La Arrosseria Xàtiva cumple 25 años con tres locales y el consumo de una tonelada de arroz al mes. Es uno de los pocos sitios de Barcelona donde comer paella valenciana y, aún más infrecuente, un arroz al horno

La casa de la paella y el 'arròs al forn'

✎ Pau Arenós

Àlex López y Salvador Martín, con una paella en la Arrosseria Xàtiva de Les Corts / MANU MITRU



Àlex López (1973), al volante de los tres locales de Arrosseria Xàtiva en Barcelona, desgrana una cifra: «Utilizamos una tonelada de arroz al mes». Doce mil kilos al año; en 2026, 13 toneladas. Atentos a la cifra que cierra el texto.

En esta ciudad, donde disparan cientos de raciones para satisfacer a Guirilandia, muy pocas merecen aliento y consideración. A diario, restaurantes desalmados atentan contra la paella sin consecuencias penales. En Xàtiva se esfuerzan en redimirla.

Cada cuatro semanas les llega el cargamento con cereal del Parc Natural de l'Albufera y de La Marjal de Pego-Oliva procedente de la empresa Riuet, que guardan en un almacén de Les Corts y que reparten por los establecimientos (Les Corts, Gràcia y Sant Antoni) y que emplatan secos, melosos y caldosos y con una veintena de posibilidades, de la paella valenciana y el *arròs al forn* al de cebolla, cangrejo azul, pulpo, butifarra y setas o rabo de vacuno. Los de Riuet deben de estar contentos.

En 2001, hace 25 años, Maria Antònia Ribera (1945) decidió, tras una vida hostelera al servicio de otros, inaugurar el primer Xàtiva en la calle de València, ya cerrado, de modo que el azar del callejero se alió con la procedencia del marido, Miguel Ángel López, periodista del diario deportivo *Dicen*, nacido en la localidad valenciana pero criado en Abrera. Àlex también ha sido periodista, como su padre, como su abuelo.

Fue la tía Nievecitas, *xativina*, la que facilitó a la jefa las recetas arroceras, que siguen vigentes: «Al horno, caldoso, *senyoret*, paella, negro... Unos diez distintos entonces», recuerda. Completaban la carta «el fricandó, el entrecot, la dorada a la sal...». Ah, la dorada a la sal, un fetiche para Maria Antònia. El primer cocinero fue un bangladesí.

Àlex, director de Grup Xàtiva, señala un concepto merecedor de pausa: «Mi madre la llamó *arrocería* y creo que fue la primera en usar la definición en Barcelona». El hijo menor de la fundadora se refiere a que el apartado arrocero existía en distintas casas –con más o menos extensión–, pero sin acoger la palabra *arrocería* como identidad.

El primer cocinero fue un bangladesí y el jefe de cocina de la sede de la calle de Bordeus, en Les Corts, también: Rahman Motiur. Son trabajadores que reproducen las mecánicas de forma minuciosa.

El chef ejecutivo es valenciano, Salvador Martín, y de sus manos salen los nuevos arroces –como ese de rabo de vaca que tanto venden– y los entrantes que apaciguan la espera hasta la llegada de los ruedos amarillos: las láminas de mojama sobre tomates *cor de bou* (que ya no están en su punto) y la satisfactoria tostada de mojo rojo, sardina ahumada y puerro.

Veamos la paella: pollo, conejo (y su hígado: bravo), *bajoca perona*, *garrofó*, agua, arroz variedad albufera, que es un cruce de bomba y sénia. Bien el sabor, bien la textura, ay, sin *socarrat*, y, oh, nada salado, ni sobrecargado, sin los caldos atómicos que saturan el gusto. De forma discreta, Salvador añade *salmorreta* alicantina, lo que rompe el relato canónico.

«Mi madre la llamó 'arrocería' y creo que fue la primera en usar la definición en Barcelona»

Veamos el arroz al horno. Si la paella valenciana es más difícil de encontrar en Barcelona que un ornitorrinco, el *arròs al forn* es el Yeti. «Es a la manera de Xàtiva», advierte Salvador. Morcilla, oreja, pollo, garbanzos, *pilota*, caldo de cocido, albufera y el truco de la *salmorreta*. Mezclar la gramínea con la butifarra negra es multiplicar el placer.

Pediría otro arroz para postre pero me tiro al dulce, al *brioche* redondo –coherente con la geometría paellera– mojado con horchata.

Maria Antònia se estableció como propietaria en días difíciles: viuda y con tres hijos. Miguel Ángel murió con 61 años: «Estábamos juntos desde los 13». Ella había sido directora de los restaurantes del grupo La Dorada, con 500 personas a cargo, y mandado en el Neguri y creado el Marimon, incluso fue responsable de los gimnasios Dir. En todas las plazas sirvió la dorada a la sal. Durante un tiempo dejó la hostelería para ocuparse de Àlex, que tuvo un gravísimo accidente de moto. Hoy Àlex se ocupa de ella.

Buena atención al vino, con grandes botellas e incluso con una vinoteca propia, con botas elegidas en bodegas de prestigio por el enólogo Xavi Nolla, como el Clos d'en Xelà 2022, cariñena y garnacha, y con enigma: léase Xelà al revés.

Doce toneladas de arroz al año; 13, este 2026 que termina. Son 120.000 raciones anuales que en un cálculo, salvaje e inexacto, con los correspondientes ajustes porque han ido de menos a más, daría sobre los dos millones. Y aunque fuera uno y medio, esta es una arrocería con peso. ■