



ENTREVISTAS

Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch (Rest. Compartir): “Intentamos explicar de dónde venimos, dónde estamos y que es lo que representa ‘Compartir’, más allá de la gastronomía”

Existen pocas oportunidades donde se pueda contemplar con nitidez la existencia del lema: “Todos para uno y uno para todos”. Uno de esas pocas ocasiones donde se puede ver en su esplendor es en el trabajo que llevan conjuntamente los cocineros Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch responsables de los restaurantes ‘Compartir’, en Cadaqués (Gerona) y ‘Disfrutar’ (Barcelona).

Durante más quince años trabajaron en El Bulli codo con codo con Ferrán Adrià pero tienen claro que; “es muy importante no olvidar pero aún más construir ahora nuestro futuro”. Y en eso están

Hace escasas semanas se editó el libro **‘Compartir’**, donde hacen un explican su

BUSCAR

SÍGUENOS

Seguir a @TerraGastro 722 seguidores

TERRITORIO GASTRONOMICO TV

“proyecto, nuestra manera de entender el oficio tanto en la cocina como en la sala y la filosofía a través de la cual trabajamos cada día y, por otro lado, información sobre las recetas que llevamos a cabo” .

Con **‘Compartir’**, el libro, han querido “hacer un poco de resumen de nuestra historia” y han intentado “explicar de dónde venimos, dónde estamos y que es lo que representa ‘Compartir’, también, más allá de la gastronomía”.

¿Por qué ahora este libro?

Una vez abierto y consolidado ‘Compartir’ decidimos que era el momento de hacer un poco de resumen de nuestra historia. En el libro intentamos explicar de dónde venimos, dónde estamos y que es lo que representa ‘Compartir’, también, más allá de la gastronomía.

[Visita nuestro Canal de YouTube](#)

¿La primera parte del libro es muy vivencial, muy vital. ¿Hay que mirar al pasado?

No hay futuro sin pasado, es importante no olvidar. Intentamos explicar en esa parte de dónde venimos, tanto en lo profesional como en lo personal, y quién somos a día de hoy. Es muy importante no olvidar pero aún más construir ahora nuestro futuro.

“No hay cocina moderna sin que exista la cocina tradicional”

Hablan de la familia del equipo, pero ¿y Francesc Guillamet?, el fotógrafo de todas las imágenes del libro. Por cierto, ¿lo que se ve es lo que se come en su restaurante o es una recreación de Guillamet?

Francesc Guillamet es de nuestra familia, por eso es él quién ha dado imagen a nuestro proyecto. Es

un libro con una parte inicial, como ya comentabas, dónde explicamos nuestra historia pero mayoritariamente trata de explicar mediante recetas y fotos una selección de los platos que llevamos a cabo en Compartir, nuestros platos son lo que se ve, así de sencillo.

¿Por qué estas recetas y no otras?. ¿Cuál ha sido el criterio para elegir una y no otra receta para incluirla en el libro?

Siempre es difícil escoger, pero hay que hacerlo. Hemos seleccionado varias de cada una de las familias en la que tenemos estructurada nuestra oferta.

¿Su libro es como su cocina, moderna, pero que ancla en lo clásico?

Sin lugar a duda las bases, no hay cocina moderna sin que exista la cocina tradicional. Muchas de las recetas que ofrecemos tienen su raíz en recetas clásicas, como puede ser el Suquet de nuestra región.

Hay un universo paralelo sólo de libros de recetas: ¿Merece la pena uno más?¿qué creen que aporta el suyo?

Cuanto más maneras distintas de interpretar la cocina haya que vean la luz, más pluralidad y caminos por recorrer habrá, por lo que cualquier libro de recetas, sea de quién sea, bienvenido será.

Nosotros explicamos en él nuestro proyecto, nuestra manera de entender el oficio tanto en la cocina como en la sala y la filosofía a través de la cual trabajamos cada día y, por otro lado, información sobre las recetas que llevamos a cabo.

“La pluralidad y el trabajo en equipo son para nosotros una manera de entender la vida”

Con la fama de vanguardistas que tienen ustedes, ¿no les ha quedado un recetario un tanto conservador? ¿no se han atrevido a tirarse a la piscina con propuestas más rupturistas?

Cada proyecto tiene su personalidad y después de trabajar más de 15 años en elBulli, ‘Compartir’ es el primer paso que nos apeteció tirar adelante, este es un primer paso del que nos sentimos más que orgullosos, ¿por qué no explicarlo?

Al principio del libro hay mucho El Bulli. La forma de crecer y ser autónomos es, dicen, la que liberarse del padre. ¿Cuándo se liberan ustedes

de El Bulli?

Evidentemente en el 2014, cuando dejamos de trabajar en él.

Como gestionan las diferencias, ya no sólo profesionales, sino también vitales, (hay siete años de diferencia entre Castro y Xatruch)

Tenemos objetivos comunes con distintas maneras de entender y ver las cosas, la pluralidad y el trabajo en equipo son para nosotros una manera de entender la vida, todos remamos en la misma dirección y por lo tanto nos hace más fuertes.

En su caso, ¿todo se multiplica por tres?

En según que aspectos... sí!

Han tocado ustedes el diseño del libro o eso es ya cosa de la editorial. En todo caso, ¿les ha gustado esa modernidad con el lomo a vista y el diseño general?

Como en todo lo que hacemos, nosotros siempre estamos involucrados en todos los aspectos. Si, estamos convencidos de como ha quedado.

Al final ustedes, ¿son más unos pescadores que cocinan que unos payeses que cocinan?

Por proximidad al mar, Mateu de Roses, Oriol de Sitges y Eduard de Vila-seca, hace inevitable que estemos ligados de una manera más estrecha con el mar, pero jamás cerramos las puertas a nada.

¿Se mojan con el tema de los stagiers, ahora que está tan de moda, y salido de todo contexto?

Hace tiempo que nos mojamos, cuando los tres empezamos nuestra carrera ejerciendo como tal, y siempre hemos demostrado nuestro más absoluto respeto por todos.

¿Para cuándo el libro de 'Disfutar'?

El tiempo dirá.

Twitter

G+

0

Compartir 3

COCINEROS

TAMBIÉN TE GUSTARÁ



ENTREVISTAS

Kamilla Seidler (rest. Gustu): "Me gusta que sea obvio lo que hay en el plato"



ENTREVISTAS

Aitor Manterola (Asador Patxiueneña): "En la cocina de hoy se está perdiendo al sabor de los productos frente a la ternura"



ENTREVISTAS

Felix Manso: "La cocina de hoy en día la estamos prostituyendo"

AVISO LEGAL Y POLÍTICA DE PRIVACIDAD

QUIENES SOMOS

