

Protagonisti al congresso: Oriol Castro, Eduard Xatruch e Mateu Casañas

Il magico trio del Disfrutar di Barcellona salirà sul palco dell'auditorium a Identità Milano domenica 4 marzo alle 15

02-03-2018



Mateu Casañas, Eduard Xatruch e Oriol Castro (foto Joan Valera)

“Disfrutar

(<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11914/ristoranti/disfrutar.html?p=0&q=disfrutar>) è l'immortalità del *bullismo* (inteso come *eBulli* (<https://en.wikipedia.org/wiki/EIBulli>)). 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”.



La cucina vista dalla sala


RUBRICHE


Identità Milano

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

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>)



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://identitagolose.it>)

Ultimi articoli pubblicati



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>)

Così raccontavamo tempo fa la [Meraviglia Disfrutar](http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17828/carlo-mangio/meraviglia-disfrutar.html?p=0) (<http://www.identitagolose.it/sito/it/132/17828/carlo-mangio/meraviglia-disfrutar.html?p=0>). Un luogo magico della cucina mondiale, grazie all'opera del trio che lo guida. E che trio! Gli chef sono **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) (<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) (<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14503/dal-mondo/il-ristorante-delle-condivisioni.html?p=0>)). *Bulliniani*, 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) (<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 Adrià](http://www.identitagolose.it/sito/it/6/157/chef-e-protagonisti/ferran-adria.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/>). 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) (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11914/ristoranti/disfrutar.html?p=0&q=disfrutar>): *Miglior nuovo ristorante europeo 2016* per [Opinionated About Dining](http://www.opinionatedaboutdining.com/) (<http://www.opinionatedaboutdining.com/>), stella Michelin lo stesso anno, la seconda nel 2018, *Breakthrough Restaurant* (ossia ristorante rivelazione) per la *50Best 2017*, che li colloca ormai nei suoi top.



Xatruch con Albert Adrià e Joan Roca al mercato di Barcellona

Oriol Castro è nato nel 1974 a Barcellona, ha studiato hospitality all'*Escuela Joviat* di Manresa e pasticceria alla *Guild* di Barcellona. Nel 1995 è entrato nella brigata del *Jean-Luc Figueras* sempre nel capoluogo catalano, dopo stage al *Martín Berasategui* e da *Paco Torreblanca*, tra gli altri. L'anno dopo l'esordio a *eBulli*, entrando prima nel *taller* creativo e diventando successivamente capo chef del mitico indirizzo di **Adrià**, al pari di **Eduard Xatruch**.

Quest'ultimo è nato nel 1981 a Vila-seca (Tarragona), ha studiato alla *Escuela de Hostelería y Turismo* di Cambrils, e dal 1996 ha combinato i suoi studi con il lavoro nei ristoranti della sua provincia. Nell'estate del 1998 ha fatto la sua prima esperienza a *eBulli*, unendosi a quella brigata due anni più tardi, dopo uno stage dagli **Arzak**.



11-03-2018

Varese e Solivellas, dalla Campania a Maiorca

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19152/identi-milano/varese-e-solivellas-dalla-campania-a-maiorca.html?p=0>)



11-03-2018

Cristiano Tomei: giù le mani dalla pasta!

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19174/identi-milano/cristiano-tomei-giu-le-mani-dalla-pasta.html?p=0>)



10-03-2018

Besuschio: padre, figlio e... bava di lumache!

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19151/identi-milano/besuschio-padre-figlio-e-bava-di-lumache.html?p=0>)



10-03-2018

Latte fieno, betulla, cirmolo, colostro, colchico... La natura di Ale Gilmozzi

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19171/identi-milano/latte-fieno-betulla-cirmolo-colostro-colchico-la-natura-di-ale-gilmozzi.html?p=0>)



10-03-2018

Colonna: la cucina è una cosa seria. «Conoscenza, esperienza, devozione»

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19168/identi-milano/colonna-la-cucina-e-una-cosa-seria-conoscenza-esperienza-devozione.html?p=0>)



10-03-2018

Identità di Libri, visto si stampi

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19166/identi-milano/identita-di-libri-visto-si-stampi.html?p=0>)



10-03-2018

Luca Abbruzzino, Calabria on my mind

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19167/identi-milano/luca-abbruzzino-calabria-on-my-mind.html?p=0>)



10-03-2018

La Mano de Dios da Diego Armando Maradona a Matias



Foto ricordo della brigata del [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>) ai tempi della prima stella Michelin, nel 2016

Mateu Casañas è nato a Roses (Girona) nel 1977, è stato introdotto nel mondo della cucina attraverso il ristorante *Si us plau*, gestito dalla sua famiglia. Grazie all'amicizia dei suoi genitori con quelli di **Ferran Adrià** e **Juli Soler**, nel 1997 ha iniziato il suo lavoro nell'indirizzo di Cala Montjoi, divenendone – dopo altri stage – pastry chef, nel 2003. Due anni più tardi è stato nominato “miglior pasticciere” da *Lo mejor de la gastronomía*.



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://identitagolose.it>)

Condividi

Like 60 Tweet  Condividi 2

Perdomo

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19156/identi-milano/la-mano-de-dios-da-diego-armando-maradona-a-matias-perdomo.html?p=0>)



09-03-2018

Francesco e Vincenzo Montaruli: la cucina è la voce di un territorio

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19163/identi-milano/francesco-e-vincenzo-montaruli-la-cucina-e-la-voce-di-un-territorio.html?p=0>)



09-03-2018

Le mie Identità nel segno della sala

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19159/identi-milano/le-mie-identita-nel-segno-della-sala.html?p=0>)



09-03-2018

Paolo Lopriore e la combinazione creativa nella tavola conviviale

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19158/identi-milano/paolo-lopriore-e-la-combinazione-creativa-nella-tavola-conviviale.html?p=0>)



08-03-2018

La carica di Sarah Grueneberg

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19148/identi-milano/la-carica-di-sarah-grueneberg.html?p=0>)



08-03-2018

Davide Oldani: dalla memoria alla contemporaneità

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19160/identi-milano/davide-oldani-dalla-memoria-alla-contemporaneita.html?p=0>)



08-03-2018

Bianco, tra terra e mare

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19150/identi-milano/bianco-tra-terra-e-mare.html?p=0>)



08-03-2018

Tre giorni non bastano più, è l'ora di Identità Milano tutto l'anno

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/237/19155/identi-milano/tre-giorni-non-bastano-piu-e-lora-di-identita-milano-tutto-lanno.html?p=0>)