

El Disfrutar presenta el seu primer llibre reivindicant la cuina d'avantguarda?

Una selecció de 116 receptes i la història inicial del restaurant barceloní, amb dues estrelles Michelin, marquen el primer volum



Disfrutar Vol.1. | Comunica.cat

La Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni de la Universitat de Girona va presentar dilluns a la Sala de Graus de la Facultat de Turisme, **el primer llibre del restaurant Disfrutar**, amb les intervencions de Mateu Casañas (Disfrutar), de Francesc Guillamet (fotògraf del llibre) i de Dolors Vidal (directora de la Càtedra). Es tracta d'un volum creat per **Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas**, propietaris de l'establiment barceloní que té dues estrelles Michelin i que està al 5è lloc del The World's 50 Best Restaurants. **Disfrutar Vol.1**, editat per Abalon Books i amb un pes de 5,8 kg, repassa els primers anys del restaurant, des de la seva obertura (2014) fins el 2017, i una selecció de **116 receptes**.



Mateu Casañas, Francesc Guillaumet i Dolors Vidal, durant la presentació del llibre a la Facultat de Turisme de la UdG. Foto: Comunica.cat

Casañas va destacar que "la cuina creativa i d'avantguarda és necessària per fer-la evolucionar, el nostre principal repte és buscar nous conceptes i tècniques. Intentem portar la gastronomia un pas més enllà". El volum és "un exercici rigorós" on es plasma "com treballem en el dia a dia d'una manera sincera i transparent. Fotografiem plats des que vam obrir el restaurant, per la nostra professió és necessari tenir totes les idees ordenades, mantenir un control i un arxiu". S'hi troben receptes "que hem generat i innovat i que ara hem donat forma en un llibre perquè tothom les pugui replicar o inspirar a la seva manera".

Entre les receptes hi ha *Els nostres macarrons a la carbonara*, la *Tatin de foie gras i blat de moro*, *Les olives del Disfrutar*, el *Pa xinès farcit de caviar i crema agre* i els *Pebrots de xocolata amb oli i sal*. El llibre es presenta com a imprescindible per als amants de la gastronomia i de la creativitat. La intenció dels autors és publicar més volums en un futur que serveixin per anar explicant l'evolució del restaurant barceloní en l'àmbit culinari.



Llengua de gat gelada de mojito de passió. Foto: Francesc Guillamet.

Aquest primer llibre del Disfrutar compta amb col·laboradors de prestigi. Les imatges que acompanyen les receptes són obra del fotògraf Francesc Guillamet, mentre que el pròleg l'ha escrit **Ferran Adrià**, xef amb qui els tres propietaris del Disfrutar van poder créixer al seu costat a El

Bulli. Precisament, després de formar-se al restaurant de cala Montjoi (Roses, Alt Empordà), i un cop va tancar les portes, Castro, Xatruch i Casañas van obrir el seu primer establiment, el Compartir, a Cadaqués (2012). Adrià destacava que "si hagués de descriure en cinc paraules a l'Eduard, en Mateu i l'Oriol, i al seu restaurant, Disfrutar, la paraula esforç encapçalaria la llista. Imaginació, creativitat, valentia i treball en equip serien les següents". Francesc Guillamet puntualitzava que "és un llibre que destaca per la seva il·lució, creativitat i rigor".

Dolors Vidal va subratllar que "és molt important que l'experiència del treball d'un restaurant quedi plasmada de forma escrita i molt ben il·lustrada, com és aquest cas. El treball creatiu, si no queda escrit, es pot perdre definitivament. I aquest volum és de màxima utilitat per preservar la memòria i per donar-ho a conèixer no només en els interessats en la cuina, sinó també per la història cultural".



Eduard Xatruch, Oriol Castro i Mateu Casañas. Foto: Joan Valera.

Un llibre de 6 kg per apropar el dia a dia del Disfrutar

Aquesta obra està formada per dos exemplars: per un costat, un llibre amb la història del restaurant i les claus de la seva oferta gastronòmica; i, per l'altre, un arxivador amb un total de 116 receptes explicades pas a pas i documentades de la mateixa manera que s'organitzen els catàlegs de cuina creativa al restaurant. Per a Castro, Xatruch i Casañas els catàlegs anuals de receptes són l'eina clau per la creativitat del restaurant, ja que queda reflectida la feina feta cada any i l'evolució dels resultats aconseguits.

Al seu restaurant es treballa amb arxivadors i els xefs, que es coneixen des de fa prop de 25 anys, han volgut traslladar aquest mateix format al llibre per intentar ser "el més honest possible" i apropar al lector com és el dia a dia al Disfrutar. Aquest format permet a l'usuari moure receptes i col·locar-les segons les seves preferències. El catàleg està ordenat per anys. El llibre pesa 5,8 kg i s'ha imprès en paper ecològic i procedent de boscos sostenibles. Disfrutar Vol.1 es pot adquirir a llibreries, als restaurants Compartir (Cadaqués) i Disfrutar (Barcelona) i a la botiga online CXC Store. El preu de venda és de 166,25 € als restaurants i pàgines webs pròpies de cuina i de 175 € en llibreries i en la venda online.