

Laura Guerrero



Jordi Tarré, rere la porta de la cuina del restaurant Prodigí.

PAU ARENÓS



PRODIGI

# JOVE, ATREVIT, TALENTÓS

Jordi Tarré té 25 anys i vol explicar per què el seu restaurant es diu Prodigí: «El va posar el meu pare. És un joc de paraules que es refereix als tres carrers que conflueixen aquí: Provença, Diagonal, Girona. La meua mare és infermera, i el meu pare, taxista; són els que m'han ajudat, així que per a mi és important que formin part d'això». Pro-di-gi.

Amb la crònica acabada de començar, em preparo per a les prepostres, considerades pel Jordi com l'ànima del que vol explicar: sorbet de mongeta perona, puré de poma granny smith, crema de fruita de la passió, caqui, menta i el lliquat de la mongeta.

Hi ha postres amb hortalisses (el pastís de pastanaga, potser com a emblema), encara que no recordo que s'hagi explotat la beina de la mongeta perona, tot i que sí la dels pèsols. Al posar la cullera a la boca notes la clorofil·la però no la bufetejant astringència, gràcies al matalàs de la poma. Molt bo. «És la idea del que pretenc que sigui el restaurant. Dins de les meves possibilitats, si puc sorprendre amb alguna cosa...». Parla com disculpant-se, amb una modèstia convincent.

Vull utilitzar la paraula *pro-di-gi* amb compte perquè és possible enverinar amb afalacs el jove xef. El cert és que, tot i que hi falta un bon ritme -n'és conscient i està en procés de solucionar-ho amb més personal-, els plats surten sense

Jordi Tarré, format a Barcelona i a Anglaterra, acaba d'obrir i és capaç de fer plats afilats i postres amb ganxo, com un gelat de mongeta perona

Laura Guerrero



La costella de vaca madurada, gírgola i puré de patata.

necessitat d'aquestes esmenes que tant agraden als comensals experts i que poden ser exposades amb correcció o amb altivesa. Una mica més ampla la pell de pollastre cruixent per agafar-la bé, separar la closca de la *zamburiña* de la sal que la sosté perquè no interfereixi en el gust... Bah, foteses.

El Jordi en va aprendre, i molt, a l'Hisop, amb Oriol Ivern, que és qui em va posar sobre la pista, i a The Fat Duck, el triestrellat anglès que va portar a la fama Heston Blumenthal. És una cuina que beu, en part, d'aigües llunyanes.

La pell de pollastre cruixent que deia ve d'allà -simplificada aquí- amb fetge i trompetes de la mort. Pel que fa a *zamburiña*, està feta a la brasa i amanida amb *ponzu*, alga *iziki* i aire de greix de pernil ibèric. Tots dos estan per llepar-se'n els dits, igual que el *dumpling* de confit d'ànec, i el seu punt de canyella, amb consomé («m'interessen els caldos, les salses») i rovellons escabetsxats.

Dos plats de peix: el verat (sempre al meu equip) amb col a la brasa, *ajoblanco* de castanyes i *verjus* (el punt d'acidesa de l'agràs) i el moll a la brasa amb *mole* i alvocat (atrevit).

El trio moll-alvocat-*mole* hauria d'haver sigut un fracàs perquè la salsa treu el protagonisme al peix, però, en una estranya conjunció d'equilibris, tira endavant. No obstant, demano una reflexió per al *mole*: com he escrit altres vegades, ¿per què no es pot convertir, des de Catalunya, en un as de les picades?

Apunt per als vins: a copes, una oferta molt reduïda, tot i que be-

guda amb gust: Coca i Fitó d'Or 2017 i Petit Bernat 2020. I pa del veïnat: Lacatarga.

Després de l'intermedi, tornem a la pel·lícula. Talls de costella de vaca madurada durant 60 dies i cuinada 48 hores a 64 graus. Pro-di-gi. Es desfà a la boca i deixa un record llunyà de pastrami. ¿La companyia? Puré de patata amb all i mantega, gírgola de castanyer a la brasa i suc de vedella infusonat amb... gessamí.

«Abans d'obrir, tenia clara una cosa: volia fer un gelat d'all ne-

## LÀMINA DE PELL CRUIXENT DE POLLASTRE, FETGE I TROMPETES DE LA MORT

gre». Tanco amb el gelat d'all negre, pa de pessic de melassa, te negre i raïm.

Això va ser Cal Xim de Barcelona, això va ser la Taverna Hofmann, això és la casa ben vestida, amb estovalles, de Jordi Tarré, Pro-di-gi, alludint a tres carrers. Però, encara que ho diguem en veu baixa i amb prudència, no només fa referència a això. ■

**Prodigi**

Girona, 145. Barcelona

Tel.: 936.79.15.92

Preu mitjà (sense vi): 50 €

Menús: 26 (migdia) i 55 €