

El Disfrutar de Barcelona, reconegut com a millor nou restaurant d'Europa

L'establiment, dirigit pels tres últims caps de cuina d'El Bulli, irromp a la llista OAD dels millors 100 restaurants europeus en el número 38



Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch

ACN

Nou reconeixement per al Disfrutar, el restaurant barceloní dirigit pels xefs Eduard Xatruch, Oriol Castro i Mateu Casañas. Opinion About Dining (OAD) ha donat a conèixer aquest vespre a Copenhaguen el rànquing dels 100 millors restaurants d'Europa. El restaurant català s'ha endut el premi al millor nou restaurant europeu. Això vol dir que s'ha imposat a la resta de restaurant que

han obert portes després del gener de 2013. El Disfrutar irromp a la llista en el número 38. Els tres xefs van iniciar aquest projecte, juntament amb el Compartir de Cadaqués (Alt Empordà) després de passar 15 anys junts als fogons del Bulli de Ferran Adrià. L'establiment va obrir portes al desembre de 2014 i ja ha estat reconegut amb la primera Estrella Michelin i amb dos Sols de la Guia Repsol. A més, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició també el va nomenar 'Restaurant de l'Any'.

El rànquing Opinion About Dining ha escollit els que considera com els 100 millors restaurants a nivell europeu. En una gala a Copenhaguen també ha premiat el millor nou restaurant. Per optar-hi, la condició és que l'establiment estigui obert a partir de l'1 de gener de 2013. El restaurant Disfrutar de Barcelona –que va obrir portes a finals del 2014- s'ha endut aquest reconeixement i s'ha imposat a vuit restaurants més que també han entrat a la llista. A més, el restaurant dels xefs Eduard Xatruch, Oriol Castro i Mateu Casañas ha irromput a la llista en el número 38.

Disfrutar és el projecte dels últims tres caps de cuina d'El Bulli, que van passar més de 15 anys compartint experiències als fogons del restaurant de Ferran Adrià i Juli Soler. A banda del Disfrutar, tots tres també piloten la cuina del Compartir, a Cadaqués, que és una realitat des de l'abril de 2012.

La proposta gastronòmica del Disfrutar gira entorn del menú degustació i amb una cuina d'estil clarament avantguardista i on els plats destaquen per la seva personalitat, marcadament mediterrània. En definitiva, un restaurant de cuina atrevida, divertida i moderna a la recerca del gust com a premissa principal. El disseny de l'establiment també ha estat premiat i el 2015 va rebre el guardó en la categoria d'Interiors dels Restaurants & Bar Design.

Trajectòria curta, nombrosos reconeixements

El projecte del Disfrutar també acumula d'altres reconeixements del món de la cuina. A finals de 2015, quan se celebrava l'any de l'obertura del restaurant, Disfrutar va rebre la seva primera Estrella Michelin de la Guia Michelin i va ser reconegut amb Dos Sols a la Guia Repsol. A més, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició el va escollir 'Restaurant de l'Any'.

"Premis com aquests són regals que et fa la vida, per a nosaltres que només fa un any i mig que vam obrir és impensable rebre aquest premi i figurar en el número 38 d'una llista tan important", ha valorat un dels artífex de la cuina del Disfrutar, Eduard Xatruch.

Com es vota la llista?

La llista OAD es fa a través de les votacions d'experts que viatgen per tot el món i de les votacions ponderades dels seus membres. El sistema de rànkung es confecciona a través de les opinions de la comunitat de membres. Cada membre influeix en els resultats segons el nombre de restaurants que hagi visitat i en funció de la classificació actual dels mateixos.

Disfrutar s'ha imposat com a millor nou restaurant als establiments Alchemist, Copenhaguen (Dinamarca); AM par Alexandre Mazzia, Marsella (França); Lido 84, Gardone Riviera (Itàlia); Neige d'été, París (França); Pages, París (França), Seta, Milà (Itàlia); Souvenir, Ypres (Bèlgica) i Tokuyoshi, Milà (Itàlia).

Font del document:

http://www.emporda.info/portada/2016/05/23/disfrutar-barcelona-reconegut-millor-nou/315524.html?utm_source=rss