

Cadaqués tindrà un nou restaurant amb els tres últims xefs d'El Bulli

Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch hi obriran Compartir
La 'Jornada gastronòmica Norat Gotanegra' es va celebrar ahir a Roses



Mateu Casañas, ex cap de cuina del Bulli, anunciant ahir la propera obertura del seu nou restaurant a Cadaqués. Foto: E. C.

“No serà El Bulli i no hi haurà menú de degustació”, va dir ahir Mateu Casañas per anunciar la pròxima obertura a Cadaqués del restaurant Compartir. No serà El Bulli, però en tindrà els al·licients, perquè aquesta nova oferta gastronòmica que obrirà les portes a final de mes o a principi de maig és l'aposta conjunta dels tres últims caps de cuina d'El Bulli, Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch. Els tres cuiners continuen vinculats al millor restaurant del món a través de la Bulli Foundation, però volen aprofitar els dos anys fins que la fundació arrenqui per poder cuinar sense la pressió anterior. Casañas va admetre que portaran

a Cadaqués “la manera de treballar i els referents” que van posar a la pràctica a Roses, però amb la voluntat “simplement de cuinar bé”. El restaurant Compartir, situat al nucli antic de Cadaqués, tindrà capacitat per a unes quaranta persones, i segons Casañas, oferirà “plats normals, pensats per compartir entre els comensals”, per un preu que podran variar entre els 30 i els 60 euros.

L'anunci d'aquesta pròxima obertura es va fer en el marc de la segona Jornada gastronòmica Norat Gotanegra, que se celebrava ahir a l'hotel Terraza de Roses. Una taula rodona, moderada pel periodista gastronòmic Salvador Garcia, va permetre a sis joves restauradors emprenedors d'intercanviar experiències i posar en evidència que la gastronomia gironina evoluciona i s'està renovant. Iolanda Bustos (La Calèndula), Jordi Jacas (El Molí de l'Escala), Marc Gascons (Els Tinars), Quim Casellas (Casamar), Roger Viusà (Plaça del Vi, 7) i Mateu Casañas van coincidir sobre alguns dels grans eixos d'aquesta renovació: ambients on domini la “informalitat amb educació”, per perdre la por dels restaurants amb estrelles, cartes amb pissarra, perquè l'oferta dels productes del mercat varia ràpidament i els preus també han de poder canviar, si varia el preu del peix d'un dia a l'altre. I facilitar, és clar, que els comensals puguin compartir els seus plats, com passarà al “Compartir”.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 17-04-2012 Pàgina 14

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/529887-cadaques-tindra-un-nou-restaurant-amb-els-tres-ultims-xefs-del-bulli.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui