

[comer]

El jove Jordi Tarré, amb talent, modèstia i el bagatge de magnífics mestres, acaba d'obrir un restaurant que reforça la idea que sí que hi ha relleu i l'hem de celebrar

Prodigi, un regal per acomiadar el 2021

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Estem cansats, volem celebrar el que la pandèmia ens deixi i necessitem alguna bona notícia que no tingui a veure amb tantes restriccions. I al terreny gastronòmic la que avui compartim ho és: ha obert Prodigi (Girona, 145), on fa uns anys l'enyorada Mey Hofmann va tenir la seva taverna i que acull ara un cuiner de 25 anys, Jordi Tarré. La seva estrena ens recorda que la formació a les escoles i la que s'obté amb anys d'aprenentatge en encertades cuines dona el seu fruit. I això ho subscriuria la Hofmann educadora. A més, resulta que qui és el seu segon de cuina, el jove xinès Tianshen Cao, va fer les primeres pràctiques en aquesta Taverna Hofmann, ara reformada amb encert per rebre

A més del menú degustació, per 55 euros, en tenen un de setmanal per al migdia per 26 euros

una altra interessantíssima proposta que traspua saba jove. L'equip el completen Ana Isabel Alonso a la sala i Kairul Islam a la pica.

Jordi Tarré explica que li va costar de decidir-se pel nom, Prodigi, que sonava pretensions. Però la idea va ser del seu pare, taxista, per la ubicació entre Provença, Diagonal i Girona... i aquest joc de paraules de la llista de carrers és el seu petit homenatge a qui li ha donat suport des del principi, com la mare, infermera. Està orgullós d'ells i dels seus mestres, primer al CETT, on, quan va acabar els estudis, el van orientar per fer pràctiques a Hisop i després anar a Londres. Allà treballaria al Mandarin de Hyde Park per acabar a Fat Duck, abans de tornar a



Al menú Zambuirriña a la brasa amb ponzu, dumpling de confit d'ànec, rovelló i consomé, lluernia amb coliflor i postres de xocolata



Jordi Tarré a l'entrada del restaurant nou, que al seu dia va acollir la Taverna Hofmann

FOTOS: XAVIER CERVERA

Hisop. No pot admirar i elogiar més Oriol Ivern que, diu, s'ha abocat a cada detall del restaurant. Però aquell clic que un dia s'activa al cervell "i llavors tens la certesa que tindràs la teva pròpia cuina perquè és la teva passió", va passar al restaurant de Heston Blumenthal. Allà hi va aprendre que no hi ha un límit en la recerca de l'excel·lència ni tampoc d'idees per emocionar cada comensal

amb mil detalls.

Malgrat que tot just acaba de començar, apunten talent i personalitat en el treball d'aquest cuiner que opta per la taula vestida amb estovalles, estima els escabetxos subtils, com ho són els seus contrastos i les seves cocions. També es veu la confluència de l'aprenentatge en aquelles dues cases, Hisop i Fat Duck.

El primer mos del menú degus-

tació (55 euros!, i hi ha carta i menú curt per al migdia a 26 euros) és un homenatge a Fat Duck i a aquell primer *parfait* de pollastre que hi va tastar i que ell prepara amb mostassa blanca i trompetes de la mort. Un esclat de gust, a què seguirà una vibrant zambuirriña a la brasa amb ponzu, emulsió ibèrica i caviar de llima. O peixos de cocció impecable i composició delicada: el verat a l'ajoblanco de

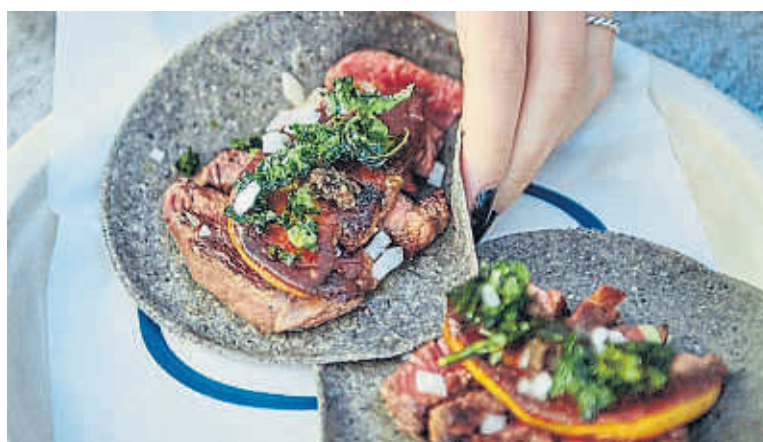
castanyes i la lluernia amb puré de coliflor i mantega de Café Paris. Entre tots dos, tastem la carxofa del Prat escabexada i fregida i el *dumpling* de confit d'ànec i rovelló confitat amb un saborós consomé (un gran plat!); hi abunden els matisos de gust en el be a baixa temperatura amb moniato. I a les postres, que volen ser originals i flirtegen amb la tècnica i alguns ingredients de la cuina salada. ●

Els saborosos tacos d'Antonio Sáez al Xuba

C. JOLONCH Barcelona

Seria un error deixar-se portar per l'interiorisme funcional i una mica asèptic d'un espai que neix amb la vocació de servir tacos de qualitat per emportar o per degustar in situ i de consolidar una fórmula replicable. Es diu Xuba (Mallorca, 194), que significa

'blat de moro' en llengua prehispanica, i l'acaba d'obrir el xef Antonio Sáez, que va estar al capdavant de les cuines de l'hotel Arts i abans va tenir responsabilitat en les de Lasarte. Amb un soci mexicà molt coneixedor del món hotelier i la restauració, amb qui ha viatjat per aquell país a la recerca de sabors, ha posat en marxa aquest interessant local



Taco de filet Rossini amb foie, en l'apartat de "tacos del xef"

situat a l'Eixample barceloní.

La carta està dividida en tacos, quesadillas, acompanyaments i postres. Però cal aturar-se per observar amb calma l'oferta de tacos, que elaboren amb fines truites de blat de moro blau i que divideixen alhora en tres apartats: els "inseparables" (3 unitats), dels quals tastem el clàssic al pastor; els "de tant en tant", dels quals destaquem el de llobarro, amb un fi arrebossat de cervesa negra, amb col llombarda, porro cruixent i emulsió de coriandre, i el tercer apartat, dedicat als "tacos del xef": saborós i al seu punt el de