

No sabem què és el que en Pinxo els deia als *Panxos* del seu barri de la Barceloneta, però la qüestió és que la gent va començar a anomenar-lo així **“perquè era una mica presumit”**, expliquen en Josep Maria i l’Uge Ribera del seu besavi. Després de la guerra civil, en qualsevol cas, ell i la seva esposa van començar a vendre musclos a la marinera i sardines en una barraqueta a la platja.

Tant la seva parada com la resta que s’hi van posar van tenir ben aviat adeptes entre els banyistes i els transeünts de l’època i, amb el temps, es van guanyar l’afecte dels barcelonins. Aquelles barraquetes, a més, van anar creixent i finalment en Pinxo va acabar muntant el més popular dels *xiringuitos* de la Barceloneta, l’Antiga Casa Costa, ara fa cinquanta o seixanta anys, i després la família Ribera Vellvé va obrir dos establiments més, també de tots coneguts, El Merendero de la Mari i Cal Pinxo.

Aquell racó de la ciutat es va fer tan famós que els turistes, un cop havien visitat la Sagrada Família i les Rambles, ja feien via cap allà, per assaborir-hi un bon arròs mariner. Quan anys més tard les excavadores van enderrocar els *xiringuitos* d’aquell carismàtic barri de pescadors, trist episodi per a molts barcelonins, es va arrencar una pàgina de la història de la ciutat i, és clar, per a la família Ribera Vellvé va ser un dia espinós de pair.

Superant aquestes adversitats, però, aquesta nissaga de restauradors va continuar empenyent els seus negocis d’hostaleria a la Barceloneta mateix, alhora que l’any 1990 es van decidir també a ampliar fronteres: **“Com que la nostra àvia tenia una casa a Sitges i tota la família hi estiujejava, vam obrir un nou Cal Pinxo allà”**. Ho expliquen els seus responsables, l’Uge i en Josep Maria, que són germans.

Aquest restaurant dels Ribera Vellvé ha continuat en la mateixa línia de la resta d’establiments familiars, ja que, en opinió de l’Uge, **“seria absurd trencar amb el que fins ara ha funcionat tan bé. De fet, sempre anem coordinats amb l’altre Cal Pinxo i amb El Merendero de la Mari, i ens expliquem com funcionen les novetats incorporades a la carta, etcètera.”** Ella és la responsable de la cuina, en Josep Maria del menjador, i allà també hi treballen els pares, en Francesc i la Maria, i la dona d’ell, la Mònica Castro.

Així doncs, Cal Pinxo continua oferint també a Sitges **“cuina marinera, el que ara tothom en diu mediterrània”**, comenta la xef amb un somriure. Són els plats mariners de sempre, abandonats per la qualitat que els ha donat tant de renom. Peix fresquíssim, marisc i un ampli ventall d’arrossos i fideus entre els quals triar: arròs a la marinera o pelat, fideuà, arrossejat, arròs negre, paella de fideus, fideus negres, paella de verdures...

Una recepta que porta el nom de la casa i que ha fet circular el motiu d’aquest restaurant de boca en boca pel litoral català és el rap Cal Pinxo. D’aquesta especialitat només cal explicar el que fa sempre un client habitual de l’establiment, quan acaba de menjar-se el peix: **“Agafa una llesca de pa de pagès i la suca per banda i banda a la salsa que ha quedat a la cassola. I si ve amb amics, els convenc,**

perquè també ho facin.” Els germans Ribera ho recorden rient, amb la satisfacció que els dona veure un client gaudir així de la seva cuina. En aquest local de Sitges, els plats de la carta estan ja tan consolidats que els comensals gairebé no els permeten que els hi canviïn. **“Les postres són el que més s’ha modificat, perquè els gustos de la gent en aquest sentit han anat variant”**, comenta l’Uge. **“Ningú no vol atipar-se com abans, així que els hem rebaixat i tendeixen a ser més elaborats.”** La xef deixa anar en aquesta parcel·la tota la seva creativitat, i intenta sorprendre la clientela **“amb sabors menys coneguts i textures diferents, i tot plegat presentat amb gràcia”**.

Cal Pinxo es troba davant de la platja de La Fragata, al passeig de la Ribera, en un dels racons més bonics de Sitges, just a sota l’església. Dinar en una terrassa com la que té aquest restaurant és un d’aquells plaers en el qual tots pensem quan l’hivern apreta, i somiem que arribi el bon temps. Per dins, però, Cal Pinxo també es fa recordar.

La decoració del menjador reproduceix un vaixell pirata capgirat del revés, amb colors molt mariners i un aire avantguardista que meravella els seus comensals. Els tons blaus i verdosos, el ferro envellit, els pals i altres referències al mar... L’únic que hi falta són els pirates, que han estat substituïts a la sala pels cambres convencionals.

Un altre fet ben curiós és que, malgrat tractar-se d’un restaurant modern i totalment al dia, al Josep Maria i a l’Uge els encanta treballar sense les tradicionals comandes que aquells porten a la cuina. A Cal Pinxo el personal es comunica com es feia abans, a veu, i confiant en la memòria. **“Ja no queda pràcticament ningú que treballi així, ni tan sols la resta de restaurants de la nostra família, però nosaltres preferim aquest sistema”**, diu la xef.

El seu germà, en aquest sentit, afegeix que **“quan arriben nous cambres sempre es queden bastant astorats, perquè els sembla impossible que pugui funcionar tot de memòria tenint tres-cents clients entaulats. Al començament van un pèl perduts, però s’hi acaben acostumant”**. Si afineu l’orella, doncs, encara hi podreu sentir allò de “dos de calamars, i un arròs marinera per quatre”.

A més, a Cal Pinxo tothom pot veure què hi ha als fogons, perquè la cuina és oberta, un aspecte que agrada molt els seus comensals i que només porta algun petit problema. **“Quan hi ha una punta de feina i els nervis fan acte de presència, llavors ens hem de contenir tots plegats, per no convertir l’àpat dels clients en sopar amb espectacle”**, confessen l’Uge i en Josep Maria amb humor.

Tant l’un com l’altre es prenen sempre les coses amb un bon somriure, i proven de mirar-s’ho tot des del costat positiu: **“Intentem divertir-nos al màxim mentre treballem, ja que hi hem de dedicar tantes hores.”** Els ho permet la complicitat que hi ha entre els dos. Malgrat la seva forta personalitat, els germans Ribera aconsegueixen no barallar-se mentre la feina a Cal Pinxo no es desborda, i així fan de la seva tasca una diversió, una cosa difícil d’aconseguir si, a més, no estimes realment una professió com la dels restauradors.



Uge i Josep Maria Ribera – Sitges (el Garraf)