

Al llarg de quatre generacions dedicades al món de la restauració, la família Rístol s'ha anat convertint en tota una institució a la població de Viladecavalls del Vallès, a la comarca del vessant occidental. No en va, els besavis dels actuals propietaris dels restaurants Rístol, Sant Lluís i Can Vinyers van engegar el negoci ben a principis de segle, quan al poble no hi havia més de dos-cents habitants i la restauració era encara una gran desconeguda.

El seu caràcter emprenedor s'ha anat heretant de pares a fills, i avui en dia els germans Rístol, en Lluís, en Francesc i en Miquel, són al capdavant d'una empresa coneguda i consolidada a la zona. Tres restaurants, dues xarcuteries i un servei de *catering* són la seva carta de presentació actual. **“A finals del segle XIX”, explica l'últim, “el nostre besavi Miquel, a qui deien Quelus, va arribar a Viladecavalls per fer de pagès. En casar-se amb la Conxita, que treballava a una casa pairal d'uns senyors de la vila, van obrir un petit establiment de menjars. La besàvia cuinava molt bé, i així va començar tot...”**. Posteriorment es van traslladar al centre, en una carretera de pas, van posar una botiga de queviures, i un cop a la setmana els besavis, que tenien quatre o cinc taules on servien menjars, feien la matança del porc, aprofitant-ne els seus productes. Els besnèts conserven, fins i tot, un antic rètol del local, pintat sobre canya als volts dels anys vint, on hi diu: “Xarcuteria Rístol: menjars cuinats per portar a casa”. Una anticipació al *catering* que avui fa tant de furor, i que el besavi Quelus ja posava en marxa fa quasi vuitanta anys.

Va ser el seu fill, a qui els nés defineixen com a home realment inquiet i emprenedor, el que va donar ales al negoci i va començar-ne la corresponent ampliació. Actualment els Rístol tenen dos restaurants a Viladecavalls dedicats exclusivament a banquets –el Rístol i el Sant Lluís–, i un altre a Matadepera –Can Vinyers–, dins el club de golf La Mola, per menjar-hi a la carta. També elaboren ells mateixos la pastisseria i el pa que hi serveixen.

Continuant amb la història d'aquesta nissaga de restauradors, s'ha de dir ara que quan fa trenta-cinc anys el pare d'en Francesc, en Miquel i en Lluís va tenir la idea de posar-se a organitzar convits, va aconseguir trencar amb el que s'estava fent en aquell moment, en aquest capítol de la restauració. **“El Rístol va ser un dels primers restaurants especialitzat en banquets”, comenta l'últim. “Ara tothom vol originalitat, fins i tot en els àpats organitzats”**.

Afegeix en Miquel que preparar un convit és com fer un llargmetratge de cinema, seguint les pautes d'un guió estricte on es contempen tots i cadascun dels detalls, des de l'entrada dels nuvis al restaurant fins a la seva sortida. **“De fet, som uns venedors de felicitat. Oferim l'organització, d'una manera professional i sense estridències, d'aquesta pel·lícula que és un banquet”**. Això, en qualsevol cas, no vol dir que no resti espai per a la improvisació.

Amb l'ajut dels seus pares, en Miquel Rístol i la Montserrat Ubach, els tres tenen perfectament dividida, d'altra banda, la seva tasca dins el

negoci. En Francesc, per exemple, s'encarrega de la part administrativa, mentre que en Miquel és responsable de l'àrea de cuina i en Lluís de la direcció de servei. Així, tant l'un com els altres van rodant constantment pels diferents establiments familiars, recolzats sempre per un nombrós equip de treball a cadascun dels seus restaurants.

En Miquel, el cuiner, ens defineix l'oferta gastronòmica de la casa com **“el menjar al qual el paladar català està acostumat. Cuina elaborada, però tradicional i, sobretot, extremadament respectuosa amb els aliments”**. Per a aquest xef de Viladecavalls és fonamental que els productes es cuinin adequadament segons la seva condició, i posa com a exemple l'ànec, que **“té pràcticament un terç de grassa al seu cos que s'ha de saber eliminar durant la cocció. Llavors es gustosíssim i es desfà a la boca”**.

Així de deliciós deu ser l'ànec amb peres que fan als restaurants de la família, i que és un plat extret de la tradició gastronòmica empordanesa però que s'elabora amb recepta pròpia dels Rístol. Un altre dels plats forts de la casa, potser el més significatiu, és el de les rabassoles farcides de carn. **“El Rístol està reconegut per diversos experts com un dels establiments pioners en elaborar aquest plat, com explica el conegut Patràs del mercat de la Boqueria de Barcelona”, afirma en Miquel. “La meva besàvia Conxita va començar a farcir els bolets de trinxat, i nosaltres ara hem recuperat el plat”**.

Enllaçant amb l'ancestral costum de la matança del porc, tan arrelada a la cuina local, aquest últim ha elaborat una recepta que porta la denominació del poble, el botifarró de Viladecavalls: **“Ja el vaig ensenyar a fer en un curs de cuina i va agradar molt. Simplement, es fa un botifarró amb el trinxat de la matança, la carn d'olla del brou i uns quants fruits secs, i després es cou molt lentament amb tomàquet i aigua en una paella.”** El xef espera que aquesta variació de la pilota de l'escudella, que porta la seva firma personal, arrelhi ben aviat a la vila.

El respecte per les tradicions gastronòmiques, d'altra banda, no ha estat cap impediment perquè la família Rístol s'hagi mantingut sempre a primera línia de la innovació, una tendència que ha anat passant de generació en generació. **“Tecnològicament sempre hem anat avançats al nostre temps. El present és un recull de la trajectòria que van iniciar els nostres besavis, que tant de bo poguessin veure com hem anat creixent fins a arribar a l'actualitat. Aquest esperit heretat, l'empenta i la filosofia d'anar innovant alhora que ho fa la societat té un valor sentimental infinit, per a nosaltres”**.

I això que destaquen els germans Rístol, en aquest penúltim paràgraf, és el que podríem considerar un tribut de part seva, d'en Lluís, d'en Francesc i d'en Miquel, a les tres generacions anteriors de la família que, amb la seva tasca des de primers de segle, a Viladecavalls, els han permès a ells d'arribar fins on ara són, a les dues xarcuteries, al servei de *catering*, al Sant Lluís, al Can Vinyers i al Rístol.



Família Ristol Ubach – Vildecavalls (el Vallès Occidental)