

# 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·lustració, 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.