

GASTRONOMÍA

● Oriol Castro enseña en Acánthum dentro del ciclo de Ahora Capital su experiencia profesional al frente de Compartir y Disfrutar ● El chef recuerda su larga estancia en El Bulli

Mejorar como punto de partida

J. M. Lugardo HUELVA

Saborear la cocina sin probarla o entremezclar sensaciones gustativas sin tan siquiera poder utilizar el olfato fueron el recorrido de emociones que Oriol Castro llevó a una nueva cita del ciclo Ahora Capital. Uno de los chefs del restaurante Disfrutar, en Barcelona, mostró la sabiduría y la experiencia sin pelos en la lengua. Con el corazón abierto y con la verdad por delante.

A través de un coloquio-entrevista, el restaurante de Xanty Elías, Acánthum, acogió una experiencia gastronómica sin tener que llegar a la fase práctica. La teoría llevó a los asistentes a mundos de ensueño mediante las explicaciones y power points que traía preparados Oriol Castro. La carta de presentación ya era de altura. Salió de El Bulli de Ferran Adrià. Casi nada y todo a la vez. Y con la humildad, el trabajo y el sacrificio que tiene la profesión llevó adelante dos horas de la intrahistoria de sus fogones.

Ayer se habló de verbos. Crear, organizar, trabajar, emocionar, soñar y sorprender. Y otros tantos que le han llevado junto a sus dos socios, y amigos lo primero, Mateu Casañas y Eduard Xatruch, a llamar a sus dos restaurantes con dos verbos significativos: Compartir y Disfrutar. Tan distintos y tan iguales. Tanto esfuerzo y tanta dedicación en dos proyectos que van de la mano y que no terminan de tocarse. Dos experiencias distintas. Diferentes pero en los que se hierve la misma pasión entre sus rincones. Tan añejos y tan modernos.

Una estrella Michelin a sus espaldas y en las de sus socios, así como innumerables reconocimientos gastronómicos llevan a pensar a Oriol Castro que “no podemos vivir de los recuerdos. Hay que mirar al mañana, seguir superándonos y trabajando. Es nuestra filosofía y eso lo aprendimos en El Bulli”.



1



2

FOTOS: ALBERTO DOMÍNGUEZ

1. El chef Oriol Castro durante su intervención en el ciclo de Ahora Capital en el restaurante onubense Acánthum. 2. Los asistentes que no quisieron perderse la experiencia del coloquio-entrevista con Oriol Castro. 3. Antonio Colsa, en la presentación de Oriol Castro. 4. El chef mostró a los asistentes los platos de sus restaurantes.



3



4

Fueron 18 años de su vida dedicados a un proyecto tan prestigioso como El Bulli. Algo tuvo ese lugar para asombrar al mundo de la alta cocina. Fue un antes y un después. Y la gastronomía abrió los ojos de otra manera. Ni mejor ni peor. De otra manera.

Compartir nació en 2012 “en una antigua pizzería de Cadaqués” y querían una seña de identidad “algo informal y con un toque moderno”. No sabían cómo llevar un restaurante hacia delante, pero tras superar muchos obstáculos mantienen de una forma impecable la organización de ambos. Y demostró Castro las vivencias de Compartir. Un espacio pensado para poner el plato en el centro de la mesa y crear conversación entre los comensales con “una cocina normal pero elegante”. Muy trabajada. “No queríamos ser sectarios en cuanto al cliente” y los arroces tuvieron su hueco en una carta que entre cuatro personas se puede degustar perfectamente durante una comida.

Disfrutar continuó el guión, pero “con una inversión altísima”. Un local inspirado en el mediterráneo y que “como no podíamos tener ningún fallo”, antes de las obras construimos el local en tres dimensiones”. A base de cajas de cartón y poliespan hicieron una maqueta real e in situ de lo que querían. “Hay que tener sacrificio para entender las cosas y mejorar”.

Ahora, la línea de trabajo prosigue en ahondar más en la creatividad, y la “gestión del día es muy importante. Antes de empezar el

servicio siempre tenemos una reunión para mejorar”. Mejorar, mejorar y mejorar. Castro se declara un inconformista, que al trabajar bajo presión es la mejor manera de generar.

También se mostró el arte de la cocina. La creatividad. “Es un camino nuevo. Es duro porque es hacer algo nuevo. Podemos entrar en la cocina ahora y elaborar mil platos”, pero crear es otra cosa. Oriol Castro se sinceró en Acánthum con la importancia del trato en las personas. “Es igual de importante el que lava los platos que quien los sirve”.

Un pensamiento de aplauso que ya se mueve en su cabeza para servir en Disfrutar, los frutos rojos de la provincia de Huelva.