LITORALPRESS

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

Pág. : 3
Cm2: 551,4

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: No Definida

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

JOAN PUIGCERCÓS

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.

Cerca de las once de la mañana de un martes cualquiera, la **calle Villarroel** 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 guiño, 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 ocres, rojizos, 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 manteles ni copas de cristal. Hay cuadernos abiertos y un *notebook* encendido. Son Oriol Castro (51), Eduard Xatruch (44) y Mateu Casañas (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 en medios de todo el mundo, se dispara la lista de reservas. Pero seguimos 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, oriundo de Barcelona, llegó en 1996; Mateu, 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".

Eligieron 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 una sola persona. Pero cuando las ponen en común, resultan más pensadas. "Estuvimos muchos años juntos en El Bulli y vivimos muchas situaciones de depresión, de estrés. Al final convives tanto que terminas sintiéndote mejor acompañado que solo".

Para Mateu, no se trató simplemente de seguir un legado. "La fuerza magnética que tiene un proyecto como ese es 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 también teníamos un hueco en este mundo".

Disfrutar abrió sus puertas el 8 de diciembre de 2014, justo frente al Mercat del Ninot. No fue casualidad: lo eligieron así porque es como su "nevera, o también una fuente de inspiración", dice Eduard. Si no están en el restaurante o visitando a algún fabricante o una nueva máquina, lo más probable es que se los encuentre allí, explorando los productos del día.

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 Classic y el Festival, ambos con un precio que supera los trescientos euros. Cada uno con alrededor de treinta platillos servidos en secuencia milimétrica. El Classic reúne preparaciones emblemáticas como el panchino caliente con caviar y crema agria, un bocado 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 merengue de tomate que lo alejan de la sopa tradicional. El Festival, en cambio, propone creaciones de temporada (aunque también incluye al panchino).

JOAN VALERA

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

JOAN VALERA

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

FRANCESC GUILLAUMET

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

JOAN PUIGCERCÓS

HOMENAJE. La ambientación de Compartir Barcelona se inspira en su homónimo de Cadaqués.

Mientras el servicio avanza, Oriol dice que el secreto más importante es tener las ideas claras y una filosofía de trabajo. "No nos hemos desviado nunca de este camino". Por eso, cuando la industria gastronómica buscó menús más breves tras la pandemia, ellos se mantuvieron firmes. "Nosotros dijimos que no —asegura el cocinero—. Dijimos que teníamos que mantener nuestra personalidad y seguir ofreciendo un menú largo para que la gente pueda venir y disfrutar. A lo mejor hubiéramos cambiado y no hubiéramos 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: Rosas, Barcelona y Tarragona, las tres costas catalanas. "Somos mediterráneos y queríamos que Disfrutar respirara mediterráneo", dice.

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

Pero el verdadero espectáculo ocurre en la cocina, completamente abierta al comedor principal. Sobre un mesón, los cocineros disponen 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.

Un poco más allá, dos jóvenes trabajan en silencio. Ejecutan una de las técnicas más famosas de El Bulli: la esferificación. Es un método que convierte líquidos en esferas con una membrana delicada y un centro fluido, que estallan en la boca al primer contacto. Esta mañana aplican una versión evolucionada: preparan una salsa de langostinos que convertirán en esferas doradas para reemplazar la yema en una reinterpretación del huevo frito. La técnica —esferificación inversa multicolor deluxe— permite que la capa exterior tenga un color distinto a la interior.

En otra estación, sobre una bandeja, descansan unos gusanitos verdes perfectamente alineados. Parecen hechos de arvejas, pero es pura ilusión. Aquí se aplica una variación propia: la multiesferificación, donde las esferas no se lavan tras escurrirse, sino que se colocan directamente una junto a otra. El residuo de alginato en su superficie las une y, al gelificar, forma un cordón flexible y brillante.

JOAN PUIGCERCÓS

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

FRANCESC GUILLAUMET

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

Eduard guía hacia el subsuelo, un espacio teñido de azul. "Decimos que bajamos al fondo del mar", cuenta al descender las escaleras, cuando la luz empieza a declinar. No hay ruido de vajilla ni gente. Solo concentración. Aquí funciona la cocina creativa de Disfrutar, una mezcla de laboratorio culinario y taller de artistas. Es el lugar donde experimentan nuevas técnicas, y donde nacen muchos de los platos que, con el tiempo, llegan a la mesa.

Hoy, por ejemplo, el equipo ensaya una versión alternativa del panchino. La original se elabora con una masa líquida pasada por sifón y frita hasta alcanzar una textura similar al brioche francés. Esta mañana trabajan en una adaptación sin gluten, sin harina ni lácteos, pensada para personas celíacas.

En este lugar también documentan recetas y almacenan 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 allí nace buena parte del material que luego presentan en congresos internacionales. "Con cada una, puedes hacer infinidad de platos", dice. "Todo el mundo las puede utilizar".

Luego sube por la escalera que conecta ese fondo del mar con el comedor principal. Mientras asciende, como saliendo a la superficie, resume en voz baja la idea que sostiene todo el proyecto: la innovación, dice, no es un fin en sí mismo, sino un medio. "Buscamos emocionar al comensal". En ese momento, Oriol se ofrece a seguir la conversación con un espresso.

La 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 Mateu.

Compartir Cadaqués nació, cuenta Oriol, como "un restaurante muy pequeñito, 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", dice Oriol.

Después llegó Disfrutar, en Barcelona, con una idea aún más clara: que cuando se comparte, también se disfruta. En 2022 sumaron una nueva sede de **Compartir**, esta vez en el Eixample barcelonés, a pocos pasos de Disfrutar y del Paseo de Gracia. Bajo la dirección de Nil Dulcet, un 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 número 1.

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

Si bien Disfrutar ha sido el más galardonado —incluso con el Premio Nacional de Gastronomía en España—, en todos mantienen 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".

JOAN PUIGCERCÓS

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

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 de 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 desmorone nada. Es un oficio duro. Nadie engaña a nadie. No es un camino 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 a nivel pragmático y diario y empresarial. Este sueño hay que pagarlo cada mes". Hace una pausa, sigue: "Siempre existe el riesgo, cuando alguien llega arriba del todo, de que se nuble. Pero para eso estamos también tres personas que nos equilibramos. Cuando uno tiene un día malo, el otro tira. 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 multiesferificación, 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 abran nuevos caminos. Es como una semilla: la plantas, 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".

Pero 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 revolución que suscitó El Bulli es muy difícil que pasen, pero somos parte de este movimiento, que perseguimos esta ola", dice Oriol.

Fieles a esa lógica, los cocineros defienden que el conocimiento debe circular. Por eso, Compartir Barcelona está en manos de Dulcet. Para el trío, enseñar 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 florerías 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 alza. Un menú de catorce platillos 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 sabores mediterráneos y una ostra con crema de ajoblanco y ajo negro.

Entonces aparece el panchino, un claro guiño a Disfrutar. "Recomendamos que lo coman con las manos", dice la mesera. "Es el icónico, el clásico-clásico".

Nil sigue de pie, observando. 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. D