

Macarrons i caviar

"De cap manera, i l'hi argumentaré, si em permet, amb un símil culinari. El FC Barcelona és un restaurant amb un hort propi, anomenat la Masia, on cultiva diversos tipus de verdures i productes bàsics, amb tanta cura que cada any li surt una bona collita, per a consum propi i fins i tot per vendre. El seu xef actual, un teutó foguejat a les cuines bavareeses, va a la Masia i escull els millors aliments, i després demana als amos que comprin al mercat carns i peixos de qualitat. Així surten uns plats que compleixen la tradició, saborosos, però sense haver d'arruïnar-se. ¿Em segueix?". Li vaig dir que sí. "Bé. En el Reial Madrid, l'amo del restaurant també té un hort, La Fábrica, però només compra en botigues de gourmet: caviar, foie, Jabugo... Tot de la millor qualitat. I em dirà, ¿quin problema hi ha amb el bon paladar? Bé, doncs que les delicadeses no sempre combinen i, a més, embafen. Sovint és més saludable menjar un plat de macarrons, un bon bistec amb patates o un lluç amb amanida, i no haver de recórrer a l'Almax. A més, al capdavant del seu restaurant ha posat un xef amb experiència, però ara fa anys que cuina de menú". Mentre em despertava del meu ensopiment, encara vaig sentir el senyor Pla: "Ara, com que jo soc periodista, el que més em sorprèn és el paperot dels mitjans de la capital, que no fa ni dos mesos censuraven les formes de l'amo del restaurant i ara se'ls fa la boca aigua pensant en aquestes delicioses menges".

Font del document: <https://www.diaridegirona.cat/esports/2026/07/30/macarrons-caviar-132940278.html>