



Sapori

IN EVIDENZA



CHEF

VINO

RISTORANTI

TRATTORIE

RICETTE

ITINERARI

Compartir, il ristorante degli eredi del Bulli diventa un libro



Oriol Castro, Eduard Xatruch e Mateu Casañas (Guillamet)

Tra i collaboratori preferiti di Ferran Adrià, i tre chef Oriol Castro, Eduard Xatruch e Mateu Casañas (Guillamet) stanno cambiando rotta alla cucina spagnola. [Seguici anche su Facebook](#)

di LICIA GRANELLO

[ristoranti](#) [chef](#) [cucina internazionale](#)

“Impossibile raccontarli singolarmente, tanto sono uniti. **Tre cuochi tra i più brillanti che si possa immaginare**: creativi, esigenti – in primis con se stessi – generosi, appassionati, capaci di sopportare enormi carichi di lavoro. E naturalmente con lo spirito del Bulli nel sangue, iscritto nel DNA”.

È un Ferran Adrià insolitamente tenero, quello che presenta i suoi **ragazzi di un tempo** (non lontano) **nell'introduzione di “Compartir”**, nome del ristorante e del nuovissimo libro-racconto di uno dei **locali più apprezzati e divertenti della nuova cucina europea**. A firmarlo, Oriol Castro, Eduard Xatruch e Mateu Casañas, i tre storici pupilli di Adrià, cuochi e proprietari.



Una delle proposte del Compartir

Condividi

“**Compartir**”, **condividere**, ovvero la vera chiave di volta della straordinaria esperienza del **Bulli**, **il locale capace di cambiare irrimediabilmente la storia della cucina mondiale**, grazie alla genialità del suo cuoco e al pensiero collettivo che l’ha sorretto dal primo all’ultimo giorno.

Tre figli del Mediterraneo spagnolo, tre straordinari talenti della cucina, voluti da Adrià anche dopo la chiusura del Bulli (2011), per edificare la Bulli Foundation e collaborare al nuovo, visionario progetto “Bullipedia”.

Codificare concetti e ricette della cucina mondiale dalle origini a oggi è un lavoro immane e un *work in progress* a cui da anni partecipano decine di

intellettuali e scienziati. Impegno magnifico e benemerito, però non esaustivo della passione gastronomica dei magnifici tre. Così, **Castro, Xatruch e Casañas cinque anni fa hanno scelto un nome e un luogo evocativi** per dare il via al loro sogno culinario, ovviamente con la benedizione di Ferran.



L'esterno del Compartir

Condividi

Una casa settecentesca con uno splendido patio in legno e pietra nel centro storico di Cadaques, borgo annidato sulla Costa Brava a un passo da Cap de Creus e da Roses, terramadre del Bulli. Un'identità forte, unita a una capacità assoluta di recuperare le proprie radici comuni, elaborandole grazie a tecnica ed esperienza con pochi uguali al mondo.

Compartir non è un ristorante di sperimentazione gastronomica, pruderie riservata ai clienti di "Disfrutar" (*que disfruten* è un modo di augurare buon appetito), il bel ristorante luminoso aperto tre anni fa a Barcellona, dove i magnifici tre proseguono il percorso di ricerca del Bulli in chiave spiccatamente mediterranea. **A Cadaques, l'offerta è simbolizzata da terrine, casseruole e vassoi**, rigorosamente appoggiati in mezzo alla tavola, a cui attingere, che si scelga un piatto o un'intera sequenza. Il servizio va in scia: professionale e morbido.

"Il punto non è servire da destra o da sinistra, ma nel mondo migliore per far sentire i clienti a casa, come ciascuno di noi vorrebbe essere trattato".



La cover del libro

Condividi

I piatti, ovviamente, sono squisiti, squisitissimi. Ma **nel tempo della cucina mediatica, del foodporn, del cakedesign, a colpire è prima di tutto l'approccio**, lontanissimo dalle cattedrali dell'alta cucina.

Qui **la presentazione è semplicemente parte del piatto, non lo sublima né lo sostituisce** (come purtroppo spesso succede: per la serie, sotto la spumante).

Ancora una volta, **la Spagna segna un cammino diverso**. Lo fa attraverso progetti potenti, dall'Università Gastronomica di San Sebastian al centro di ricerca Alicia fino al Bullipedia. Ma anche attraverso intuizioni apparentemente piccole, come Compartir e Disfrutar. **“Abbiamo sempre pensato che la generosità sia un'attitudine, un valore in cui crediamo e che vogliamo trasmettere. Per noi, è un lusso che i clienti vengano nei nostri ristoranti. Lo consideriamo un regalo, un piacere, prima che un lavoro”**.



Una delle proposte del Compartir

Condividi

Mettere il cliente al centro dell'esperienza culinaria è uno degli insegnamenti di **Juli Soler, l'altra metà geniale del Bulli, scomparso due anni fa, a cui il libro è dedicato**. Un concetto solo apparentemente banale a fronte del solipsismo degli starchef.

Tra pochi mesi, **a Torino aprirà Casa Lavazza, con Federico Zanasi ai fornelli e Ferran Adrià, storico testimonial e consulente** dell'azienda, come mentore.

Dove i piatti saranno sicuramente strepitosi, il servizio lieve e l'ansia di apparire finalmente sotto traccia. Parola di Ferran (e dei suoi eredi).

Mi piace Piace a 18 mila persone.

© Riproduzione riservata

09 agosto 2017

GUARDA ANCHE

PROMOSSO DA TABOOLA