

## DE BO DE BO

**TONI  
MASSANÉS**

Director  
Fundació Alícia



# Disfrutar

Benvinguts al temple del gaudi. Benvinguts a l'excel·lència gastronòmica al servei del plaer. Benvinguts a **l'herència d'El Bulli** que no para d'innovar. Quina altra cosa podrien fer aquests tres excaps de cuina del millor restaurant de la història que continuar parint noves delícies sense parar? Delícies delicades i delicioses. Delicades perquè la seva aparença és preciosa, la seva consistència és etèria; la seva massa, ingràvida; la seva presència, tènue; la seva existència, subtil. Delicioses perquè, en canvi, **els gustos són marcats**, plens, clars i purs com els colors d'un Miró. Les propostes, sovint mínimes, sovint minimalistes, a cops conceptuals, a cops poètiques, sempre simpàtiques i juganeres, omplen la boca de sabor. Això mentre, en freqüències i **ritmes perfectament ordenats**, no busquin fer un contrast, a partir d'un joc purament refrescant només lleugerament matisat per diferents accents aromàtics. O, regalar-nos el pas fugisser del temps en la natura descobrint-nos la sorpresa d'un fruit collit extremament tendral, o demostrar-nos l'extraordinària potència d'un fruit sec. O girar com un mitjó un plat clàssic. I és que aquests nois **dominen tants recursos**, consideren tantes variables, fan entrar tants components, ofereixen tanta riquesa, executen amb tanta precisió... I, ahora, tot el que fan és tan fàcil, tan comprensible, tan bo... que ningú no voldria que s'acabés aquesta **simfonia gastronòmica** quan s'encadena harmònicament orquestrada per Eduard Xatruch, Oriol Castro i Mateu Casañas. Fa no res que van obrir, ja són revelació aclamada i d'aquí quatre dies hauran arribat tan amunt que costarà d'albirar-los. Però, què badem?