

Gastronomia | Actualitzat el 01/02/2024 a les 11:02

«Joc de Cartes», el cambrer malxinat, l'argentí i la victòria merescuda

Un participant ha posat un 10 a les cinc categories al restaurant guanyador per primera vegada al programa



Joc de Cartes - 3Cat

Una de les notícies de la setmana, a banda d'unes votacions que ja no interessin a ningú, és que a Espanya també s'han comprat la franquícia de **My restaurant rocks** de la productora Alemanya **Red Arrow intenational**, que són els que van vendre la idea a **Magnolia TV**, que són qui produeixen el **Joc de cartes**.

A Espanya el programa que comença aquesta setmana en diran **Batalla de restaurants** i el conductor en serà l'Alberto Chicote. Sí, aquell cridaner de **Pesadilla en la cocina** que intenta salvar del naufragi als restaurants que visita, però que ell mateix ja n'ha tancat dos de la seva propietat... I francament, la veritat, prefereixo veure el forn Ribas que a la pansa arrugada del Chicote.

Per cert, sabeu que **Magnolia TV** és una productora madrilenya? Enteneu ara perquè a cada capítol de joc de cartes hi ha d'haver la quota castellana? Doncs ja ho sabeu.

Com que a **Magnolia TV** ja comencen a anar fluixos d'idees, continuen estirant el xiclet de la cuina tradicional contra cuina creativa; van fer duel entre restaurants tradicionals i creatius de Girona, Duel entre restaurants tradicionals i creatius de Tarragona, Duel entre restaurants tradicionals i creatius de Lleida i ara arriba el torn del duel entre restaurants tradicionals i creatius de Barcelona, cosa que confirma que a **Joc de Cartes**, ja no són gens creatius. I de fet, avui hem pogut veure un dels programes més avorrits de la temporada, si no fos per un lleuger gir de guió

al final del programa.

Comencem a l'**Antic Colmado**, al barri de Sant Andreu, on el cuiner **Jordi Carbonell** porta una cuina tradicional, més aviat modesta, però que no feia mala pinta del tot, amb un servei això sí, distret i nerviós, que ha fet que penalitzés la puntuació de l'àpat. Els plats servits no han fet gaire el pes, i la veritat no és un lloc que me l'apunti com a pendent per anar-hi. En Jordi, el cuiner, sembla un tio afable, bona persona. Però ja sabem que aquí no busquen bones persones, busquem gent que cuini bé o molt bé.

El següent establiment ha estat **Mà de Morter**, un local del districte de les Corts on trobem al **Josep Bonavida**, cuiner i propietari. Tot i que al principi semblava una cosa, al final s'ha confirmat que és un autèntic cretí, que es creu que en sap molt de tot i en realitat arriba a fer ben poca cosa, amb un restaurant amb més aspecte de taverna o de bar de carretera, i de carretera d'aquelles que més val que no passar-hi. Ha estat vil i deshonest amb les puntuacions, i l'únic participant que ha canviat una nota final, votant més a la baixa perquè li feia ràbia que la noia que guanyava, guanyés.

El que sí que ha guanyat el Josep és el menyspreu de l'audiència. I merescudament.

Anem al restaurant **Enriqueta** de l'Eixample, capitanejat per **Gemma Ginesta**, una empresària actualment amb tres restaurants a Barcelona, però n'havia tingut sis. Al restaurant Enriqueta hi veiem una inversió elevada, un decorador en nòmina, i un cuiner que sap el que es fa.

I aquí ha passat una cosa que feia dues temporades que no es veia al joc de cartes, avui, davant la sorpresa de tot Catalunya, de manera insòlita i excepcionalment, avui hem pogut veure el nom de la marca d'una ampolla de vi! Es tractava d'un vi que es diu **Boig per tu**, del **Celler vinyes Domènech, de la DO Montsant**. No faré cap comentari del vi perquè en **Pep Sala** em cau fatal.

Pel que fa als plats presentats, hem pogut veure els millors emplatats del programa amb la millor proposta culinària. I els plats estaven tan bé, que en Mateo, un argentí, s'ha emocionat i s'ha posat a plorar de tant que ha gaudit. Sí, potser aquest Mateo no acaba d'estar bé del tot, però penseu que ve d'Argentina i les coses allà no estan per riure massa.

Tot pinta doncs que aquest serà el restaurant guanyador d'avui.

I arribem al **Lata-Bern@**, al barri de Gràcia, amb el cuiner **Matías Rago**. El primer inconvenient d'aquest restaurant és que està situat al barri de Gràcia, i com tothom sap, a Gràcia no s'hi ha d'anar a fer res. I mai se us acudeixi travessar pel mig de Gràcia, sempre serà molt millor vorejar-lo (per estrona que trigueu) que travessar-lo. Feu-me cas.

En principi, només per això, ja mereixeria perdre, però si a més a més ho porta un argentí, ja ni t'explico. De fet, el noi no ha estat a l'altura, no ha tingut el dia, la seva cuina ha fluixejat molt, però d'altra banda, hem descobert que té un cambrer, en **German**, que definiria com a un autèntic malxinat, un torracollons que gaudeix minant la moral de la gent que l'envolta.

En German s'ha passat tot el servei dient-li al Matías que ho havien fet fatal, i que havia sortit tot malament. En German és un d'aquells cambrers amargats, que no els agrada la seva feina i que poder arribar a aconseguir que els seus companys odiïn anar a treballar. El clar exemple de persona tòxica que s'hauria d'acomiadar immediatament de qualsevol feina que pugui trobar.

A la confrontació final hem vist la cara i la creu dels participants: el **Josep** de la **Mà de morter** és un pobre noi que no ha entès res i que no sap perdre. En Matías, tot i el meu rebuig inicial, al final ha resultat ser molt bona persona, noble i sincer. I també una mica bleda. Ha puntuat al Restaurant **Enriqueta** amb un 10 en les cinc categories, cosa que no s'havia vist mai en tota la història del programa.

I com era d'esperar, la guanyadora ha estat el restaurant Enriqueta, merescudament.

?

I fins aquí. I aquesta setmana miraré en Chicote, encara que sigui per riure una mica. Per cert, la setmana passada en Chicote va estar a Granollers (Vallès oriental) enregistrant un **Batalla de restaurants** buscant el millor restaurant de polígon industrial. No faré cap comentari.