— es que no se desmorona nada. Es un oficio duro. Nada engaña a nadie. No es un caminar de rosas. Hay que ser exigentes y tener coherencia. Llegar arriba no es el final de nada. Cuando llegas allí, nadie te asegura la viabilidad del proyecto, es algo pragmático y directo y esencial. Este sueño hay que seguirlo cada mes”. Hay una pregunta: “Siempre existe el riesgo, cuando alguien llega al final del todo, de que se nuble. Pero para eso estamos también tres personas que nos equilibramos. Cuando uno tiene un día malo, el otro tria. Y cuando uno flota un poco más de la cuenta, el otro lo baja y lo mantiene con los pies en el suelo. Eso nos ha servido para estar siempre muy conectados con la realidad”.

Cuando se les pregunta por platos, los cocineros no hablan de resultados, sino de procesos. Prefieren describir técnicas: la multiespecificación, por ejemplo, o la espuma de masa frita que da origen a su panchino. Son fórmulas que hoy se replican en muchos lugares del mundo.

“Ahora todos pueden hacerla con otros rellenos”, dice Oriol. “O cambiar la masa, darle color, sabor: ponerle tinta de calamar y hacerla negra. Lo importante es conseguir técnicas y conceptos que abren nuevos caminos. Es como una semilla: la planta, crece, se convierte en árbol. Y salen muchas ramas. Esto es lo mismo”.

Eduard sigue: “No tiene sentido que el trabajo creativo que hacemos en el restaurante quede entre esas cuatro paredes y no lo compartamos”.

Però la revolución que impulsan no es solo técnica. También cultural. En España, la nueva cocina vasca marcó el inicio. Luego vino **El Bulli**, que “infectó a todo el mundo”, dice Oriol. **Disfrutar** hereda ese impulso, pero lo proyecta hacia adelante, aseguran.

“No hemos hecho un cambio ruptural, porque cambios rupturales como puede ser la reducción que suscitó **El Bulli** es difícil de asimilar, pero somos parte de este movimiento, que perseguimos establecer”, dice Oriol.

Fiel a sus raíces, los cocineros defienden que el conocimiento debe circular. Por eso, Compartir Barcelona está en manos de Dulcet. Para el trío, ensolar es también una forma de cuidar su oficio. “Es la generosidad que decimos: has de retornar lo que te ha llegado a ti”, dice Oriol.

Unas cuadras más allá, en Compartir Barcelona, en la calle **València**, entre floreras modernas y panaderías de barrio, el espíritu se mantiene intacto. El local, decorado con arreglos colgantes de hojas secas, flores blancas y ramas en tonos beige, honra a Compartir Cadaqués.

“La parte central está inspirada en el mar”, da la bienvenida Nil Dulcet. Hay mesas redondas de mármol, sillas de cuero terracota, cuadros abstractos en azul y alfombras colgadas en las paredes con los tonos del océano y que simulan ondas marinas. También troncos traídos de la costa y cerámicas que evocan las cocinas clásicas catalanas. Aquí no hay listas de espera eternas, y los precios pueden llegar a ser un tercio de los de **Disfrutar**.

Desde la cocina abierta, Nil repasa los últimos detalles. Al poco rato llega Mateu desde **Disfrutar**. Se mueve entre los meseros con discreción. La sala empieza a llenarse. En las mesas, las conversaciones, y algunas risas, suben de volumen. Jazz suave, copas en alto. Un menú de catigoría platos comienza a llegar al centro de la mesa para compartir. Abre con una ensalada de remolacha con helado de almendras y ajo blanco. Luego, canelón de atún con saffrones mediterráneos y una ostra con crema de abulano y ajo negro.

Entonces aparece el chef Bruno, un claro guapo a **Disfrutar**. “Recuerdandome que lo que nació en Compartir”, dice la mesera. “Es el inicio, el clásico-clásico”.

Nil sigue su pie, observa. Mateu se mueve entre las mesas con naturalidad, saluda a un camarero, se asoma a la cocina y luego se queda en segundo plano. Desde ahí, mira todo unos segundos. Nil sigue concentrado en el recorrido de los platos. ■