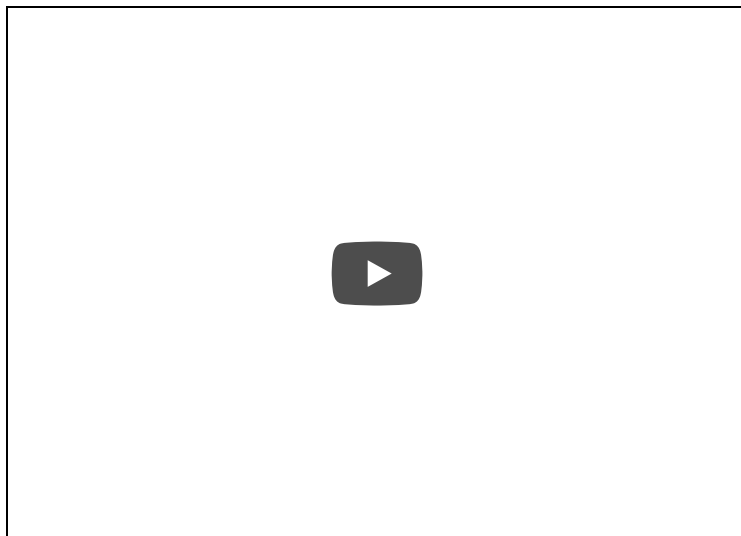


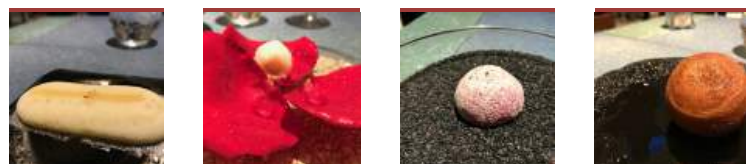
Meraviglia Disfrutar

Il ristorante di Barcellona dei tre principali discepoli di Adrià è un prodigio di tecnica e gusto. E scala tutte le classifiche...

18-10-2017



Galleria fotografica



(<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-2527.jpg>) (<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-2528.jpg>) (<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-2529.jpg>) (<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-2532.jpg>)

Disfrutar

(<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11914/ristoranti/disfrutar.html?p=0&q=disfrutar>) è l'immortalità del *bullismo* (inteso come *elBulli* (<https://en.wikipedia.org/wiki/ElBulli>)). E' la prova che l'avanguardia spagnola, per molti versi un ricordo del passato, può trovare incarnazioni poderose anche nella piena contemporaneità. In un mondo della cucina che sta battendo una certa strada - minimalismo, il prodotto è principe, la tecnica nascosta - Disfrutar (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11914/ristoranti/disfrutar.html?p=0&q=disfrutar>) va controcorrente: non nel senso che la materia prima vi sia trascurata, anzi la ricerca è attentissima, il palato non mente. Né che lo show prevalga sul sapore: ogni piatto è un armonico sviluppo di aromi, consistenze, temperature; raramente, in una meravigliosa degustazione di 32 portate - *portatine*, ok - si va sotto la perfezione. La diversità (che abbaglia, sorprende, ammalia) sta in questo: che qui ogni piatto risulta così sorprendente e giocoso, dal punto di vista estetico e tecnico, da far ombra a ogni altra componente. Le papille ci raccontano che Disfrutar (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11914/ristoranti/disfrutar.html?p=0&q=disfrutar>) è un grandissimo ristorante, a livello mondiale; gli altri sensi ci dicono che per molti versi è persino unico.

Carlo Mangio

Gita fuoriporta o viaggio dall'altra parte del mondo? La meta è comunque golosa, per **Carlo Passera**



a cura di

Carlo Passera

classe 1974, giornalista professionista dal 1999, ossia un millennio fa, si è a lungo occupato soprattutto di politica e nel tempo libero di cibo. Ora fa esattamente l'opposto ed è assai contento così. Appena può, si butta sui viaggi e sulla buona tavola. Coordinatore della redazione di [identitagolose.it](http://www.identitagolose.it) (<http://www.identitagolose.it>)

Seguici su:

Facebook
(<https://www.facebook.com/identitagolose>)

Twitter
(<https://twitter.com/identitagolose>)

Youtube
(<https://www.youtube.com/channel/UCob=0&feature=r>)

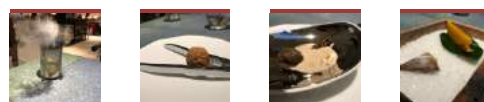
Pinterest
(<http://www.pinterest.com/identitagolose>)

Instagram
(<http://www.instagram.com/identitagolose>)

Galleria fotografica



(<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-2527.jpg>) (<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-2528.jpg>) (<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-2529.jpg>) (<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-2532.jpg>)



(<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-2530.jpg>) (<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-2534.jpg>) (<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-2535.jpg>) (<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-2536.jpg>)



(<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-2537.jpg>) (http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-2538_copia1.jpg) (<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-2542.jpg>) (<http://www.identitagolose.it/public/images/big/img-2543.jpg>)

Ultimi articoli pubblicati



22-10-2017

Al Regio Patio la cucina di Andrea Costantini

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17864/carlo-mangio/al-regio-patio-la-cucina-di-andrea-costantini.html?p=0>)



18-10-2017

Meraviglia Disfrutar

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17828/carlo-mangio/meraviglia-disfrutar.html?p=0>)



15-10-2017

Cucina indiana: 5 cose che abbiamo appreso tra Milano e San Sebastián

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17799/carlo-mangio/cucina-indiana-5-cose-che-hanno-appreso-tra-milano-e-san-sebastian.html>)



Eduard Xatruch, Mateu Casañas e Oriol Castro



La cucina vista dalla sala



Disfrutar (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11914/ristoranti/disfrutar.html?p=0&q=disfrutar>) premiato ai *50 Best* 2017. **Eduard Xatruch** è il secondo sulla sinistra, accanto a lui **Jordi Roca**, **Andoni Aduriz**, **Elena Arzak**, **Joan Roca**, **Albert Adrià**, **Eneko Atxa**, insomma il meglio della cucina spagnola

Uno e trino, peraltro. Gli chef sono infatti tre, **Eduard Xatruch**, **Oriol Castro** e **Mateu Casañas** (proprietari e gestori anche di Compartir (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11657/ristoranti/compartir.html?p=0>), a Cadaqués, aperto nell'aprile 2012. Leggi: Il ristorante delle condivisioni (<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14503/dal-mondo/il-ristorante-delle-condivisioni.html?p=0>)). Bullini, ovviamente (leggi: Quelli che... erano con Ferran Adrià (<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/16044/carlo-mangio/quelli-che-erano-con-ferran-adria.html?p=0>)): non solo hanno lavorato per più di 16 anni al mitico indirizzo di Cala Montjoi, ma dal 1998 hanno fatto parte del team creativo, con Ferran

[cose-che-abbiamo-appreso-tra-milano-e-san-sebastian.html?p=0](http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17691/carlo-mangio/stefano-baiocco-la-tempesta-tranquilla.html?p=0)

28-09-2017

Stefano Baiocco, la tempesta tranquilla

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17691/carlo-mangio/stefano-baiocco-la-tempesta-tranquilla.html?p=0>)



24-09-2017

Roberto Petza e la buona cucina spiegata al popolo

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17658/carlo-mangio/roberto-petza-e-la-buona-cucina-spiegata-al-popolo.html?p=0>)



23-09-2017

All'Ottagono di Milano: bella vista, bella cucina

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17652/carlo-mangio/allottagono-di-milano-bella-vista-bella-cucina.html?p=0>)



22-09-2017

Tutto il buono di Puglia. A Milano

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17650/carlo-mangio/tutto-il-buono-di-puglia-a-milano.html?p=0>)



13-09-2017

Compleanno La Peca: 30 anni di buono

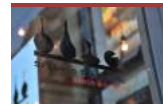
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17580/carlo-mangio/compleanno-la-peca-30-anni-di-buono.html?p=0>)



10-09-2017

Delizie Secondo Tradizione

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17549/carlo-mangio/delizie-secondo-tradizione.html?p=0>)



09-09-2017

Pietramare: gran pasta e altre delizie

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17541/carlo-mangio/pietramare-gran-pasta-e-altre-delizie.html?p=0>)



07-09-2017

Casa Leali, una bella promessa

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17532/carlo-mangio/casa-leali-una-bella-promessa.html?p=0>)



(<http://www.identitagolose.it/sito/it/6/157/chef-e-protagonisti/ferran-adria.html?p=0>) e **Albert Adrià**. Hanno peraltro continuato a collaborare con questi ultimi anche dopo la chiusura de *eBulli*, nel luglio 2011, contribuendo fino al novembre 2014 alla concettualizzazione della *Bullipedia* (<http://www.elbullifoundation.com/>). (leggi: *Andare a cena con Ferran Adrià* (<http://www.identitagolose.it/sito/it/179/11169/identita-expo/andare-a-cena-con-ferran-adria.html?p=6>)). Un mese più tardi hanno invece deciso di partire con *Disfrutar*

(<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11914/ristoranti/disfrutar.html?p=0&q=disfrutar>), che quindi è prossimo a compiere i tre anni di vita intensa e celebratissima: *Miglior nuovo ristorante europeo 2016* per *Opinionated About Dining* (<http://www.opinionatedaboutdining.com/>) (primeggiando su altri otto finalisti, tra i quali tre locali italiani, anzi lombardi: *Lido 84* (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11448/ristoranti/lido-84.html?p=0&q=Lido%2084>), a Gardone Riviera, *Seta* (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/12524/ristoranti/seta-del-mandarin-oriental.html?p=0&q=Seta>), e *Tokuyoshi* (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11969/ristoranti/tokuyoshi.html?p=0&q=Tokuyoshi>), a Milano), stella Michelin lo stesso anno, *Breakthrough Restaurant* (ossia ristorante rivelazione) per la *50Best 2017*, che li ha collocati al 55° posto assoluto.



Sulla destra, la cucina; in mezzo, la sala; in fondo, il giardino d'inverno

Una messe di allori che: 1) non ha cambiato l'atteggiamento dei tre, hanno sempre l'aria di chi lavora sodo, con grande umiltà ed estrema serietà. **Casañas**, poi, si vede pochissimo; 2) non rende affatto troppo patinata l'atmosfera del locale, che anzi mantiene una freschezza quasi da bistronomia d'autore, in linea con una scelta di fondo che vuole vedere qui il commensale rilassato, felice, curioso. "*Disfrutar*" in spagnolo significa appunto "provare godimento, piacere, allegria"; è l'inglese *enjoy*, il nostro "godere" non esprime appieno il concetto. Ma ci siamo capiti.



06-09-2017

Gilmozzi: 25 anni, 23 piatti

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17525/carlo-mangio/gilmozzi-25-anni-23-piatti.html?p=0>)



04-09-2017

Il favoloso mondo di Dal Degan

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17510/carlo-mangio/il-favoloso-mondo-di-dal-degan.html?p=0>)



03-09-2017

Il canto del giovane Gallo

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17504/carlo-mangio/il-canto-del-giovane-gallo.html?p=0>)



30-08-2017

Osteria Porta del Vaglio, ma che bella sorpresa

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17459/carlo-mangio/osteria-porta-del-vaglio-ma-che-bella-sorpresa.html?p=0>)



29-08-2017

Camani alle origini della cucina italiana

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17447/carlo-mangio/camani-alle-origini-della-cucina-italiana.html?p=0>)



27-08-2017

Stare come un Pashà

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17438/carlo-mangio/stare-come-un-pasha.html?p=0>)



25-08-2017

Klinec in Slovenia: ottimi piatti, grandi bottiglie

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17414/carlo-mangio/klinec-in-slovenia-ottimi-piatti-grandi-bottiglie.html?p=0>)



23-08-2017

Metti una sera a cena al Dattilo

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17404/carlo-mangio/metti-una-sera-a-cena-al-dattilo.html?p=0>)



22-08-2017

L'affresco di Michelangelo

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17397/carlo-mangio/l-affresco-di-michelangelo.html?p=0>)

Foto ricordo della brigata del Disfrutar
(<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11914/ristoranti/disfrutar.html?p=0&q=disfrutar>) ai tempi della prima stella Michelin, nel 2016

« 1 2 3 ... »

Proprio perché, come detto, il ristorante si avvia a festeggiare i tre anni, è stato introdotto un nuovo menu, stellare. Prima era possibile scegliere una degustazione *Classic* e una *Festival*, con i *signature* da una parte e le nuove creazioni dall'altra; in entrambi i casi potendo optare sia per una versione *short* che per una più ampia. Ora è stato introdotto anche il menu *Disfrutar*, che comprende il meglio dei precedenti più tre piatti esclusivi. Ovviamente abbiamo optato per quest'ultimo.



Xatruch e Castro sul palco di Gastronomika 2017
(<http://www.sansebastiangastronomika.com/>)

Ma prima ancora di incontrare le loro prelibatezze in carrer de Villarroel 163, a Barcellona, avevamo incrociato **Xatruch e Castro** a Gastronomika 2017 (<http://www.sansebastiangastronomika.com/>). Hanno espresso idee molto interessanti, come quella in base al quale, pur in un ristorante in cui la tecnica è protagonista, «partiamo sempre e solo dal prodotto, poi gli applichiamo i nostri concetti». Così ad esempio per le noci verdi, ossia quelle ancora “acerbe” con il mallo e il guscio così tenero che si può perforare con un grosso ago: «Noi le utilizziamo da sempre, ma quest'anno la riflessione ha portato a risultati particolarmente importanti». Partono da un assunto, al Disfrutar (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11914/ristoranti/disfrutar.html?p=0&q=disfrutar>): «Così come è pacifico per tutti che vi siano molte tipologie di pomodoro, così è anche per le noci». Loro le colgono tra giugno e luglio e le lavorano, perché di base sarebbero non commestibili, troppo amare e astringenti.



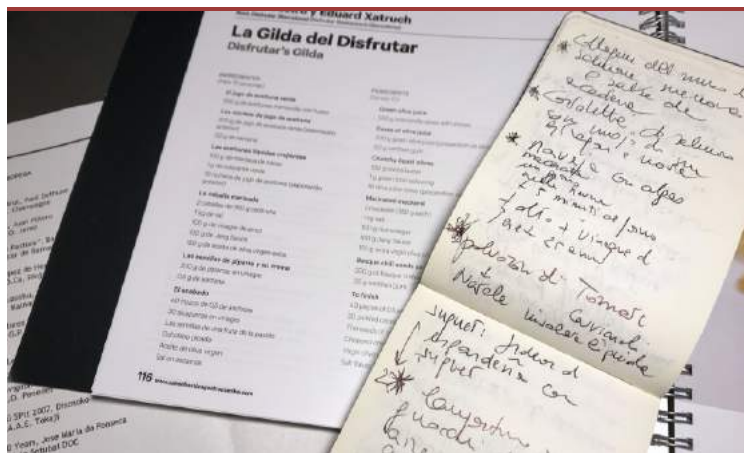
Di nuovo **Xatruch e Castro** sul palco di Gastronomika 2017
(<http://www.sansebastiangastronomika.com/>)

Recuperano anche un'antica tradizione italiana (veneta in particolare, ma non solo), che prevede di cogliere le noci a San Giovanni, il 23 giugno, quando sono ancora verdi, e quindi di candirle, dopo averle bucate con un ago e messe in acqua (con un po' di ratafià) a perdere l'amaro e a fermentare. Il risultato diventa un componente di un piatto a-tutte-noci, in diverse consistenze e lavorazioni.



Xatruch con Albert Adrià e Joan Roca al mercato di Barcellona

Oppure utilizzano le uova di salmone come se fossero di gallina: le frullano e utilizzano questa "crema d'uovo" per realizzare una salsa bernese, per il resto classica, che condisce le costolette del salmone stesso, con biscocho di alga Codium. La testa del salmone viene invece completamente smontata fino a separarne il profilo cartilagineo del muso, dalla texture gelatinosa. E così via.



Il nostro taccuino

Ultima annotazione: gli appunti che vedete qui sopra si riferiscono alla nostra cena al [Disfrutar](http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11914/ristoranti/disfrutar.html?p=0&q=disfrutar) (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11914/ristoranti/disfrutar.html?p=0&q=disfrutar>), che raccontiamo più diffusamente nella fotogallery. Chi scrive è solito annotare i piatti e segnare un asterisco (quello sgorbio che vedete alla sinistra sul taccuino) accanto a quelli che ritiene memorabili. L'esito è stato questo: un susseguirsi di asterischi. [Disfrutar](http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11914/ristoranti/disfrutar.html?p=0&q=disfrutar) (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11914/ristoranti/disfrutar.html?p=0&q=disfrutar>) è una festa per il palato e per la mente.

«Juli Soler e Ferrán Adrià ci hanno insegnato a non accontentarci mai, se esci con un piatto che ha un ottimo riscontro, immediatamente devi superarti con qualcosa di diverso. La nostra cucina, tanto qui come da Compartir, è anticonformista. Perché? Perché ci piace cucinare e pertanto evolvere» (Eduard Xatruch e Oriol Castro, Mateu Casañas)

«La tradizione ti libera. E' un'eredità che ti dà energia, forza e ispirazione per fare modernità. Se non hai un passato non puoi avanzare. La tradizione è in costante evoluzione ed in sé è già libera» (Eduard Xatruch, Oriol Castro, Mateu Casañas)

«Con loro rivive l'anima del Bulli, quando il Bulli non c'è più» (Philippe Regol)

LEGGI ANCHE: [Disfrutar: brillare di luce propria](#)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/189/12902/bip-bip-urrah/disfrutar-brillare-di-luce-propria.html?p=0>), di **Angela Barusi**



a cura di
Carlo Passera

classe 1974, giornalista professionista dal 1999, ossia un millennio fa, si è a lungo occupato soprattutto di politica e nel tempo libero di cibo. Ora fa esattamente l'opposto ed è assai contento così. Appena può, si butta sui viaggi e sulla buona tavola. Coordinatore della redazione di [identitagolose.it](http://www.identitagolose.it) (<http://www.identitagolose.it>)

Condividi

Like 259 Tweet Condividi 5

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Ricette (http://www.identitagolose.it/sito/it/162/1149/ricette)	PRESENTAZIONE CONGRESSO (http://www.identitagolose.it/sito/it/8/presentazione-congresso.html)	Guida 2017 (http://www.guidaidentitagolose.it/)	MILANO FOOD&WINE FESTIVAL (http://www.identitagolose.it/sito/it/127/milano-food-wine-festival.html)
Rubriche (http://www.identitagolose.it/sito/it/162/1149/rubriche.html)	Rubriche (http://www.identitagolose.it/sito/it/162/1149/rubriche.html)	FEED RSS	ROMA FOOD&WINE FESTIVAL (http://www.identitagolose.it/sito/it/150/roma-food-wine-festival.html)
Chi siamo (http://www.identitagolose.it/sito/it/9/chi-siamo.html)	Chi siamo (http://www.identitagolose.it/sito/it/9/chi-siamo.html)	Rubriche	Identità London (http://www.identitagolose.it/sito/it/53/identita-london.html)
A tavola con noi (http://www.identitagolose.it/sito/it/37/a-tavola-con-noi.html)	A tavola con noi (http://www.identitagolose.it/sito/it/37/a-tavola-con-noi.html)	Identità London (http://www.identitagolose.it/ermes/sito/identita-london/)	Identità New York (http://www.identitagolose.it/sito/it/75/identita-new-york.html)
Contatti (http://www.identitagolose.it/sito/it/102/1877/contatti/contatti.html)	Contatti (http://www.identitagolose.it/sito/it/102/1877/contatti/contatti.html)	Identità New York (http://www.identitagolose.it/ermes/sito/identita-new-york/)	Grandi cuochi all'Opera (http://www.identitagolose.it/sito/it/156/grandi-cuochi-all-opera.html)
Cookie Policy (http://www.identitagolose.it/sito/it/195/cookie-policy.html)	Cookie Policy (http://www.identitagolose.it/sito/it/195/cookie-policy.html)	Identità Golose a Host (http://www.identitagolose.it/ermes/sito/identita-golose-a-host/)	Identità Golose a Host (http://www.identitagolose.it/sito/it/159/identita-golose-a-host.html)
Programma 2017 (http://www.identitagolose.it/sito/it/147/programma-2017.html)	Programma 2017 (http://www.identitagolose.it/sito/it/147/programma-2017.html)	Tutti a Tavola!! #spesaalmercato (http://www.identitagolose.it/ermes/sito/tutti-a-tavola-spesaalmercato/)	Tutti a Tavola!! #spesaalmercato (http://www.identitagolose.it/sito/it/138/tutti-a-tavola-spesaalmercato.html)
Iscrizioni (http://www.identitagolose.it/sito/it/122/iscrizioni-congresso-2017.html)	Iscrizioni (http://www.identitagolose.it/sito/it/122/iscrizioni-congresso-2017.html)	Identità di libertà (http://www.identitagolose.it/ermes/sito/identita-di-liberta/)	Identità di libertà (http://www.identitagolose.it/sito/it/54/identita-di-liberta.html)
Qoco (http://www.identitagolose.it/sito/it/125/qoco)	Qoco (http://www.identitagolose.it/sito/it/125/qoco)	Un risotto per Milano (http://www.identitagolose.it/ermes/sito/un-risotto-per-milano/)	Un risotto per Milano (http://www.identitagolose.it/sito/it/88/un-risotto-per-milano.html)
Iscrizioni (http://www.identitagolose.it/sito/it/122/iscrizioni-congresso-2017.html)	Iscrizioni (http://www.identitagolose.it/sito/it/122/iscrizioni-congresso-2017.html)	Shanghai	Shanghai