

MENGEM —————

EL RADAR SUCULENT

SOPES

IPPUDO: EL REI DEL RAMEN A TERRA A BARCELONA



CEDIDES

Ara que ha arribat el fred de manera indiscutible, ve de gust menjar una sopa fumejant. Podríem recomanar llocs per fer una escudella, com la de caça que fan a l'Alkostat o la del Haddock, que els divendres en fan un menú temàtic pantagruèlic, meravellós i no apte per a qui ha de treballar a la tarda. Ara bé, si el que busquem és una opció ràpida, econòmica i que sacii, tenim l'alternativa del ramen, que a més està dissenyat perquè, com fan molts japonesos, també te'l puguis cruspir sol. I si parlem del món del ramen a Barcelona hi acaba d'haver una obertura molt significativa: l'Ippudo.

L'Ippudo és una cadena familiar de Fukuoka. Això què vol dir? Que no és cap franquícia, sinó que és la mateixa família la que gestiona tots els restaurants. A Europa en tenen cinc a Londres i cinc a París. I feia temps que tenien al cap obrir-ne un (o més) a Barcelona. Per què aquí? Perquè no és una capital, de la mateixa manera que ells no provenen de la capital del Japó, i perquè és una ciutat de mar. En aquest restaurant, ubicat al carrer Diputació 164, hi podeu trobar l'especialitat de la seva regió, Hakata, en què la base és brou blanc d'ossos de porc. Però abans d'entrar en la carta i el seu econòmic menú de migdia, una mica d'història.

Ippudo neix a Fukuoka el 1985 i és una marca reconeguda arreu del món. Shigemi Kawahara n'és el fundador i rep el sobrenom de *rei del ramen*. El



ROSA RODON

motiu és que ha guanyat en fins a tres ocasions el premi Ramen Chef Championship. Això li va valdre que un programa de televisió el coronés com el millor mestre de ramen i el fes extremadament popular al Japó. El 2008 s'aventura a obrir el primer establiment fora del seu país, i en aquest cas la ciutat escollida és Nova York. Allà les cues al carrer són marca de la casa, com també els *Hirata buns*, uns panets al vapor farcits que s'inventen allà i prenen el nom del cuiner que els va idear. A Barcelona també els podem tastar.

De fet, en el nou local es poden tastar molts dels seus èxits, però també plats dissenyats per a la Ciutat Comtal. Per exemple, la recepta del *tantanmen*, una de les opcions que ofereixen de ramen i que han fet per a nosaltres. A la carta es pot trobar l'original de la seva regió (al Japó es considera que hi ha 30 tipus diferents de ramen). Aquest rep el nom de *shiromaru*. El brou s'està 48 hores fent xup-xup. També hi ha la versió *akamaru*, en què la base és la mateixa però s'hi afegeix una barreja d'espècies que li dona un gust intens i un punt picant. D'altra banda, hi ha una ver-

sió vegetal, i una de brou de pollastre i soja que ara mateix està molt de moda. Per als més valents i amants del picant, hi trobareu el *tantanmen* abans esmentat.

A banda de les sopes de fideus (que varien de gruix en funció del ramen triat), al restaurant també tenen un excel·lent *karaage* –que és el nom que rep el pollastre fregit–, unes grans aletes de pollastre i una amanida de verat. El menú de migdia de dilluns a divendres val 15 euros i inclou un dels panets al vapor o pollastre fregit, un bol de ramen a escollir i la beguda. Una molt bona oferta. No reserven, així que només cal anar-hi i esperar en cas que no hi hagi lloc.

ALTRES NOVETATS QUE FUMEGEN

A banda de l'obertura de l'Ippudo, hem de recordar que a Barcelona hi ha altres locals on serveixen un bon ramen. Un d'ells és el Kobuta, que té dos locals a la ciutat: un a Sants i un altre a la Gran Via. A més, tenim el degà, el primer lloc que va popularitzar el ramen a Catalunya i ens va obligar a fer cues al carrer. És el Ramen-Ya Hiro. Els catalans intentem no fer gaires cues, però per aquesta sopa n'hem fet moltes (aquesta i la dels gelats DelaCrem). Cal dir, però, que el restaurant ara accepta reserves per a l'hora de sopar i és molt recomanable tenir-ne una. I, finalment, el Shoronpo, que acaba d'estrenar segon local. A banda del de Gràcia, en té un de nou a avinguda Roma 1, ben a prop de l'Estació de Sants. Aquest segon espai és més gran que no pas el del carrer Doctor Rizal, que sempre està ple com un ou. ●