

Disfrutar, tecnica e godimento

Nella lezione milanese, il trio catalano ha presentato Oc'oo, una macchina coreana dalle infinite applicazioni

15-03-2018



In primo piano, Oriol Castro, con Mateu Casañas ed Eduardo Xatruch al comando di Disfrutar (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11914/ristoranti/disfrutar.html>), insegna giovane e già plurititolata a Barcellona (foto Brambilla/Serrani)

Disfrutar

(<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11914/ristoranti/disfrutar.html>) nasce da un trio d'eccezione. Per anni Oriol Castro, Eduardo Xatruch e Mateu Casañas (<http://www.identitagolose.it/sito/it/...e.../oriol-castro-eduard-xatruch-e-mateu-casanas.html?p=0>) hanno rappresentato il nocciolo duro del Bulli di Ferrán Adrià, con la sua creatività e il suo successo. Quest'anno sono presenti per la prima volta ad Identità Milano con il loro ristorante, aperto nel 2014 a Barcellona, un'insegna che è una vera e propria dichiarazione di intenti. Disfrutar significa letteralmente significa "godere", "gouire", un vero e proprio invito a godere dei piaceri della tavola.



Tatin de foie gras e mais

Come? Innanzitutto continuando a spiazzarci con le loro sorprendenti creazioni. Iniziando dalla celebre *Tatin de foie gras e mais*, uno dei piatti icona di Disfrutar. E' un gioco di bellezza, sorprese e magia ma anche di tecnica, per la precisione la sferificazione nello stampo. Le decine di sfere di succo di mais, invece di essere sciacquate per rimanere separate secondo la tecnica originaria, in questo caso si trattengono nello stampo fino ad aderire, simulando perfettamente una pannocchia di mais. Il risultato finale è una tatin formata da strati di crema di foie gras, croccante di mais, ricoperta dalla sferificazione che esplose in bocca, unendosi gradevolmente alla testura e sapore della crema di

RUBRICHE

Identità Milano

Tutto su contenuti e protagonisti del congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore

Seguici su:

Facebook
(https://www.facebook.com/identita_milano)

Twitter
(https://twitter.com/identita_milano)

Youtube
(<https://www.youtube.com/channel/UC...>)

Pinterest
(http://www.pinterest.com/identita_milano)

Instagram
(http://instagram.com/identita_milano)



a cura di

Carlotta Casciola

Umbrina di nascita, spagnola di adozione e giramondo per vocazione. Laureata in economia, dal 2003 si occupa di turismo, vino e gastronomia per Alacarta (<http://www.alacarta.es/>). Twitter @alacarta

Ultimi articoli pubblicati



20-03-2018

Andrea Aprea, tre piatti, una storia

(http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19225/identita_milano/andrea-aprea-tre-piatti-una-storia.html?p=0)



19-03-2018

Grandi numeri, alta qualità: ecco tutti i segreti

(http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19222/identita_milano/grandi-numeri-alta-qualita-ecco-tutti-i-segreti.html?p=0)



18-03-2018

Calabria protagonista. Anche nel vino

(http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19219/identita_milano/calabria-protagonista-anche-nel-vino.html?p=0)



18-03-2018

Il 'Bosco verticale' di Paolo Brunelli

(http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19211/identita_milano/il-bosco-verticale-di-paolo-brunelli.html?p=0)



18-03-2018

Gaggan: il fattore umano è il cibo stesso

(http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19218/identita_milano/gaggan-il-fattore-umano-e-il-cibo-stesso.html?p=0)



17-03-2018

Paco Torrealblanca: meno è meglio

(http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19188/identita_milano/paco-torrealblanca-meno-e-meglio.html?p=0)

foie gras. Una combinazione classica, ma con una presentazione e un concetto differente.



Disfrutar è una vera e propria fucina di idee e creatività anche per l'intenso lavoro di ricerca e sperimentazione sulla concentrazione del sapore e potenziamento del gusto. "Ci piace ricercare tecniche e concetti che ci permettano di fare cose nuove", spiega **Oriol** sul palco. La rivelazione più recente si chiama *Oc'oo* (<http://en.ocoo.co.kr/>), un macchinario di cui hanno dimostrato il gran potenziale e i risultati di vari esperimenti. Nata in Corea, vanta mille funzioni, dalla preparazione di infusioni alle zuppe fino alla cottura del riso.

Funziona a elettricità con una resistenza che scalda una ciotola di ceramica in cui gli ingredienti cuociono a vapore e a pressione per molte ore, come una specie di pentola ma a bassa temperatura, senza bollire. È il programma per la cottura delle uova millerarie ad aver dato i risultati più interessanti nella ricerca della concentrazione del sapore. Dalle verdure, come nel caso del cavolfiore che mantiene la forma, però cambia di colore, diventa nero e acquisisce una delicata texture cremosa, un sapore balsamico in cui si può ancora riconoscere il sapore l'ingrediente originario.



17-03-2018

Identità di Champagne, la forza di dieci grandi donne. Anzi, undici

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19195/identimilano/identita-di-champagne-la-forza-di-dieci-grandi-donne-anzi-undici.html?p=0>)



17-03-2018

The Experience Table, S.Pellegrino a Identità con Fumagalli (e altri top chef)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19217/identimilano/the-experience-table-spellegrino-a-identita-con-fumagalli-e-altri-top-chef.html?p=0>)



16-03-2018

Cristoforo Trapani, la dolce pasta

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19215/identimilano/cristoforo-trapani-la-dolce-pasta.html?p=0>)



15-03-2018

Disfrutar, tecnica e godimento

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19186/identimilano/disfrutar-tecnica-e-godimento.html?p=0>)



15-03-2018

Cedroni e Brunelli, incontro tra due mondi del gusto

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19205/identimilano/cedroni-e-brunelli-incontro-tra-due-mondi-del-gusto.html?p=0>)



15-03-2018

Franco Pepe, la pizza a misura d'uomo

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19200/identimilano/franco-pepe-la-pizza-a-misura-duomo.html?p=0>)



14-03-2018

Gianluca Fusto, il 'Ritratto' dell'emozione

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19197/identimilano/gianluca-fusto-il-ritratto-dellemozione.html?p=0>)



13-03-2018

Renato Bosco, istinto e fermento (con contorno di fattore umano)

A destra, **Eduardo Xatruch**

Il piatto viene montato in diretta, ricoprendo e lucidando il cavolfiore nero o marinato con una lucente glassa, ottenuta dalla riduzione del succo di cottura dello stesso cavolfiore, ingentilito e rinfrescato con zest di lime. "Con Oc'oo abbiamo scoperto delle nuances gustative che non avevamo mai provato" prosegue **Edoardo Xatruch**. La lista delle applicazioni è infinita. Dal pomodoro, che diventa quasi un'enorme uvetta essiccata e caramellata, alla frutta fresca come la banana. O addirittura quella secca, come dimostrato con le mandorle, che diventano quasi burro.

In omaggio al nostro paese, hanno concluso l'intervento con la preparazione di una panna cotta alla cipolla il cui caramello è ottenuto dalla riduzione del succo di cottura della cipolla, ovviamente con la macchina coeana e il suo magico programma per la cottura delle uova millenarie. Assolutamente da provare.



a cura di
Carlotta Casciola

Umbra di nascita, spagnola di adozione e giramondo per vocazione. Laureata in economia, dal 2003 si occupa di turismo, vino e gastronomia per Alacarta (<http://www.alacarta.es/>). Twitter @alacarta

Condividi

Like 35

Tweet



Condividi

1

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19170/identimilano/renato-bosco-istinto-e-fermento-con-contorno-di-fattore-umano.html?p=0>)



13-03-2018

Buone idee per il rinascimento della sala

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19194/identimilano/buone-idee-per-il-rinascimento-della-sala.html?p=0>)



13-03-2018

Mater Iniziativa, l'anima di Central

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19185/identimilano/mater-iniziativa-lanima-di-central.html?p=0>)



12-03-2018

Aurora Mazzucchelli: il sorriso, i ricordi e la famiglia

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19172/identimilano/aurora-mazzucchelli-il-sorriso-i-ricordi-e-la-famiglia.html?p=0>)



12-03-2018

Simone Padoan: una pizza di squadra

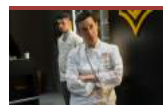
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19173/identimilano/simone-padoan-una-pizza-di-squadra.html?p=0>)



12-03-2018

Norbert Niederkofler: la montagna è madre terra

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19176/identimilano/norbert-niederkofler-la-montagna-e-madre-terra.html?p=0>)



11-03-2018

Gaia Giordano: mare, Champagne e gli stereotipi superati

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19169/identimilano/gaia-giordano-mare-champagne-e-gli-stereotipi-superati.html?p=0>)

« 1 2 3 ... »