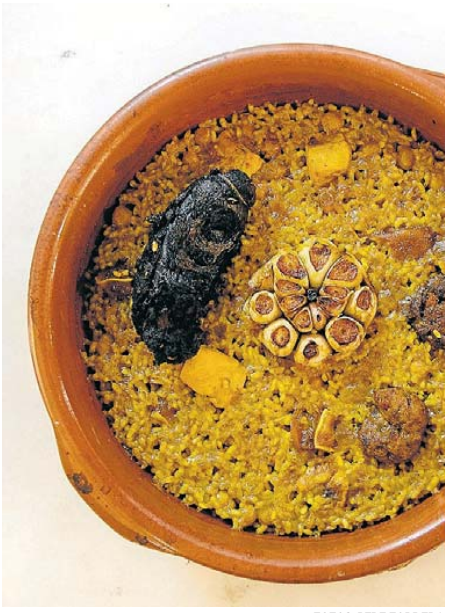
EL RADAR SUCULENT

ARROSSERIA XÀTIVA

El restaurant de Barcelona que no tanca mai i ha servit més d'1,5 milions d'arrossos en 25 anys







FOTOS: PERE TORDERA



ROSA RODON

Això va començar amb Maria Antònia Ribera, una mestressa de casa amb ambició, i amb la tieta Nievecitas i la seva perícia per fer arrossos valencians. Sense aquestes dues dones no seríem aquí, 25 anys després i amb més d'un milió i mig d'arrossos servits. Som a l'Arrosseria Xàtiva que hi ha a les Corts, una de les tres que té a Barcelona Àlex López, fill de la fundadora. Les altres es troben a Gràcia i a Sant Antoni. Aquest any està d'enhorabona perquè l'arrosseria que va fundar la seva mare fa un quart de segle.

Quan hi arribo en surten dos senyors cofois. Porten vestit jaqueta, són companys de feina i estan contents d'haver pogut fer un àpat d'aquestes característiques entre setmana. I és que l'arròs fa festa. Pot ser una festa popular, un cap de setmana amb la família o el tret de sortida de les vacances, tant hi fa. El cas és que per a molta gent és sinònim de bon humor i companyia. Fins que, ai las, et trobes barrabassades com les que se serveixen a la Rambla de Barcelona, que no la desitjaries ni al teu pitjor enemic. Avui som en aquest lloc, on han dignificat les diverses preparacions d'arròs, que són moltíssimes. Hi trobarem la paella clàssica valenciana, que ja s'encarrega el cap de cuina, Salvador Martín, paeller valencià de soca-rel, que sigui la canònica (de carn, amb garrofó, bajoca...). Però també una preparació molt difícil de trobar fora de Xàtiva: l'arròs al forn.

Li envio la foto de l'arròs al forn a un cuiner amic meu que és xativí, i li dona l'aprovat. Mentrestant, el Salvador va barrejant els grans d'all i el botifarró amb la resta dels ingredients. "Saps per què se'n diu arròs passejat?", em pregunta. Doncs perquè abans (i ara només parcialment) molta gent el preparava a casa i el portava al forn perquè l'hi coguessin. Segons Salvador Martín, amb un forn d'aquestes característiques és com queda millor. El Salvador, però, no és gens amant de tancar-se portes. I m'ensenya noves creacions que han dissenyat al restaurant que triomfen moltíssim. N'és un exemple l'arròs amb cua de bou. I un altre, que agrada moltíssim al públic estranger, és el de pop i petxines. Tanmateix, el que té més èxit és l'arròs sec del senyoret. Si hi sumem les fideuàs, en trobareu més de 25. Si hi aneu sols, o us agrada una preparació només per a vosaltres, el preparen de manera individual sempre que no sigui dissabte en hora punta, quan no tenen focs disponibles. Però és que la possibilitat d'anar a aquest restaurant és infinita. Perquè atenció: no tanquen mai. Fan cuina ininterrompuda cada dia de l'any. Els 365. Li pregunto a l'Àlex sobre el clàssic debat de si es pot sopar arròs. El restaurador reconeix que es pot trigar una mica més a pair, però que no hi ha inconvenient. De fet, els forans ni s'ho plantegen. En la mateixa línia va Miquel Pardo, millor cuiner de l'any i conegut pels seus arrossos. Ell serveix arròs als seus dos restaurants, el Melós i el CruiX, i defensa que la gent sopa pizza, que costa tant o més de pair, i ni s'ho planteja.

PATATES FREGIDES AL CAMP NOU

Tornem als orígens. Maria Antònia Ribera, natural de Barcelona, es va casar amb Miquel Àngel López, un valencià que va fer la seva carrera professional com a periodista esportiu. Arran d'això va obrir dins el Camp Nou tres parades de patates fregides, una iniciativa que va durar poc però que va demostrar que ella estava feta per emprendre. Va començar a treballar en restauració, fins a acabar, en un ascens meteòric, sent la directora de tots els restaurants La Dorada i movent 800 empleats. Però ella el que volia era tenir el seu local. Així que va treballar en molts llocs i va acabar obrint un local, al passatge Marimon. Es deia Marimon, i es trobava on actualment hi ha el Coure. I després, més endavant, amb tot aquest bagatge, va fer realitat el seu somni: el 2001 va obrir la primera Arrosseria Xàtiva. Per aprendre a dominar l'art de l'arròs es va fiar de les mans expertes de la tia Nievecitas, xativina. Ella és l'origen d'aquest restaurant que té molt clar el que vol ser.

Ofereixen menús entre setmana a molt bon preu en què s'inclou un arròs. Costa 20 euros. Menjar a la carta en val entre 40 i 60. Tenen una carta de vins correcta amb bons vins però no especialment cars. I uns vins propis que han desenvolupat amb Xavi Nolla, de Vins de la Memòria. I cuiden els detalls, com el del logotip, en què la A de Xàtiva es troba cap per avall. Enteneu per què, oi? Àlex López, que a banda de restaurador és historiador i periodista, m'explica que la resposta la trobarem al Museu de l'Almodí de Xàtiva. ●