

Nos remontamos a julio de 2011. Cierra ElBulli y surge la posibilidad de afrontar nuevos proyectos sin dejar de colaborar con Ferran Adrià en los nuevos caminos que está abriendo, como la Bullipedia o la Fundación. Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch podrían haber apostado por hacer prácticamente cualquier cosa en cualquier lugar. Experiencia, contactos, talento y energía no les falta. Pero en 2012 nos sorprenden iniciando de forma conjunta un nuevo restaurante que se aleja radicalmente de ElBulli. Nace así Compartir en Cadaqués. ¿Qué es Compartir? Mateu Casañas advierte antes de nuestra visita: "será mejor que lo veáis por vosotros mismos". Y tiene razón. Compartir es una suma de ideas que han ido madurando en las cabezas y corazones de los tres chefs. "Estábamos acostumbrados a cocinar de una manera, sin mirar la cuenta de resultados, siempre con todos los recursos a nuestro alrededor. Sabíamos muchísimo sobre cocina. Pero realmente no teníamos experiencia en sacar adelante un negocio. Con Compartir queremos solucionar esta carencia".

CONTENCIÓN

Compartir es, de entrada, un ejercicio de contención, de gestión inteligente. Algo así como un master para aprender las claves de la rentabilidad, del éxito empresarial. Y tras un año en funcionamiento, es un master que se ha aprobado con sobresaliente. La sujeción en



el gasto es evidente: manteles y servilletas de papel, contención en partidas como la vajilla y la cubtería... Son conscientes de que esta apuesta les aleja de reconocimientos en forma de estrella, pero no les importa. El objetivo es otro.

Eso no significa que todos los detalles en Compartir no estén cuidados al máximo: desde la decoración, con un fantástico patio de entrada muy adecuado para los meses de temporada alta, hasta el servicio distendido y cercano, pero atento y excelentemente informado sobre cada una de las creaciones que salen de la cocina.

DEMOCRATIZACIÓN

Una de las claves del éxito de Compartir se encuentra en la democratización de sus propuestas. En la sala (capacidad para 44 comensales) es frecuente encontrar a todo tipo de clientes. Desde foodies curiosos hasta familias, pasando por los turistas que se acercan a esta bella localidad costera. Una clientela heterogénea que obliga a afrontar grandes retos, como la necesidad de crear una carta con carácter pero abierta a una gran diversidad de gustos.

Aún y así, frente a esta dificultad surge una ventaja. Todos los clientes acuden por el deseo de disfrutar sin un exceso de protocolos de una experiencia gastronómica diferente.



Compartir es, de entrada, un ejercicio de contención, de gestión inteligente. Algo así como un master para aprender las claves de la rentabilidad, del éxito empresarial.

SOCIALIZACIÓN

Para responder de forma adecuada a este tipo de clientes, los tres chefs han trabajado en una carta variada, generosa y sabrosa, plagada de notas mediterráneas y productos del mar, aunque reconocen no querer encorsetarse con lo que tocaría por temporadas o los productos de proximidad. La máxima es, sencillamente, que el producto esté excelente.

Al final, la idea es facilitar la socialización a través de platos que se compartan de forma fácil, esbozando al mismo tiempo menús que tengan muy en cuenta los gustos de cada cliente. De hecho, en Compartir no existe un menú gastronómico cerrado, sino que se trabaja cliente a cliente.

Por tanto, adquiere gran importancia la sencilla comprensión de aquello que integra un plato. Eso no significa que no haya espacio para las múltiples técnicas aprendidas durante sus años en ElBulli. Los tres apuestan por utilizarlas únicamente cuando aporten un valor añadido a las bases tradicionales sobre las que trabajan.

EQUIPO

En Compartir, el día a día descansa esencialmente en un equipo de cocina y de sala que permite a los tres chefs trabajar al mismo tiempo en los proyectos adriáticos. En cocina destaca la presencia de Marc Llach al frente de un equipo formado por Nil Dulcet, Nu Sanuy, José Delgado y Salvador Andreu. El responsable en sala es Ramón Canaleta, que coordina a Montse Valencia, Roger Margalef y Alba Puyol. Tal y como apunta Mateu, "Oriol, Eduard y yo nos vamos turnando para estar presentes y coordinar el restaurante diariamente, sobre todo en temporada alta". En cuanto al proceso creativo, se vive de una forma armónica, puesto que los tres chefs se conocen de sobras.





Ensalada de remolacha y frutas con sorbete de ajo blanco



Sardinas marinadas con jang, horchata, trufa negra, tomate y albahaca