



Compartir

Girona. Oriol Castro fue durante años jefe de cocina de elBulli, a donde llegó a finales los años noventa y en donde conoció a sus compañeros y actuales socios, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. Con ambos, abrió [Compartir](#), en Cadaqués.

Tuvieron muchos apoyos iniciales, de algunas firmas y de colegas como [Paco Pérez](#) (dueño de Miramar, en la cercana Llançà) o del propio Ferran Adrià, y hasta un cliente les cedió el local donde había una antigua pizzería. La cocina sencilla pero con toques modernos, con platos para poder compartir, como una versión del “pica pica” tradicional, con la idea de respetar el producto al máximo y dándole un toque divertido. Aun así, el bagaje técnico de sus promotores es tan apabullante que ninguna de sus propuestas se enmarca en la normalidad culinaria. El método que aplican al tratamiento de los alimentos, los controles puntillosos de los puntos de cocción y la sutileza con la que manejan los aderezos se suman a chispazos de imaginación imprevisibles para convertir las recetas en propuestas singulares. Compartir... este nombre les enganchó y, es parte de su filosofía: generosidad en el equipo y con el cliente.



La ambientación es mediterránea: naranjos en el patio, el azul “cadaqués” en contraste con el blanco puro y la madera para las mesas, crean un ambiente tranquilo y apacible. Ahora, los tres chefs, implicados al mismo tiempo en el proyecto de [elBullifoundation](#), preparan la apertura a principios de diciembre de un nuevo restaurante en Barcelona, que funcionará con un formato de menú degustación. *vivirdemais* promete visitarlo.

<http://www.vivirdemais.com/compartir/>