

“COMPARTIR” el nou llibre d'uns xefs guanyadors

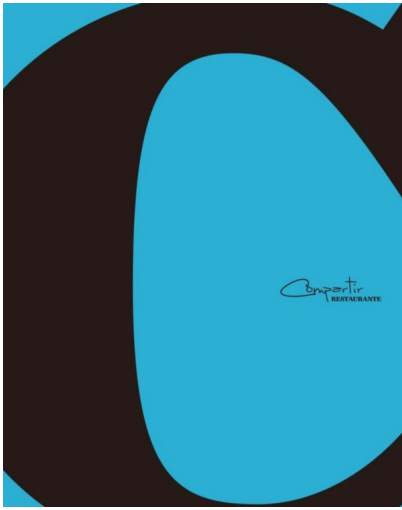
per ACGN | abr. 6, 2017 | Actualitat, Articles | 0 comentaris



S'acosta Sant Jordi i ja comencem a pensar en llibres de cuina i gastronomia. A finals de Març ha arribat a les llibreries un nou llibre per tots aquells amants de la gastronomia i el bon menjar. Un llibre escrit pels xefs que han sigut premiats per la revista britànica “Restaurant” amb el 55è lloc de la llista “The World’s 50 Best 2017” amb el **restaurant Disfrutar** i amb el premi al restaurant amb més potencial del món del 2017.

Compartir, el nou llibre per els amants de la gastronomia

Quan pensem en un exemple de restaurant que porta com a segell d'identitat la cuina mediterrània, ens ve immediatament al cap el **Compartir**, regentat pels antics caps de cuina d' elBulli, **Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas**. Després del tancament definitiu d'aquest restaurant



llegendari el 2011, els tres xefs van emprendre un projecte comú que ja feia temps que els ballava pel cap i per fi, el 2012 van obrir les portes del Compartir al bell mig de Cadaqués. Ara, gràcies a l'editorial **Planeta Gastro**, treuen un **llibre** on recull tota la transició que ha viscut el restaurant, inclòs les receptes dels 49 plats més emblemàtics que mostren l'essència de la seva cuina, i que han posat Cadaqués al mapa

de la gastronomia catalana. Tot acompanyat del pròleg del seu amic i mentor, **Ferran Adrià**, i amb més de 200 fotografies de **Francesc Guillamet**, un dels millors fotògrafs del món especialitzat en la gastronomia i el menjar.

Història i concepte del restaurant Compartir

El llibre és el resultat de tot el bagatge del restaurant, des dels seus inicis que era tan sols una idea, a esdevenir un projecte consolidat i molt personal, on l'equip cada cop és més sòlid i està més implicat. Explica en primera persona com es van sentir els protagonistes davant de cada repte i la seva visió.



L'origen del projecte neix en un viatge professional a Istanbul on els tres xefs van decidir posar en marxa un restaurant des de zero, evitant jugar a "primera divisió" com en el restaurant on havien treballat durant els últims 15 anys. A partir de llavors, amb il·lusió i molta ajuda per part d'amics i familiars, creen un tipus de cuina sense grans complicacions, però que, ràpidament els tres cuiners acaben re formulant, sofisticant els plats i confeccionant l'oferta gastronòmica que és avui l'essència del Compartir. A

més, per si fos poc, obren un nou restaurant fa dos anys seguint l'estil del Compartir, el **restaurant Disfrutar**, a Barcelona, on és premiat aquest any per la revista "Restaurant" com al restaurant del món amb millor potencial.

El receptari, una mostra que defineix la identitat del restaurant

Si mirem la seva oferta des d'un punt de vista gastronòmic, la podem definir com una cuina amb tocs moderns sense pretensions avantguardistes, amb un format on els plats estan pensats per compartir-los en el centre de la taula. L'essència del Compartir està definida en el seu nom, que indica una manera de socialitzar i relacionar-se. A part, els tres cuiners porten tant de temps cuinant al costat del mar, que porten la cuina mediterrània a la sang.

Mostra d'això són els productes pels entrants freds de peix com les sardines, les anxoves, el verat o el bou de mar, així com els entrants dels mol·luscs.



El receptari ens ofereix: amanides, entrants freds, mol·luscs, entrants tebis o calents, arrossos, peixos, carns i postres. Cada una de les receptes està acompanyada del llistat d'ingredients, el procés d'elaboració pas per pas així com l'acabat i la presentació del plat. Però el detall que més ens enamora és que cada recepta porta una petita descripció del producte principal, explicant dades curioses, com l'origen del gaspatxo o com podem utilitzar l'eucaliptus per condimentar els nostres plats.

Categories

Actualitat