



ANTONI RUBIES

Xef i propietari de l'Arrosseria Antoni Rubies, a Artesa de Lleida

“Lleida té molts arrossos, amb costella de porc, mar i muntanya, carxofes, bacallà...”

Antoni Rubies, nascut a Lleida el 1974, va estudiar cuina a l'Escola d'Hoteleria de Les (Val d'Aran) i La Barretina va ser el seu primer lloc de treball, un cop finalitzat el seu període de formació. Premi Joves Cuiners el 1996, des del setembre de 2015 regenta aquest espai amb l'Arrosseria Antoni Rubies.

Pot tenir èxit una arrosseria a Artesa de Lleida?

Quan vam obrir el primer establiment el 2011, ja heretàvem la tradició d'un local on era costum encomanar les paelles per dinar a casa el cap de setmana. El trasllat cap a l'antiga Barretina va ser molt emocionant per a mi, perquè guardo un record amb molta estima per l'Aixut i la seva família.

Però, a un xef li pot agradar fer només arrossos?

Els arrossos sempre han estat una de les meves especialitats. Ara són el plat fort del menú a l'arrosseria. Però els entrants són variats i sempre jugo amb propostes més creatives, com els raviolis de botifarra negra amb foie, els tàrtars o el pop de roca amb patata trufada, entre altres.



També fem jornades gastronòmiques durant l'any per donar sortida a la meua inquietud més creativa.

I els visitants no s'estranyen que un restaurant lleidatà s'especialitzi en arrossos?

A Lleida hi ha molts tipus d'arrossos propis, el fem amb costella de porc, mar i muntanya, amb carxofes, bacallà... Sempre una mica sucosos, com ens agraden a Lleida, amb sofregit. De totes maneres a casa mai falten els caragols, a l'arròs i en racions.

Com heu sigut reconeguts per la Guia Michelin com a establiment Big Gourmand?

Doncs, el Big Gourmand el que reconeix és l'espai, la cuina i, el que és més important, que aquesta gastronomia tingui una relació qualitat-preu molt assequible. Crec que ells parlen de “bona qualitat-preu a menys de 35 euros”.

I els maridatges amb ginebres...

El Gin Pairings s'esperen cada any i abans del 2000 ja feia unes postres premiades a les Jornades de la Fruita, que era el Gin Pomic. Ara, al novembre oferim un menú maridat amb tres combinats diferents que, aquest any, serà ja la quarta edició.

El Big Gourmand el que reconeix és bona qualitat-preu a menys de 35 euros