

**Cuiners amb excel·lència****Mateu Casañas** Restaurant Compartir, de Cadaqués

**Mateu Casañas en una taula del Compartir**, que està ubicat en un emblemàtic edifici reformat a principi del segle XVIII. A la dreta, un dels entrants ■ MANEL LLADÓ

# La cuina per compartir

**CADAQUÉS** · Els tres últims caps de cuina d'El Bulli, Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch, van decidir iniciar un projecte conjunt i el 2012 van obrir a Cadaqués un restaurant amb plats per compartir al centre de la taula **CARTA** · L'oferta del Compartir és una cuina amb unes arrels molt marcades tradicionals catalanes però amb tocs moderns

**Imma Bosch**  
CADAQUÉS

Quan El Bulli va tancar, el juliol del 2011, Mateu Casañas, juntament amb Oriol Castro i Eduard Xatruch, fins aleshores caps de cuina d'aquest restaurant, des d'on Ferran Adrià va revolucionar la cuina mundial, van decidir que s'havien de reinventar i buscar el seu projecte. "Un projecte que podia ser més petit, més gran, més humil o més important, això el temps ho dirà, però volíem treure'ns l'espina de crear una cosa pròpia", comenta Mateu Casañas. I així va néixer el Compartir, un restaurant que es troba al centre històric de Cadaqués, ubicat en un edifici reformat de principi del segle XVIII i en què "un dels seus atractius és un gran pati exterior que rep al visitant i que és un clar exemple de la identitat d'aquest racó del cap de Creus".

El Compartir "no és El Bulli"; ho deixen clar els seus propietaris, tot i que reconeixen que els "ha influït molt" perquè tots tres hi han treballat "molt anys" i, com no podria ser d'altra manera, el porten "a les venes". A més de les tècniques de

cuina, a El Bulli han après "els conceptes, la manera de pensar, com interpretar els plats, com interpretar les reaccions dels clients", però també "la humilitat, la regularitat i, sobretot, el criteri". "Un criteri a l'hora de fer les coses, que és el que ens van ensenyar en Ferran, l'Alberto i en Juli en aquell moment", diu Casañas.

Amb el Compartir van decidir trencar per complet amb el tipus

**El concepte pica-pica** es transforma, a la vegada que crea un ambient sorprenent i desinhibit entre els clients

de cuina pel que fa al menú degustació que feien a El Bulli i en l'aspecte més creatiu i avantguardista. Van optar per una cuina més tradicional, bastant més propera al gran públic i amb què tothom es pogués sentir identificat.

Per això, com el seu nom indica, l'oferta gastronòmica del restaurant es presenta en plats per compartir al centre de la taula amb la intenció que "els clients puguin tenir una experiència més completa

amb els comensals de la seva taula". D'aquesta manera, es transforma el concepte del pica-pica i "es porta un pas endavant, a la vegada que es crea un ambient sorprenent i desinhibit entre els clients".

Al Compartir no hi ha un menú degustació i és el client qui, a través del professional de sala que el pot ajudar, crea el seu propi menú degustació amb els plats que hi ha a la carta; una carta en què, segons explica el mateix Casañas, l'oferta és "una cuina amb unes arrels molt marcades, tradicionals catalanes, però amb uns tocs moderns". I matisa: "és cuina mediterrània i amb ingredients de la zona però no tanquem la porta a ingredients de fora". "Si en un plat hi ha d'haver algun ingredient de fora que a mi em fa millorar l'elaboració o la recepta, no tinc perquè tancar-li la porta", explica Casañas, que recorda que la cuina mediterrània està feta "d'evolució constant i sense parar" i que "si fa cinc-cents anys haguéssim tancat la porta a possibles incorporacions, no tindríem ni la tomata, ni les patates, ni la sala de soja".

La carta del Compartir canvia de tant en tant, però no se cenyeixen

**Compartir**  
Riera de Sant Vicenç, s/n,  
17488 Cadaqués,  
Girona

Telèfon  
972 25 84 82

**Menú**  
■ Carta

**Festiu**  
■ El mes de gener, és tancat per vacances. De febrer a desembre, obren tots els caps de setmana i de març a octubre, també entre setmana, tant per dinars com per sopars.

"massa a una regularitat" i van fent en funció de les seves "sensacions". En la carta, s'hi poden trobar des d'uns tomàquets confitats, crema de parmesà i llimona, a unes sardines marinades amb gerds, bledarave i festucs, unes ostres, sepietes a la brutasca amb papada i espàrrecs, però també rap a la romana amb romesco, vieires a la *meunière* amb amanida de fonoll o costelletes de conill i carxofes arrebossades amb allioli de poma. Segons Cassañas, el preu mitjà per un comensal sol ser entre 45 i 50 euros.

El desembre del 2014, els tres socis van decidir fer un pas més i obrir un restaurant a Barcelona, el Disfrutar, que acaba de rebre una estrella Michelin. És una proposta diferent a Compartir, clarament avantguardista i en format de menú degustació.

Tant al Compartir com al Disfrutar tenen "un equip estable de treballadors". Al de Cadaqués, per exemple, hi treballen una dotzena de persones i hi tenen "un equip estable i sòlid". "El nucli dur de l'empresa a Cadaqués està encapçalat per Ramon Canaleta a la sala i Marc Llach a la cuina", diu Mateu Cassañas. ■