

Jordi Vilà [32 anys]

Sintetitzador... de sabors. A l'edició del Sónar 2005, a més de músics, hi va actuar el cuiner Jordi Vilà. Ell trinxava bistec tàrtar, pelava ceba, feia escuma de mostassa amb el robot, posava patates xips en oli calent, trencava i remenava ous, sacsejava la glaçonera i, al mateix temps, l'andalusa María Durán processava tots aquests sons i els convertia en música. A la feina de cada dia Vilà practica una modernitat menys extrema, vull aclarir-ho. La seva cuina, ell la defineix com honesta, directa: "S'hi reconeixen gustos d'airel catalana, amb una interpretació personal, sense piruetes, rares però amb punt d'humor. Sobretot en aperitius, com el xarrup de pa amb tomàquet, o en entrants: poses tapioca amb vinagre i té l'aspecte del caviar, queda divertit". Alkímia, el restaurant d'en Jordi i la seva dona, l'Olga, és d'absoluta referència. Creieu-me: aneu-hi un dia. O, millor encara, una nit.

LA CUINA: ALKÍMIA. Indústria, 79. Barcelona. Tel. 93 207 61 15. PREU MITJÀ: 65 €

LA MÚSICA: Joan Manuel Serrat, El Último de la Fila, Led Zeppelin, Rolling Stones, Manu Chao, l'òpera Nabucco...

LA RECEPTE: Quan encarregueu pizzas a domicili, demaneu la més senzilla. Mentre espereu, engegueu el forn. De les pizzas n'aprofitarem la base, que sol ser correcta i és el difícil de fer a casa. Però els ingredients traieu-los, i substituiu-los pel que tingueu a casa: mel, escopinyes, pernil, un bon formatge..., al vostre gust. En un instant de forn, tindreu una pizza magnífica.

