

La màgia del millor Puntí

L'autor de Salt es posa a la butxaca el públic del Gastromusical



Adrià Puntí i la seva banda durant l'actuació al Gastromusical.

L'estrena del Gastromusical al restaurant El Molí de l'Escala va sumar dijous la màgia de dos artistes de primer nivell -Jordi Herrera als fogons i Adrià Puntí a l'escenari-, que van saber expressar el seu talent per fer feliç el personal. El de Salt va oferir un repertori d'una vintena de cançons que va cloure amb concessions a la nostàlgia i un públic entregat

ORIOL PUIG L'ESCALA

Adrià Puntí va tornar per la porta gran ja fa uns quants mesos. El seu Incompletament Puntí va omplir l'Auditori de Girona i va meravellar el Palau de la Música. Els incondicionals d'aquest artista de Salt estan d'enhorabona. Dimecres a la nit, el van poder tornar a disfrutar en la inauguració del Gastromusical del Restaurant El Molí, a l'Escala. En petit format i amb un repertori similar al que va oferir recentment als festivals In-Somni o GREC, va mostrar tots els seus registres.

Sol, primer amb la guitarra i l'hàrmònica (Spirit, Senyor Doctor) i després al piano (Tornavis); i gairebé tota la nit amb una banda amb la que es complementa a la perfecció. Va combinar moments més melòdics (Mirall capgirat), amb altres de més roquers (Boig del telèfon Subsidi per vell), fins arribar als més estripats (Jeu).

En el tram final, va arribar el torn de clàssics com Ull per ull, Si, Sota una col i concessions a la nostàlgia amb el primer gran èxit dels Umpah Pah (La Cachimba i els rostolls d'Angelina).

Poc comunicatiu en l'inici de la nit, a mesura que avançava l'actuació Puntí es va deixar anar, fins al punt de fer referències a problemes com la crisi de la tèxtil Grober ("... i la Grober va filant), o a Jordi Pujol.

També hi va haver constants picades d'ullet al xef Jordi Herrera, l'altre artista de la nit. L'ànima del restaurant barceloní Manairó va fer honor al nom del seu establiment (el pren d'una llegenda que fa referència a uns follets que habiten al Pirineu), i va fer màgia als fogons.

Posseïdor d'una estrella Michelin, Herrera va explicar que des del dia que havia conegut Puntí s'havia establert una relació molt intensa entre tots dos: "Després de provar un dels meus plats va fer poesia, em va emocionar". D'aquella primera trobada a Barcelona, en va derivar en un menú que va qualificar d'"honest". Entre d'altres, va oferir una hamburguesa de trinxat amb all cremat, una amanida d'escamarlans fumats, coliflor i foie amb tofona i cafè, i maria de peix.

Mentrestant, l'anfitrió, el cuiner d'El Molí Jordi Jacas, es mostrava emocionat de poder reunir dos "somniatruïtes" al seu establiment, especialment Puntí, al qual feia temps que volia portar al festival.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/estiu/2014/08/01/magia-del-millor-punti/681238.html?utm_source=rss