

Gastronomia | | Actualitzat el 18/01/2024 a les 07:33

«Joc de Cartes», el gerent 'anti' gastronomia i el bou que era vedella

La guanyadora aconseguix el premi per puntuar baix als contrincants i el restaurant que havia de guanyar, ja no existeix



Joc de Cartes - TV3

Enmig d'una setmana convulsa per la polèmica de la sequera i de les macrogranges a Catalunya, i de tenir el disgust que Casa Tarradellas és l'empresa més contaminant del sector (no es podia saber), el joc de cartes ens porta a les terres de Lleida, grans damnificades per la presència d'aquestes granges productores i majoritàriament exportadores de carn cap a Àsia i Europa, però, que ens deixen tots els residus a casa.

Una de les coses que podem trobar a Lleida són els caragols. Per a mi és un producte incompreensible. Sempre he pensat que en algun moment de la història de la humanitat, hi va haver un home -o una dona- que com que no tenia absolutament res per menjar (ni fruita, ni vegetals, ni arrels, ni animals, ni pedres), li va semblar una bona idea menjar-se un caragol. I això ens ha portat fins a una altra cosa incompreensible: l'aplec del caragol.

A més, el caragol no és sostenible perquè necessita molta aigua. I a més es passeja per les terres de Lleida contaminades pels purins de les macrogranges. I a més us ho fiquem a la boca? Rumieu-hi.

Anem al tema d'avui que és la cuina tradicional i la cuina "creativa". El primer local a participar és **L'Espai Insòlit**, un restaurant d'hotel. Aquí hi trobem el **Victor Abad** que és co-gerent i cap de sala. El noi es presenta dient que no gaudeix menjant i que tampoc va a enlloc -gastronòmicament parlant- per aquest motiu, i que si per ell fos, sempre es demanaria el menú infantil. Jo diria que el noi, de petit va caure de cap a terra des del bressol, però no ho puc demostrar.

Com que mai va enlloc, ni ha sentit mai a parlar dels restaurants dels altres participants. I li és

igual. De fet, ens diu que no li agrada la gent ni li interessa interactuar amb la clientela. Els hi porta les coses a la taula i marxa corrents. I de fet ens ho ha demostrat quan ha portat un steak tàrtar a la taula i li han preguntat quins ingredients duia el plat, ha dit que no ho sabia i que ell es limitava a "**transportar**" i s'ha quedat tan ample. Veieu perquè dic que va caure del bressol? Aquest noi és el clar exemple de la xacra que castiga la restauració amb un personal que els hi sua la fava tot, menystenen l'ofici, els hi és igual la professió i menyspreen al comensal.

I el nivell dels plats que han servit han estat a l'altura del cambrer i d'una sala de restaurant d'hotel: els ha deixat freds. Un Tataki de tonyina sense gràcia, unes croquetes i uns ous trencats XL, una lamentable pota de pop amb xoriç caramel·litzat, un steak tàrtar del Lidl, i unes postres que confirmaven el naufragi del local. A la web de l'hotel no hi apareix el restaurant per evitar que la gent hi pugui anar. S'agraeix.

La Roca del corb

Aquest restaurant està en un barri tan *xungo* de la ciutat que hi han anat a peu perquè no s'han atrevit a entrar-hi en cotxe. A la sala hi trobem a la **Mari Cruz Valdivia**. Diu que ofereixen una menjar tradicional i a la cuina hi trobem el seu marit, que sembla més un cap de colla de diables que un cuiner. De fet, han presentat a taula un carpaccio de bou que els comensals han dit que era de vaca rossa, i el cuiner ha dit que era de bou i el pagava com a bou, i que **si no era de bou... que li toqués un ou**. El nivell...

A la confrontació final, mireu com són les coses, la Mari Cruz ha reconegut que no era bou, era vedella. De fet, si durant tot el programa la Mari Cruz ens havia caigut bé i fins i tot es veia bona noia, hem descobert que ha jugat a puntuar amb notes baixes per perjudicar a tothom, i en veure que els altres l'havien puntuat amb les millors notes del programa, li ha caigut la cara de vergonya en veure's assenyalada per la seva mesquinesa.

Al restaurant **Presseguer** hi trobem a la **Pilar Asensio**, una empresària d'èxit del sector de la restauració que en el passat va crear la cadena de franquícies la Piemontesa. I va fer diners. I al Presseguer es nota que hi ha una inversió important, la mà d'un decorador i que el local està clarament enfocat a un model de negoci. La Pilar es presenta com a propietària, responsable de R+D i creativa. I ho ha demostrat. Ha demostrat que la R+D és una calamitat i que la creativitat és un ultratge a la cuina. Ha servit una pizza de *steack tàrtar* calent, immenjable; una pizza de pernil ibèric i una pizza de pop que els comensals han rigut, més que res per no plorar; una costella de vedella amb una flama encesa a taula, un carpaccio de vaca rossa amb xampinyó cru (el xampinyó cru conté **agaritina**, una micotoxina tòxica i cancerígena) i una pasta servida dins d'un formatge parmesà (que no era parmesà) pràctica no aprovada per sanitat, ja que és una porcada.

En resum, plats *instagramejables* per a gent sense criteri. I jo us dic una cosa: no m'acabo de creure que la Pilar que ha fet aquesta R+D hagi sigut capaç de crear una cadena de franquícies. Digueu-me agosarat.

Gaudium

La cara visible del restaurant és l'**Adrià Figuerola**, el segon de cuina. Sí, el segon de cuina. Es veu que el cuiner oficial, li va fer vergonya sortir a la tele. El noi sembla el típic nano que va suspendre l'ESO i va haver de buscar alguna cosa per fer, però, si els plats els ha cuinat ell la veritat és que estaven molt ben presentats. Però recordeu que és el segon de cuina.

Tot i que en aquest establiment hi hem trobat la cuina més bruta i deixada del programa, han servit uns bons plats, ben presentats i és on millor han begut, la partida de begudes ha pujat 70?. Tant el nivell de cuina com de plats, mereixia guanyar el programa, però per les baixes votacions dels participants, no ha estat així. Per cert, si hi voleu anar a menjar un dia, no podreu. El restaurant va tancar i en el seu lloc ara hi ha un restaurant japonès.

Acabem el programa amb una confrontació que ens deixa un mal sabor de boca. La Pilar Asensio

semblava que seria la malvada del programa, buscant els punts de brutícia i errors d'etiquetatge a les cuines dels seus contrincants, i al final resulta que ha votat de manera justa. En canvi, la Mari Cruz, que semblava bona noia, ha passat pel ganivet a tots els seus contrincants puntuant a la baixa i aconseguint guanyar el concurs.

La vida sovint no es justa i Lleida... tampoc.