



L'arrossada, una recepta clàssica de gran èxit

L'arrossada popular és, sens dubte, un dels plats forts de la Festa Major. Amb una llarga tradició al darrere l'organització d'aquesta cita gastronòmica s'ha anat perfeccionant, amb els anys. Unes millores que s'han vist compensades amb un increment de públic a cada nova edició, fins al punt que l'any passat l'àpat va congreguar més de 3.000 persones.



Els orígens

Per conèixer l'evolució de l'arrossada cal dirigir-se al principal artífex d'aquesta menja: el cuiner granollerí Joan Rovira, de 70 anys, propietari del restaurant El Cisne. Segons Rovira, la tradició de l'arrossada es remunta 40 anys enrere, "quan per l'Ascensió se celebrava un concurs de paelles en un sot on ara hi ha la Mútua del Carme. Al capdavant del certamen hi havia aleshores el president del Gremi d'Hoteleria, Farín Padrós", recorda el veterà cuiner. En aquella època, el concurs aplegava prop de 600 persones. "Durant una època l'arrossada es va deixar de fer, fins que amb la Festa Major de Blancs i Blaus em van venir a buscar. Des de llavors, que farà més de vint anys, la paella l'hem cuinada al parc Torras Villà".

La recepta

Tot i que inicialment es preparava una "mar i muntanya", amb arròs i peix, les preferències del públic han acabat imposant la paella de peix. En l'elaboració de l'arròs "seguim la recepta de casa: la qualitat del fumet i del sofregit són fonamentals". El que varia són les quantitats dels ingredients. A tall d'exemple, per a 3.000 persones, s'hi aboquen 300 quilos d'arròs i 600 litres de fumet. L'arròs es cuina en tres paelles, sobre una base de foc de llenya. "Perquè l'arròs estigui al punt, has de preveure el temps que es tardarà a servir-lo... l'experiència t'ajuda en aquest càlcul", comenta el cuiner.

Per fer l'arrossada, Rovira compta amb l'ajut del seu fill, també cuiner, del seu nét i de cinc o sis cuiners.

La col·laboració de les colles

Però l'esperit col·laborador no acaba aquí. L'àpat té un component logístic que recau en els Blancs i els Blaus. Cada colla reuneix un equip d'una vintena de voluntaris que s'encarrega de preparar part dels ingredients de la paella, muntar les safates de cartró i servir l'arròs, un cop cuit.

La responsable de Blaus a l'arrossada, Lourdes Cruz, reconeix que "les millores organitzatives que l'àpat ha incorporat han aconseguit simplificar i agilitar la feina". I riu quan recorda que, anys enrere, "els musclos arribaven en sags i s'havien de netejar. Als voluntaris ens venien tots els mals...". Actualment, en canvi, els patrocinadors aporten la majoria dels ingredients congelats, "nets i tallats. És molt més còmode". Una altra millora ha estat l'ús de safates de cartró. "Abans, havies de servir directament al plat i sovint et cremaves. Ara, a cada safata hi caben tres plats i ja van equipades amb els coberts i el tovalló", explica Cruz.

Aquesta valoració és compartida pel responsable de Blancs a l'arrossada, Marc Pagès. Pagès comenta que anys enrere l'arrossada era de franc i que tothom podia demanar la quantitat d'arròs que volia. "Allò formava grans cues... fins que es va fer obligatori un preu popular i es va establir un màxim de sis racions per persona. Aquest canvi, junt amb la posada en pràctica d'un model de cua americana, que serpenteja, va aconseguir escurçar el temps d'espera.

"El cert és que, tot i la meua edat, entre els recursos de què disposa l'Ajuntament i l'ajut de les colles, fer l'arrossada cada any és més còmode. Amb tot, ho faig perquè és la meua ciutat i me l'estimo. M'han vingut a trobar d'altres llocs i els he dit sempre que no", puntualitza Rovira.

Per a les colles, "l'objectiu de l'arrossada és que l'àpat surti bé. Aquí les rivalitats s'aparquen". De fet, la germanor presideix l'ambient al parc Torras Villà els divendres d'arrossada. Famílies senceres s'instal·len en un tros de gespa i gaudeixen, amb migdiada inclosa, del gran dinar de Festa Major. No sense abans haver atès els precs de Pep Callau, quan per megafonia demana "un nou aplaudiment per al cuiner...".

