



Compartir, el libro de tres chefs que fueron jefes de cocina de elBulli

COMPARTIR, EL LIBRO DE TRES CHEFS QUE FUERON JEFES DE COCINA DE ELBULLI

DIARIODEGASTRONOMIA.COM ([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/](http://diariodegastronomia.com/author/diariodegastronomia-com/)) x 17/03/2017

Compartir es el primer libro de los que fueron jefes de cocina de elBulli: Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. Tras el cierre definitivo de elBulli en 2011, afrontaron un nuevo camino como chefs, y emprendieron un proyecto de restauración conjunto: Compartir, un restaurante con platos mediterráneos en el que concentrar toda su experiencia tras años liderando el restaurante más legendario de la historia.

Compartir nació en abril de 2012 y se convirtió en un proyecto muy personal de los tres chefs, con un formato donde los platos están pensados para compartir en el centro de la mesa, un proyecto consolidado con decenas de platos catalogados que se han convertido en nuevos clásicos. El libro es la memoria de esta transición y la nueva singladura de Castro, Xatruch y Casañas y sus creaciones en Compartir, en Cadaqués, que ha tenido ya continuidad en 2014 con la apertura de Disfrutar en Barcelona.

“Escribir este prólogo significa recordar con cariño una de las etapas más creativas de elBulli. Porque, en efecto, los nombres de Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch están inscritos con todo merecimiento en el libro de oro del restaurante. Ellos tres, junto a Juli, Albert, yo mismo y un reducido grupo de profesionales, fueron los auténticos protagonistas de algunos de los episodios más excitantes de la reciente historia de nuestra cocina”, escribe Ferran Adrià en el prólogo a este libro. Y es que, la historia de Compartir es la continuación de la propia trayectoria profesional de Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch.

A finales de la década de 1990, los tres formaban parte de la plantilla de elBulli. Oriol entró en 1996, Mateu en 1997 y Eduard en 1999. A pesar de que los tres comenzaron como staggers en prácticas, fueron desempeñando paulatinamente tareas de todo tipo y asumiendo nuevas responsabilidades. Cuando en julio de 2011 cerró elBulli, surgió la idea de poner en marcha entre los tres un proyecto propio absolutamente único e irrepetible. El impulso y la inspiración lo encontraron a mediados de octubre de 2011, en un viaje profesional que realizaron los tres a Estambul.

Un proyecto conjunto: Compartir

En aquel momento, tras una larga conversación en la que afloraron planes e intenciones, decidieron comenzar desde cero y poner en marcha un restaurante que no tenía necesariamente que “jugar en la misma división” que el restaurante donde habían trabajado durante los últimos quince años. Encontraron en Ferran Adrià el apoyo y el ánimo para seguir adelante, compaginando el proyecto con su trabajo en elBullifoundation. A partir de entonces han puesto todo su trabajo, energía e ilusión en poner en marcha un negocio que en principio no se centraba en una oferta gastronómica rompedora, sino en un tipo de cocina sin grandes complicaciones. Pero rápidamente se dieron cuenta de que una propuesta tan sencilla como la que plantean no acaba de convencerles. Así que, poco a poco, comenzaron a sofisticar los platos y a confeccionar la oferta gastronómica que hoy es la esencia de Compartir.

El libro, **Compartir**, está editado por Planeta Gastro y cuenta con más de 200 fotografías de Francesc Guillamet, uno de los mejores fotógrafos del mundo especialistas en gastronomía. Incluye, además, los cuarenta y nueve platos más emblemáticos del restaurante, profusamente ilustrados y con las respectivas recetas.

Título: Compartir | Autores: Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas | Editorial: Planeta Gastro | Prólogo de Ferran Adrià | Fotografías de Francesc Guillamet | ISBN: 978-84-08-16478-4 | Código: 10173047 | Edición en castellano y en catalán | Formato: 21,5 x 29,5 cm., 216 páginas, tapa dura sin sobrecubierta (cartoné) | Precio: 39,50 €

RESUMEN



CALIFICACIÓN 5 based on 2 votes
AGREGADA
NOMBRE DE LA MARCA Compartir
NOMBRE DEL PRODUCTO Libro (Planeta Gastro)
PRECIO EUR 39,50
DISPONIBILIDAD Available in Stock

[ARTÍCULO ANTERIOR \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/NOVEDADES-LEGALES-LAS-DOPS-E-IGPS/\)](http://diariodegastronomia.com/novedades-legales-las-dops-e-igps/)

NOVEDADES LEGALES SOBRE LAS DOPS E IGPS
([HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/NOVEDADES-LEGALES-LAS-DOPS-E-IGPS/](http://diariodegastronomia.com/novedades-legales-las-dops-e-igps/))

[ARTÍCULO SIGUIENTE \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/CHORIZO-ESPANOL-VEZ-MAS-INTERNACIONAL/\)](http://diariodegastronomia.com/chorizo-espanol-vez-mas-internacional/)

EL CHORIZO ESPAÑOL, CADA VEZ MÁS INTERNACIONAL
([HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/CHORIZO-ESPANOL-VEZ-MAS-INTERNACIONAL/](http://diariodegastronomia.com/chorizo-espanol-vez-mas-internacional/))

ARTÍCULOS RELACIONADOS



NAVIDAD EN LONDRES: LA CIUDAD EN TODO SU ESPLENDOR
([HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/NAVIDAD-LONDRES-LA-CIUDAD-ESPLENDOR/](http://diariodegastronomia.com/navidad-londres-la-ciudad-esplendor/))

[DIARIDEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com)

([HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIDEGASTRONOMIA-](http://diariodegastronomia.com/author/diariodegastronomia)

[DIARIDEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com) 06/12/2016



LOS 50 MEJORES RESTAURANTES DE AMÉRICA LATINA
([HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/LOS-50-MEJORES-RESTAURANTES-AMERICA-LATINA/](http://diariodegastronomia.com/los-50-mejores-restaurantes-america-latina/))

[DIARIDEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com)

([HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIDEGASTRONOMIA-](http://diariodegastronomia.com/author/diariodegastronomia)

[DIARIDEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com) 06/12/2016

HOY EN PORTADA...