

Gastronomia | Actualitzat el 25/01/2024 a les 07:32

# «Joc de Cartes» i els calçots de Madrid: incinerats, vexats i calumniats

*TV3 ha canviat la graella oferint un programa repetit perquè el Barça jugava (perdia) a la mateixa hora.*



TV3 Joc de Cartes

Com que ahir el programa coincidia amb un partit de futbol on jugava el Barça, han decidit emetre un programa de fa dues temporades no fos cas que perdessin audiència. I han escollit restaurants que fan calçots a Madrid, i ha estat un programa molt ben escollit, perquè els calçots que puguin fer a Madrid, no interessin a ningú.

Hi ha una sèrie de productes "gastronòmics" que no acabo d'entendre o bé que trobo sobrevalorats, com per exemple les espardenyes, el peu de cabra (el que vosaltres en dieu *percebes*), els rovellons i els calçots: mai he entès com una persona humana adulta és capaç de denigrar-se menjant públicament amb un pitet per no tacar-se la roba mentre es fica a la boca un calçot. I es veu que, a més a més, això fa gràcia perquè mentre ho fan riuen. En fi...

## Matritum Wine Bar

Aquí hi trobem en **Xavier Saludes**, un noi que anava per diplomàtic, però veient com anava tot a la capital del regne i la ciutat favorita de Jordi Évole, ja fa 25 anys va acabant obrint un restaurant. En Xavier diu que és sumiller i veiem que el vi realment té protagonisme al seu local. Diu que com és un català que viu a Madrid, el maridatge entre català i *madrilenyo* dona com a resultat un *catalenyo*. Si no ho enteneu no us preocupeu, és humor de sumiller. De sumiller exiliat. No patiu.

En Xavier ha presentat com cal un vi als comensals de taula i només per això ja mereixeria

guanyar el programa, si no fos perquè hem descobert que no sabia que el romesco no és la salsa oficial pels calçots: per fer la salsa romesco s'utilitzen nyores i per fer la salsa de calçots s'utilitza el pebrot vermell (anomenat *pimiento choricero*).

Els calçots que ha fet no han satisfet del tot, però el nivell i presentació de tots els plats ha estat molt bona, i sembla que no seria mal lloc per anar-hi a menjar. Però si hi aneu, no demaneu calçots.

## Restaurant el Olivo

Aquí trobem a l'**Antonio Melgar**, de 70 anys, un andalús criat a Catalunya, però que ara viu a Madrid i que regenta un establiment de restauració dins d'un complex esportiu. I no enganya: estem davant del típic restaurant d'un complex esportiu que té el típic atractiu d'un restaurant de complex esportiu; vull dir que només veure'l ja marxaries corrents.

Els plats que hem vist confirmen la primera impressió; es tracta d'una cuina de batalla, de plats molt simples, sense massa elaboració ni complicació. Han servit uns calçots pansits, que ja feia dies que els havent collit, i que no han fet el pes a ningú, amb una salsa de calçots molt lleugera, gairebé aigualida. S'ha confirmat que, ja que et trobes dins d'un complex esportiu i aprofitant que portes posat el xandall, el més entenimentat és que en surtis corrents i vagis a menjar a un altre lloc.

## Restaurant Saffron

Enmig d'una de les zones *pijes* de Madrid hi trobem aquest restaurant de la **Maribel Gutiérrez**, una dissenyadora tarragonina que ara té un restaurant, i segons ens diu el van obrir fa tres anys i ara està de moda a la ciutat. Com que la Maribel estava nerviosa, s'ha pres **tres copes** de vi abans de començar el programa i hem pogut veure una noia amb de riure fluix, o sigui que anava una mica *suelta*, i que ha dit que li agraden les calçotades urbanes perquè les troba *pijipayés*.

Si bé l'espai està ben dissenyat i és bonic, la cuina és minúscula i no disposen de brasa, cosa que ha comportat que fessin els calçots al forn, resultant un desastre absolut, i on hem vist els pitjors calçots del regne (del seu regne) servits amb una salsa que duia vinagre. A més ha tingut la barra de servir una botifarra feta a la fregidora. Però com que la noia duia tres copes a sobre, tot li semblava bé i s'ha passat el programa mirant el mòbil, totalment absent del servei. Beure massa té aquestes coses.

## Restaurant El Calsot

Sí, tal com ho llegiu, el restaurant han escrit calsot amb s: amb dos collons. A una localitat als afores de Madrid, el barceloní **David Suriol** ha obert aquest restaurant pensat per anar-hi en família, amb un aspecte de trist *merendero* de carretera de muntanya, però de muntanya de 300 metres d'altitud, o sigui, de carretera depriment.

El noi, tot i que diu que ha escrit tres llibres de cuina (Cuina per estudiants, Cocina para recién casados i Manual de la secció masculina) i que ve de família amb algun cuiner, ha tingut els sants pebrots de servir a taula una 'sangria', una infecta 'sangria'. De fet, el sumiller Xavier quan l'ha tastada ha estat a punt de vomitar i ha demanat que li portessin un vi. Li han portat un porró amb un vi a doll, un vi únicament pensat per beure en aquest recipient.

En aquest establiment de muntanya de P3, hem vist un nou concepte de calçot, una nova interpretació d'aquesta ceba, el que en podríem dir **calçot incinerat**: com el nom indica, es tracta d'un calçot totalment cremat, gairebé immenjable, que fa que t'amorris el porró i intentis oblidar l'experiència de pujar a un lamentable coll de muntanya, de veure l'ofensa ortogràfica del seu nom i de la humiliant experiència de veure't envoltat d'adults menjant amb pitet.

En resum, el calçot a Madrid ha estat maltractat, vexat, calumniat, ultratjat i menystingut, cosa que als catalans ja ens sona d'alguna cosa.

I, per cert, què ha fet el Barça?