

LSDM: Intervista a Oriol Castro

Mi piace 47 Tweet G+1 0



LSDM, ossia “Le strade della Mozzarella”: intervista esclusiva al celebre chef spagnolo Oriol Castro

Scritto da Dorina Palombi

Amo “Le strade della Mozzarella” perché il calore del Sud si fonde con l’alta gastronomia. E’ come un salotto aperto alla condivisione, alle chiacchiere, al confronto e al buon cibo.

E così, soggiornando al Savoy Beach Hotel, tra una cena e una colazione ho avuto il piacere di conoscere Oriol Castro.



Il suo intervento, poi, è stato uno di quelli che maggiormente ho apprezzato; raccontarsi attraverso i video proposti, mostrare i suoi ristoranti, il Disfrutar in Barcelona e Compartir in Cadaqués (con Mateu Casañas e Eduard Xatruch), ed emozionare attraverso la sua visione della mozzarella.

Ascoltarlo e aver solo voglia di prendere il primo volo per Barcellona per poter andare a provare di persona quel mix di fantascienza e materia prima eccellente, divertimento e studio in un contesto che è il più possibile simile a un salotto di casa, a una terrazza vista Mediterraneo, dove il cibo è storia e gioco, convivialità e piacere.

Intanto ci ha rilasciato un'intervista in esclusiva. Io vado a prenotare :)



1) Qual è il tuo primo ricordo gastronomico?

Il primo ristorante gastronomico che ho visitato, l' Akellare, ristorante 3 stelle Michelin il cui chef e proprietario è Pedro Subjana. Rimasi impressionato per la magia di quell'esperienza. Me la ricorderò tutta la vita.



2) Se dovessi scegliere tre aggettivi per descrivere la tua cucina quali sceglieresti?

Libera, rispettosa, divertente

3) Nel tuo ristorante si applica l'avanguardia in un contesto molto familiare. È una specie di punto di incontro tra innovazione e tradizione?

In Disfrutar la proposta gastronomica è altamente creativa ma in un ambiente che volutamente è rilassato e confortevole. Cerchiamo un punto d'incontro molto vicino al cliente in modo che si senta a proprio agio e si predisponga a godere del piacere dell'esperienza che gli proponiamo, in modo naturale, proprio come se fosse entrato a casa.

La cucina che proponiamo, che ha molta base mediterranea, non è legata a nessun prodotto in particolare, tecnica o concetto. Facciamo semplicemente quello che ci piace e ci riesce meglio, in modo da offrire al cliente differenti elaborazioni che partono dalla cucina tradizionale che tanto amiamo.



4) Qual è l'ingrediente indispensabile in cucina?

Per noi sono due: sale e zucchero. Sono gli ingredienti che fanno la differenza in qualsiasi cucina.

5) Se dovessi scegliere tre ingredienti che meglio raccontano la Catalunya, quali sarebbero?

L'olio extravergine di oliva, la frutta secca (mandorle, nocciole per dirne un paio) e il pescato del Mediterraneo.

6) Uno chef del passato per il quale cucineresti

Auguste Escoffier. È un riferimento professionale nella storia della gastronomia. Mi sarebbe piaciuto conoscerlo e vederlo all'opera mentre cucinava nei grandi banchetti della fine dell'Ottocento.

7) Cosa desideri insegnare alla tua brigata? E cosa impari?

Cerchiamo di trasmettere l'amore e la passione per la cucina, basata sull'umiltà e la voglia di migliorarsi giorno per giorno e il rispetto, per i prodotti e i compagni "di viaggio" Lo spirito di gruppo è fondamentale per raggiungere un obiettivo comune.

Per quel che riguarda ciò che impariamo, direi moltissimo, ogni giorno. Ogni persona apporta personalmente e lavorativamente tantissime cose e, in un gruppo ampio come il nostro, è fondamentale far coesistere tutte queste peculiarità creando coesione attraverso i valori positivi di ognuno. Senza un gruppo solido non sarebbe possibile fare quello che facciamo ogni giorno



Mi piace 47

Tweet

G+1 0



Dorina Palombi

Nata a Pavia, una nonna veneta, un nonno marchigiano e un certificato di adozione ligure. Co-fondatrice de Le Marchese del Gusto. Affamata e viaggiatrice, racconto il cibo e le persone con musica adeguata e un bicchiere di vino accanto alla tastiera. Collezione rossetti rossi, piatti e Moleskine. Cucino scalza, bevo bollicine e sogno una vita vista mare.

[More Posts](#) - [Website](#) - [Twitter](#) - [Facebook](#)

Share this:



Correlati

LSDM: Intervista a Oriol Castro
08/05/2014
In "Featured"

Le Strade della Mozzarella: Luigi Taglienti
27/04/2016
In "Approfondimenti"

Intervista a Pierfranco Ferrara, chef del Faro di Capo d'Orso (Sa)
15/01/2015
In "Featured"

Commenti

0 commenti

0 commenti

Ordina per **Novità**



Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

Apple bars

Capricorno - Marzo 2013

Pizza di rose alla rosamarina