

El restaurant Disfrutar es converteix en el millor restaurant del món

Casañas, Xatruch i Castro, l'any passat van aconseguir la segona posició i enguany han arribat a l'Olimp de la gastronomia mundial



Plat del restaurant Disfrutar Barcelona. | Núria Escalona.

El restaurant **Disfrutar** de Barcelona ha aixecat aquest dijous la persiana com a millor restaurant del món segons el popular rànquing *'The World's 50 Best Restaurant'*. La gala ha tingut lloc aquest dijous de matinada a Las Vegas.

L'establiment, que no fa ni una dècada que va aixecar la persiana en plena Eixample de Barcelona, ha seguit així els passos d'*El Bulli*, escola de formació dels seus tres xefs **Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch**, i ha portat la cuina catalana fins al màxim reconeixement mundial. L'aposta per la gastronomia d'avantguardista i creativa els va situar l'any passat en segon lloc, una posició arrodonida al novembre passat amb la tercera estrella Michelin.

El Disfrutar és una aposta cuinada a foc lent. No és la primera experiència en solitari d'aquests tres xef de l'escola d'*El Bulli* que, una vegada va tancar el restaurant de Ferran Adrià, van decidir refermar el que havien après obrint el **Compartir**, un restaurant a Cadaqués que va obrir l'abril

del 2012 i que actualment també trobem a l'Eixample de Barcelona amb un segon local.



Eduard Xatruch, Oriol Castro i Mateu Casañas. Foto: Joan Valera.

Visiblement emocionats, els tres xefs han pujat a l'escenari a recollir el guardó. **Oriol Castro** ha qualificat el moment de "màgic" i assegura que han rebut el reconeixement amb "sorpresa i emoció". "Volem agrair i felicitar els companys d'ofici que estan a la llista i que cadascú, amb el seu projecte, ha aportat el seu granet de sorra per construir la gran gastronomia", ha explicat.

Eduard Xatruch ha dedicat el premi a la gastronomia "de la terra" i a tothom que "ha treballat i treballa dia a dia per fer aquest ofici meravellós" i s'ha recordat de l'equip del Disfrutar, que en aquell moment seguia la gala des del restaurant. "Sense els equips que ens han acompanyat des del primer dia no som res", ha afirmat Xatruch.

Per altra banda, **Mateu Casañas** ha garantit que cap dels tres es podia imaginar arribar mai a coronar la llista *'The World's 50 Best Restaurant'*, tot i que l'últim any hi havien somiat "molt". "L'ofici necessita hores, hores i hores però et permet fer feliç a la gent", ha conclòs. Alhora, ha recordat El Bulli i s'ha mostrat orgullós d'haver ajudat a fer-lo arribar fins al millor restaurant del món, però ha reconegut que ser a Las Vegas amb el propi projecte és "molt diferent".



*Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch a la gala 'The World's 50 Best Restaurant' a Las Vegas.
Foto: Camila Almeida / The World's Best Restaurants 2024*

L'equip del restaurant, que ha seguit la gala en directe des de Barcelona, no amagava aquest matí la seva alegria conscients de la fita història que s'havia assolit a Las Vegas, però després de la celebració tocava ja centrar-se en el servei del migdia. "Estem molt contents i ens omple per dins d'orgull i seguirem treballant per continuar en el número 1", ha destacat en declaracions als mitjans el cap de cuina del Disfrutar, **Paco Lara**.



La cuina catalana torna a encapçalar el rànquing

El 2018, el Disfrutar va assolir la 18a posició i va endur-se el premi a la millor entrada a la llista de l'any. La perseverança dels tres xefs els va portar, l'any passat, a ocupar la segona posició i a esdevenir el millor restaurant de tot Europa.

La cuina catalana ha ocupat la primera posició del *'The World's 50 Best Restaurant'* en diverses ocasions. El Bulli la va ocupar el 2002 i, posteriorment, va revalidar-lo ininterrompudament el 2006, 2007, 2008 i 2009. El Cellar de Can Roca li va prendre el relleu poc després i va ostentar el primer lloc del rànquing el 2013 i el 2015. Les normes del rànquing van canviar i una vegada s'assoleix la primera posició, ja no es pot revalidar i l'establiment passa a formar part de la categoria *'The best of the best'*.

El basc Asador Etxebarri ha aconseguit la segona posició i el Diverxo, de Dabiz Muñoz, s'ha situat en quarta. També figuren a la llista el Quique Dacosta (14) a Denia i ElKano (28) de Getaria.