

BARCELONA



El restaurant Flash Flash, al carrer Granada del Penedès, celebrant ahir el 50è aniversari. CRISTINA CALDERER

«El Flash és el més ‘flash’»

La mítica truiteria arriba als 50 anys mantenint la seva essència

Crònica



TONI VALL
BARCELONA

Mentre la personalitat de Barcelona agonitza, moribunda, assotada per les franquícies, la colonització turística i els restaurants fotocopiats, un dels irreductibles que no es resignen a deixar-se trepitjar celebra mig segle de vida. El Flash Flash, la truiteria del carrer Granada del Penedès, obert el juliol del 1970 gràcies a l'esperit emprenedor i la capacitat visionària de Leopoldo Pomés i Alfonso Milà, arriba als cinquanta anys, esplendorós de vida, amb una legió de clientela fidel, mantenint les essències i incorporant-ne de noves, d'acord amb els nous temps i les noves necessitats imposades per la pandèmia, que ha obligat el gremi de la restauració a repensar-se i a fer de la necessitat, virtut.

Cinquantari feliç per a una icona nascuda en els fonamentals anys del tardofranquisme, un restaurant espurnejant en temps de la Gauche Divine, el carrer Tuset i Boccaccio, que va injectar color i modernitat a una ciutat grisa. Ivan Pomés, fill del Leopoldo, i Mercedes Milà, neboda de l'Alfonso, desgranen algunes de les particularitats de la personalitat del Flash.

Aquells detalls que tan fondo han calat en l'imaginari del local, en el camp semàntic que porta adherit a l'ADN i que tant estimen els seus

incondicionals, els acòlits que troben que sempre és una gran idea anar-hi a dinar o a sopar. El blanc omnipresent, els tres nivells que fan que tots els racons siguin similars, agradables, i el passadís amb forma d'essa que trenca amb la linealitat i refreda la velocitat de trànsit dels cambrers que seria desagradable per al comensal. També l'horari, cada dia de l'any de 13 a 1 hores i que no calgui reserva per tenir-hi taula.

Tots els periodistes, clients

“Els nostres no són cambrers modernets que no coneixen l'ofici, sinó tot al contrari”, rebla Pomés, observat pels seus germans Juliet i Poldo i mentre Mercedes Milà observava els periodistes que els escoltem i bromeja: “¿Ho sabeu, oi, que un periodista que no és client del Flash no és un periodista?”

També ho escolta tot la Karin Leiz, esclar, l'omnipresent fotògrafa del Flash Flash, que habita en tots els racons del restaurant. Tenia 31 anys i tres fills quan el seu company Pomés la va convèncer per ser la model que donés cos a la imatge icònica del local. La idea va ser del gran Federico Correa, juntament amb Alfonso Milà, els arquitectes del projecte. Primer ho van provar amb dues models però els faltava espontaneïtat. Amb ella van ser tres sessions, la primera amb minifaldi-

lla i botes, que es va desestimar, i les dues següents amb la indumentària que ha passat a la història. La Karin menciona el paper decisiu de Cecilia Santo Domingo, l'esposa de Milà, a qui, per exemple, se li va acudir incloure les hamburgueses a la carta. Les dues parelles van viatjar a Nova York i les hamburgueses del PJ Clarke's els van servir d'inspiració.

El seu fill Ivan concreta també que el confinament els ha servit per canviar l'entapissat dels seients, per atrevir-se finalment amb el menjar per emportar-se i per idear el cinquantenari. Haviem pensat fer una gran festa, un diari commemoratiu i un llibre, però el covid ha obligat a canviar de plans. Faran un diari digital amb articles i vídeos de celebració a càrrec de Poldo Pomés i que inclouran una ruta de les millors truites de Barcelona, converses i entrevistes. Una d'elles promet molt: Federico Correa, 96 anys i encara en aquest món.

Els mateixos tamborets

Les cadires tenen cinquanta anys, estan acabades de decapar i han perdut pes –cada capa pesa 400 grams– i els tamborets també són els mateixos. Cada dia seuen a taula unes 270 persones. Unes 100.000 cada any. La truita més estimada és la *panadera* (tomàquet, formatge i pa fregit). Fins a 570 empleats al llarg de mig segle. Xifres que no són fredes. Són història. La Karin ho condensa tot: “El Flash era i és el més *flash!*” —

Aniversari

El restaurant, impulsat per Pomés i Milà, fa menjar per a unes 200 persones cada dia