BIBLIOTECA PÚBLICA SANT GREGORI MIQUEL MARTÍ I POL

Recull de Premsa de la Vall del Llémena

Font: La Vanguardia **Plana:** 10 (viure) **Data:** 20/06/14

5 A TAULA



5 a Taula és un col·lectiu format per: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens i Josep Vilella

Senzillesa, cap ostentació

Restaurant Can Ribas, el compromís de tota una família

Can Ribas, a Sant Gregori, és un restaurant que es fonamenta en el compromís il·lusionat de tota una família: Pere Ribas i la seva dona, Fina Soy, i els seus fills Pau i Ferran. I a tots ells els van precedir els avis Pitu Ribas i Conxita Massachs. L'origen d'aquesta casa es remunta a mitjans dels anys setanta, quan el Pere i la seva mare, la Conxita, decideixen ocupar-se de Can Frenca, que era un popular cafè de poble que simultanejava el servei de bar i el de colmado, en el qual es podia comprar de tot o gairebé de tot, des d'unes espardenyes fins a la millor carn i embotits de matança pròpia.

Al cap de pocs anys, l'aparició massiva de súpers va fer que tanquessin el colmado i ampliessin el servei de bar i entrepans amb alguns plats senzills que la Conxita va començar a elaborar a petició de la clientela. I així, sota el guiatge del Pere i la Conxita es va iniciar el trajecte de Can Ribas com a restaurant.

La cuina d'aquesta casa parteix de l'evidència i del sentit comú; saborosa i simple, rural i pagesa

A la Conxita li fascinava la cuina. La gràcia per cuinar li venia de família. De jove havia après a l'Estanc de Sant Gregori amb l'excel·lent cuinera que exercia als fogons de la casa. Quan el Pere i la Fina es van casar, ella es va incorporar a la cuina, on amb els anys va aprendre les bases i els secrets de la cuina de la Conxita. Van passar els anys, la Conxita va emmalaltir i va morir. Però no es va oblidar d'anotar les receptes en un manual –referent fidel de la seva cuina– que, com a afectuós record, va deixar al Pere i la Fina, i als seus néts, el Pau i el Ferran.

Formats a l'Escola d'Hostaleria de Sant Narcís, avui treballen en la cuina de Can Ribas al costat dels pares. La Fina ha tingut, doncs, dues excepcionals mestres, la Conxita en la família i també Nuri Lladó, excel·lent professora de cuina. Durant 35 anys Can Ribas ha estat ubicat al local primigeni, però des de l'any passat està en un local nou i modern al mateix carrer, en un edifici propi per propietat de la família.

Hem dinat diverses vegades en aquesta casa i mai no hem pogut evitar la temptació de provar els cargols a la llauna i els peus de porc a l'estil de l'avi Pitu. Als cargols els acompanya un excel·lent sofregit de tomàquet. Els peus són a la brasa i van amanits lleugerament amb un allioli negat. Va ser l'avi Pitu qui de bon principi va insistir que la casa havia d'oferir peus de porc a la brasa. I el temps li va donar tota la raó. Aquest plat és avui, amb els cargols, l'especialitat més sol·licitada de la casa. Tots dos són una delícia. L'avi Pitu era un home llest i treballador. L'apassionava la cuina. Paleta d'ofici, hi tenia la mà trencada. Ell sol, amb un peó, va construir l'edifici on avui es troba el restaurant. "Que vinguéssim aquí era la seva gran il·lusió", diu el Pere.

Un altre plat excel·lent és el guisat de conill amb carxofes. Llàstima que la temporada de la carxofa s'ha acabat. Esperarem que arribi la tardor. I quan hi arribi –recordeu-ho–, un altre plat imprescindible són les carxofes a la brasa. També vam tastar el tomàquet que el Pere ens va aconsellar i que adquireix en algun hort proper i secret. Ens va semblar un tomàquet excepcional que fins i tot millorarà quan arribi l'estiu. Acabem amb carns a la brasa, totes d'excel·lent qualitat, marca de la casa, entre les quals és excel·lent el be de la vall de Llémena que els subministra un lleial pastor.

Altres plats recomanables són els calamars a la romana, els tradicionals canelons, la coca de pa amb escalivada i anxoves i els peixos a la brasa. De postres, es pot destacar el braç de nata i el bisbalenc –pasta de full, cabell d'àngel, sucre i pinyons– de Sans de La Bisbal. La bona cuina requereix dues coses fonamentals que aquí es compleixen al peu de la lletra: que el comensal pugui reconèixer el que menja i que el producte sigui excepcional.

La cuina d'aquesta casa parteix de l'evidència i el sentit comú. Simple i saborosa, rural i pagesa; és una cuina estacional, unida al millor producte, una cuina basada en els guisats fets al compàs de la dolça musicalitat del xup-xup, guisats que només s'aprenen amb temps i una dedicació fidel als fogons. Han transcorregut gairebé 40 anys. Avui la Conxita ja no hi és. Tampoc no hi és l'avi Pitu, però el projecte d'aquesta família que van iniciar el Pere i la Conxita en el vell colmado on es venia "gairebé de tot" prossegueix amb il·lusió.●

CAN RIBAS

SANT GREGORI

Av. Girona, 19. Tel. 972-428-426
Tanca diumenges nit i dilluns tot el dia.
Sopars, de dijous a dissabte.
Preu mitjà aprox. sense vi. 25 €

Valoració	
Confort	★☆☆
Celler	★☆☆
Servei	★☆☆

Valoració sobre 20: 13

RECOMANEM

- Els cargols a la llauna i els peus de porc a la brasa a l'estil de l'avi Pitu.
- Els saborosos tomàquets, i a la tardor, les carxofes a la brasa o amb conill.
- Les carns a la brasa: el secret, el magret, l'entrecot o les costelles de be de la vall de Llémena.
- Dues postres tradicionals: el braç de nata i el bisbalenc de la pastisseria Sans
- De dimarts a divendres al migdia, el menú del dia (15 euros, aigua i vi inclòs), que varia cada setmana.
- La vall de Llémena: veïnats i cases de camp, esglésies i ermites romàniques en un entorn molt bonic.
- Mas La Casassa a Sant Gregori (www.maslacasassa.com): hotel rural, piscina i habitacions en una zona tranquil·la.
- Des de l'autopista AP-7, agafeu la sortida Girona Oest. A la primera rotonda a mà dreta, la indicació a Sant Gregori. Pàrquing darrere del restaurant.



INMA SAINZ DE BARANDA

La família Ribas, al restaurant que porta el seu nom, a Sant Gregori (Girona)

Entre els plats destaquen els cargols a la llauna, els peus de porc i el conill amb carxofes

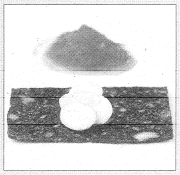
GASTRONÒMADES

Peltruc

En el nostre ànim de difusió de la cultura gastronòmica del país, i en concret de la variada producció de xarcuteria i embotits, avui recalem a les comarques de Girona per parlar del peltruc, un embotit dels anomenats de sang que, igual com els bulls i bisbes negres, s'omple amb el mateix farcit que les botifarres negres, al qual s'afegeix una picada fina de papada de llengua i ventre de porc, convenientment assaonada amb sal, pebre blanc, nou moscada i canyella. El seu aspecte extern és similar al del bisbe negre. De forma lobular, permet observar els trossos dels diferents ingredients que el formen i la seva estructura gelatinosa i elàstica. És essencial que la condimentació sigui subtil i no emmascari les característiques de cada element. Es conserva a la nevera, a la zona més freda, a 5ºC o 6ºC, i és recomanable tapar la part del tall amb un drap humit, o paper d'estany o làmina de film.

La recepta

Peltruc amb formatge de cabra



Interessant recepta suggerida per Jordi Mas de Masgourmet, en la qual es combinen a la perfecció un tall fi de l'embotit amb làmines del formatge de cabra al natural i una confitura de tomàquet sobre una focaccia.

En aquesta recepta, cal amanir lleugerament l'embotit i el formatge –que tenen el seu greix– amb sal marina i un punt de pebre rosa picat.

Una alternativa també possible és passar per la paella, volta i volta, la làmina fina de peltruc; llavors el greix es fon i la calor estova el formatge de cabra disposat sobre la seva superfície.

El peltruc marida a la perfecció amb vins negres joves i rosats expressius com els que s'elaboren al Penedès o l'Empordà. També es pot tastar, segons l'acompanyament, amb blancs d'anyada que hagin estat una mica en bóta (garnatxes, viognier, sumoll...).

Aquest embotit acompanya a la perfecció les amanides verdes estiuenques, els tomàquets i les olives negres i verdes, algunes salaons i les habituals llesques de coca de vidre amb el millor oli de les nostres oliveres.