

## L'INGREDIENT SECRET

Un divendres qualsevol al matí, el Gabo sortia de casa per anar a treballar al restaurant Gustabo, situat al centre de París. Era un restaurant molt popular i exitós, on només anava gent amb molts diners. El Gabo feia molts anys que treballava de cuiner i tenia molta experiència. Era alt, amable i sempre anava amb la seva jaqueta blanca de cuiner. En el seu temps lliure li agradava jugar a videojocs, escoltar música i, sobretot, llegir. No hi havia res que li agradés més que estirar-se al llit amb un bon llibre i passar hores llegint.

L'Eric era l'altre cuiner. Era més baix, molt sociable i cuinava per als clients normals, així que si no tenies tants diners et cuinava l'Eric que no tenia tant de nivell. Un diumenge, una família molt rica va arribar al restaurant i, després de menjar, van demanar fer un tour per la cuina. Normalment, això no estava permès, però com que la família va oferir molts diners, finalment els van deixar entrar.

Mentre passejaven per la cuina, el Pau el nen de la família va fixar-se en un cademat darrere d'un forn gran i va preguntar per què hi era. El Gabo es va posar nerviós i va respondre que era per evitar que el robessin, però això no era cert. Darrere del forn, el Gabo amagava una de les coses més valuoses del món: la farina més cara que existia, valorada en uns 100.001 euros. Aquesta farina tenia un ingredient secret que feia que la gent tornés al restaurant un i altre cop.

Tot va començar anys enrere, quan el Gabo encara no era famós. Durant un viatge a Miami, va visitar el restaurant de Gordon Ramsay, considerat un dels millors cuiners del món. Allà va veure una farina molt estranya guardada en una bossa de tela. El cuiner explicava que quan la feia servir, el menjar olia i sabia increïble. El Gabo, fascinat i amb ganes de ser un gran cuiner com Ramsay, va preguntar pel secret, però no li van voler explicar. Quan la visita estava a punt d'acabar, va veure que la bossa de farina estava sola. Sense pensar gaire, la va agafar ràpidament i la va guardar dins la seva motxilla, sortint sense que ningú el veiés.

A partir d'aquell moment, el Gabo va començar a experimentar amb la farina secreta, tastant-la en pizza, pasta i pa. Amb el temps, quan va veure que el menjar estava molt més bo, va obrir el seu propi restaurant, el Gustabo, i gràcies a la farina els seus plats es van fer molt famosos entre la gent rica i la normal. Però per

protegir el secret, va posar el forn davant de la farina i el va assegurar amb un cademat.

De tornada al present, el nen Pau continuava intrigat pel cademat. El Gabo, veient la seva curiositat, va decidir ensenyar-li a cuinar amb la condició que no revelés mai el secret. Durant els dies següents, el Gabo i el Pau van treballar junts, provant noves receptes i millorant els plats del restaurant. Amb el temps, Pau va aprendre tot el que podia i va començar a crear els seus propis plats, fent que el Gustavo fos encara més famós.

Finalment, el Gabo va continuar la seva vida com a cuiner reconegut, satisfet de tenir al Pau, futur propietari del restaurant, mantenint el secret de la farina només entre ells i assegurant el futur del seu èxit culinari.