

El pallarès que va cuinar per Michael Jordan

Aquesta és la curiosa anècdota de Jordi Lladós, un jove de Tremp que estudia a l'escola Hofmann de Barcelona

Una publicació compartida de Escuela Hofmann Barcelona (@hofmannbcn) el 10 de Jun de 2017 a la(s) 3:15 PDT

No tothom pot presumir d'haver vist d'aprop una de les grans llegendes de l'esport com és Michael Jordan, però molta menys gent pot vanar-se d'haver cuinat directament per ell. Totes dos coses les pot explicar en Jordi Lladós, un jove de 20 anys de Tremp que està estudiant el curs d'hosteleria a l'escola Hofmann de Barcelona i que realitza les pràctiques al restaurant.

Aprofitant la seva estada de dos dies a Barcelona fa dues setmanes, Michael Jordan va sopar el passat 9 de juny al restaurant Hofmann, establiment que compta amb una estrella Michelin. El campió de sis anells de la NBA amb els Chicago Bulls anava acompanyat de sis persones més, entre les quals un altre exjugador de la NBA i un nombre indeterminat de guardaespalles.

"Des de la cuina el vaig veure entrar al menjador. No m'ho podia creure", recorda Lladós. Tot i l'agradable sorpresa, el jove trempolí lamenta no haver pogut conèixer Michael Jordan personalment degut a les fortes mesures de seguretat que envolten l'exjugador de la NBA. De fet, Lladós explica que els cuiners no podien ni fer-se fotos amb l'astre nordamericà.



Jordi Lladós a la cuina del Hofmann de Barcelona. Foto: Jordi Lladós

Lladós confessa que va tenir sort. "Fem una setmana teòrica i una de pràctica, i vaig tenir la fortuna que em toqués la pràctica el dia que va venir al restaurant", admet. Com a anècdota, explica que va treure tres papillots d'escamarlans a la taula on sopava l'exjugador de bàsquet. Estem segurs que, gràcies a les bones dots d'en Jordi Lladós i els seus companys de cuina, Michael Jordan i la seva comitiva van gaudir d'un sopar immillorable.