

ENGLISH VERSION ([HTTP://WWW.IDENTITAGOLOSE.COM/SITO/EN/?ID_CAT=95&ID_ART=14508](http://www.identitagolose.com/sito/en/?ID_CAT=95&ID_ART=14508))

Il ristorante delle condivisioni

Inchiesta sulla taglia delle porzioni: a colloquio con il catalano Oriol Castro, chef di *Compartir*

09-05-2016



Le *Frittelle di baccalà al miele* del ristorante *Compartir* (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11657/ristoranti/compartir.html?p=0>), aperto nell'aprile 2012 a Cadaqués in Catalogna da **Oriol Castro** con **Eduard Xatruch** e **Mateu Casañas**. Il concetto dell'offerta dell'insegna è anticipata dal suo stesso nome: i piatti sono tutti in condivisione. Tale è stato il successo, che nel dicembre del 2014 i 3 ragazzi hanno aperto *Disfrutar* (<http://es.disfrutarbarcelona.com/>) a Barcellona, "avanguardia con forti radici mediterranee" (foto **Francesc Guillamet**)

Le dimensioni al ristorante contano? Ce lo stiamo chiedendo da qualche settimana, con un'inchiesta che indaga sulle taglie delle porzioni. Abbiamo cominciato con il dossier **Marco Stabile** (<http://www.identitagolose.it/sito/it/44/14419/dallitalia/mezze-porzioni-il-codice-stabile.html?p=0>), il primo cuoco ad aver introdotto in Italia, nel dicembre 2005, un menu di tapa e **Matteo Fronduti** (<http://www.identitagolose.it/sito/it/44/14419/dallitalia/mezze-porzioni-il-codice-stabile.html?p=0>), pioniere a Milano. Due modi diversi di intendere le mezze porzioni. Oggi intervistiamo **Oriol Castro**, chef catalano di *Compartir* (<http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/11657/ristoranti/compartir.html?p=0>) a Cadaqués in Catalogna, un modello interessante perché tutto giocato sulla condivisione dei piatti. Un espediente innovativo ma in un certo senso antico come il mondo.

Lei ha lavorato per 15 anni al Bulli. È lì che ha appreso l'esperienza del cibo condiviso?

In realtà, in tutto il menu degustazione che servivamo a Cala Montjoi, c'era una sola portata che veniva condivisa dai clienti al tavolo. Era quella degli snack. Ma *Compartir* ha ereditato molto da quella grande insegna. Soprattutto lo spirito: le premesse, il rapporto con i clienti e il cibo, il clima informale e rilassante, lo sforzo

Rubriche - Dal Mondo

Recensioni, segnalazioni e tendenze dai quattro angoli del pianeta, firmate da tutti gli autori legati a *Identità Golose*



a cura di

Gabriele Zanatta

classe 1973, laurea in Filosofia, giornalista freelance, coordina i contenuti della Guida ai Ristoranti di *Identità Golose* (<http://www.guidaidentitagolose.it/>) dalla prima edizione (2007) e collabora con diverse testate
twitter @gabrielezanatt
(<https://twitter.com/gabrielezanatt>)

Seguici su:

Facebook
(<https://www.facebook.com/identitagolose>)

Twitter
(<https://twitter.com/identitagolose>)

Youtube
(<https://www.youtube.com/channel/UCob=O&feature=related>)

Pinterest
(<http://www.pinterest.com/identitagolose>)

Instagram
(<http://www.instagram.com/identitagolose>)

Ultimi articoli pubblicati



10-05-2016

Il sapore di Perth

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14507/dal-mondo/il-sapore-di-perth.html?p=0>)



09-05-2016

Il ristorante delle condivisioni

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14503/dal-mondo/il-ristorante-delle-condivisioni.html?p=0>)



07-05-2016

Il fascino dei Diner

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14496/dal-mondo/il-fascino-dei-diner.html?p=0>)



03-05-2016

M.P. White oltre i luoghi comuni

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14476/dal-mondo/mp-white-oltre-i-luoghi-comuni.html?p=0>)



21-04-2016

Scatto libero

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14422/dal-mondo/scatto-libero.html?p=0>)

di garantire il massimo risultato sotto ogni aspetto.

Qual è esattamente le formula del ristorante?

Da *Compartir* tutti i piatti sono posti al centro del tavolo, in condivisione. È il tentativo di fare un passo oltre il concetto di *appetizer* e di creare un'atmosfera sorprendente e disinibita tra i commensali. Il menu si compone di piatti marcatamente moderni e di suggestioni più tradizionali, come i piatti di riso.



Prima di aprire *Disfrutar e Compartir*, Oriol Castro (a sinistra, con i soci Casañas, al centro, e Xatruch) ha lavorato per 15 anni al *Bulli* di Ferran e Albert Adrià, dal 1996 alla chiusura dell'insegna nel 2011

Il cibo condiviso è parte della cultura gastronomica catalana.

In diverse parti del mondo, direi. In Catalogna è un'abitudine che apprendiamo da bambini. Tutte le famiglie preparano il riso a pranzo e mettono la paella al centro del tavolo perché ne attingano tutti. È questo lo spirito che abbiamo voluto trasmettere ai clienti. Cucina moderna che sottosta a un concetto tradizionale.

Servite solo piatti da condividere o anche piatti 'normali'?

Anche piatti normali. Per esempio l'Uovo con crema di patate e tartufo nero in porzione normale. E le ostriche, che serviamo su un vassoio.

Ogni piatto, quante porzioni contiene?

Di solito i piatti sono pensati per due persone, o anche per tavolate intere. Ma se c'è un cliente solo adattiamo l'offerta. E se c'è un gruppo da 3, 4 o 7 persone, procediamo in proporzione. Ovviamente adattiamo sempre l'offerta a seconda del numero dei clienti. Misuriamo il cibo in unità: serviamo un'unità a persona. O anche 4 unità per 2 persone, se l'unità è più ridotta.



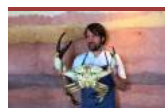
Compartir, indirizzo Riera Sant Vicenç s/n, Cadaqués, Catalogna, Spagna, telefono +34.972.258482 (foto Francesc Guillamet)



18-04-2016

La rivoluzione spagnola? Snacks

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14407/dal-mondo/la-rivoluzione-spagnola-snacks.html?p=0>)



13-04-2016

René Redzepi: la mia Australia

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14391/dal-mondo/rene-redzepi-la-mia-australia.html?p=0>)



11-04-2016

Un'italiana è già al Bocuse

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14359/dal-mondo/unitaliana-e-gia-al-bocuse.html?p=0>)



05-04-2016

Al servizio dell'ambasciatore

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14292/dal-mondo/al-servizio-dellambasciatore.html?p=0>)



04-04-2016

Bottura lancia Food for Soul

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14287/dal-mondo/bottura-lancia-food-for-soul.html?p=0>)



31-03-2016

Viva lo chef che cambia il mondo

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14249/dal-mondo/viva-lo-chef-che-cambia-il-mondo.html?p=0>)



29-03-2016

Blue Hill: dal campo al piatto

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14250/dal-mondo/blue-hill-dal-campo-al-piatto.html?p=0>)



27-03-2016

Il panificio che verrà

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14237/dal-mondo/il-panificio-che-verra.html?p=0>)



26-03-2016

Un po' di domande a Bottura

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14236/dal-mondo/un-po-di-domande-a-bottura.html?p=0>)

Quale piatto ha più successo?

Difficile dire. Forse la Melanzana con insalata di frutta con ajo blanco o il Salmone e shabu shabu di asparago verde.

State pensando a un terzo progetto oltre a Compartir e Disfrutar?

No, con Eduard e Mateu stiamo lavorando duramente per consolidare sempre più questi due progetti.

Leggi anche

La febbre delle mezze porzioni

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/98/14388/zanattamente-buono/la-febbre-delle-mezze-porzioni.html?p=0>)

Mezze porzioni: il codice Stabile

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/44/14419/dallitalia/mezze-porzioni-il-codice-stabile.html?p=0>)



a cura di

Gabriele Zanatta

classe 1973, laurea in Filosofia, giornalista freelance, coordina i contenuti della Guida ai Ristoranti di Identità Golose (<http://www.guidaidentitagolose.it/>) dalla prima edizione (2007) e collabora con diverse testate twitter [@gabrielezanatt](https://twitter.com/gabrielezanatt) (<https://twitter.com/gabrielezanatt>)

Condividi



22-03-2016

5 super-piatti (quasi) da museo

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14221/dal-mondo/5-super-piatti-quasi-da-museo.html?p=0>)



21-03-2016

Il Messico: street food e mercati

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14211/dal-mondo/il-messico-street-food-e-mercati.html?p=0>)



20-03-2016

Il mio Messico in due bocconi

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14209/dal-mondo/il-mio-messico-in-due-bocconi.html?p=0>)



16-03-2016

Chef, dov'è il Perù?

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14188/dal-mondo/chef-dove-il-peru.html?p=0>)



14-03-2016

Una cena con il Papillon

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14169/dal-mondo/una-cena-con-il-papillon.html?p=0>)



01-03-2016

50 Best: Gaggan e tutti gli altri

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/95/14000/dal-mondo/50-best-gaggan-e-tutti-gli-altri.html?p=0>)

« 1 2 3 ... »

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Chef e Protagonisti

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/16/congresso-e-protagonisti.html>)

Ricette

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/12/ricette.html>)

Video

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/16/le-venti-e-protagonisti.html>)

Rubriche

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/9/rubriche.html>)

Partners

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/45/1149/sede/mico-identita-golose>)

IDENTITÀ MILANO

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/8/presentazione-congresso.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/12/ricette.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/16/le-venti-e-protagonisti.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/9/rubriche.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/45/1149/sede/mico-identita-golose>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/16/congresso-e-protagonisti.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/12/ricette.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/16/le-venti-e-protagonisti.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/9/rubriche.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/45/1149/sede/mico-identita-golose>)

Guida 2016

(<http://www.guidaidentitagolose.it/>)

FEED RSS

(<http://www.identitagolose.it/sito/feed/it/>)

Rubriche

(<http://www.identitagolose.it/sito/feed/it/>)

EVENTI

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/127/milan-food-wine-festival.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/150/roma-food-wine-festival.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/53/identita-london.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/75/identita-new-york.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/127/milan-food-wine-festival.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/150/roma-food-wine-festival.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/53/identita-london.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/75/identita-new-york.html>)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/75/identita-new-york.html>)