

GENTE

Antonio Ribera regenta desde hace 18 años un conocido bar de Alpicat que lleva su apellido. Poco podía pensar en 1974 que la especialidad de la casa que llama "cachipanda" tendría tanto éxito entre sus clientes. El encanto del local está en poder degustar un vermut casero y berberechos de Galicia.

Antonio Ribera, "cachipandas" de mar en Alpicat

Importa los berberechos de Galicia

ALPICAT

Pep Moragas Rakosnik

El encanto de poder degustar un vermut casero, acompañado con exquisitos berberechos y aceitunas, hace que los fines de semana se llene a rebosar uno de los bares más conocidos de Alpicat, cuyo propietario asegura que en un solo fin de semana se consumen unos 24 kilos de berberechos, lo que representa todo un récord.

Los buenos amantes del berberecho saben perfectamente que uno de los lugares con más tradición de la provincia de Lleida en preparar buenos vermouths, sin marca ni etiqueta, es el bar de Antonio Ribera en Alpicat.

El dueño se inventó su peculiar "cachipanda", que nada tiene que ver con las "cassoles de tros", dado que está integrado por productos del mar. Básica-

mente el "invento" de Ribera es un pequeño plato de berberechos y unas pocas olivas rellenas, sin embargo ha ido introduciendo variantes a petición de los clientes, por lo que en la actualidad una completa "cachipanda" la compone además del berberecho, un poco de pulpo troceado y anchoas.

La mano diestra del hostelero posibilita que una salsa, cuya fórmula es secreta, dé el toque especial a este plato combinado especialmente pensado para la hora del aperitivo. Para Antonio Ribera hay un aspecto clave y casi sagrado para que la ceremonia sea completa; todo se debe degustar acompañado de un vermut de la casa, de los que se venden a granel como antaño, al que se le debe añadir sifón.

La "cachipanda" se ha convertido en el producto rey de las ta-



Para Ribera el sifón es clave en el vermut.

P. M.

pas que ofrece Antonio. El hostelero se muestra orgulloso de que en un solo fin de semana agota un total de 24 latas de berberecho de un kilo de peso, además de otras tantas de aceitunas, pulpos y calamares.

Las combinaciones que hace de su peculiar "cachipanda" son a cuál más suculenta dado que en ocasiones mezcla los berberechos con almejas, navajas y

aceitunas; o bien con atún y pulpo e incluso con alcachofas.

Ribera intenta ofrecer estos productos a muy buen precio para que los buenos gourmets puedan deleitarse con los berberechos que dicen que son de los más buenos de la provincia, dado que los importa directamente de Galicia, los más grandes y sabrosos que se pueden encontrar en el mercado.