



**PACO PEVIDA** | Propietari sidreria 'Cachopo' al barri lleidatà de Pardinyes

# “Vull traslladar aquí el paladar que el viatger troba a Astúries”

**Si tenim el caprici de fer un culin i beure sidra artesana, ja tenim un lloc genuïnament asturià a Lleida: Cachopo (passatge Sant Jeroni, 9, Pardinyes), amb Paco Pevida.**

**Què l'ha dut a obrir una sidreria a Lleida?**

Porto 22 anys a Lleida i hi vaig fer cap per vendre focs artificials a través d'una empresa que llavors era líder en pirotècnia i, al cap d'un temps, vaig trobar en falta no poder beure una sidra amb uns xoricets... però no hi havia res.

**I llavors?**

Vaig pensar que havia d'obrir una sidreria, però per diferents motius, vaig esperar a veure si la muntava algú, però no hi havia manera (somriu).

**Vostè ja sabia el final de la història, doncs...**

No es pensi... Enguany, per Setmana Santa, vàrem anar de vacances a la zona del Monasterio de Piedra i Calatayud. Allí vàrem trobar un bar petit que tenia sidra perquè tenia uns clients de la zona que li'n demanaven i la portava per ells. Vaig tornar *calentet* cap a Lleida i en anar cap a un restaurant del que sóc assidu, vaig veure que havia tancat. Vaig localitzar el cuiner, que em va explicar que no podia més. Li vaig dir que perquè no m'havia avisat, que l'hauria fixat. Vaig intentar recuperar l'establiment perquè el xef continués allí, transformat en sidreria asturiana, però no vaig arribar a un acord amb la mestressa. Vaig buscar un altre local, però hi havia l'oposició veïnal. Fins que al final vaig trobar un altre amic al qui vaig comentar que buscava un local i em va dir que en tenia un que m'agradaria. I, al final, ho he assolit. La cinquena que ho intentava! (somriu).

**I s'ha instal·lat a Pardinyes.**

Sí, sí, després d'analitzar les possibilitats del barri i de la zona arribo a la conclusió que el lloc és l'ideal. Hem fet les reformes escaients i tot i que volíem inaugurar el 8 de setembre, Dia d'Astúries, però al final hem fixat com a data de l'acte d'inauguració el 21 de setembre. Això sí, des del 8, estem oberts.

**Pretensions?**

Humils. Trasladar fins aquí el paladar que el viatger troba en qualsevol racó d'Astúries i gaudir de la qualitat de la gastronomia i els productes asturians. També



implantarem el cachopo.

**El cachopo dona nom al local.**

Sí. És originari de la Cuba pre-castrista i era el plat fort de festa. En arribar Castro, alguns asturians van marxar. La família d'un d'aquests tenia el prestigiós restaurant Pelayo d'Oviedo, i un fill, que es diu Fernando Martín i que és un meravellós xef, va implantar el cachopo a Astúries com a plat novetat.

**Però què és el cachopo?**

Són dos talls de carn d'una part de la vedella i va farcida de per-

nil i formatge cremós, va empanat i es fregeix. Pot anar acompanyat de patates, pebrots... i s'ha popularitzat de nou pels programes de cuina de la TV.

**Què oferiran, a més del cachopo?**

Xoriço asturià, morcilla asturiana, panceta, embottits, pernil... però amb la particularitat que tots els productes procedeixen d'Astúries. Surten d'allí a les 6 del matí i abans de les 5 de la tarda ho tinc aquí. Tot fresc, res congelat. En peix no ens hem posat massa a fons, per ara, i l'oferirem puntualment en carta diària, a la pissarra. També tindrem amanides i varietats de tapes, sense oblidar l'àmplia gamma de formatges. Tota la carn és asturiana amb Identificació Geogràfica Protegida, que també subministra els restaurants d'Arzak i Subijana, entre d'altres. En definitiva, la filosofia es oferir productes asturians de primera qualitat.

**La sidra, òbviament, també.**

Sidra artesana natural, principalment del Llagar de Trapiello, amb pomes de l'horta asturiana, sobretot reineta. Però també en tenim d'altres llagars, que ens doten de diferents aromes i matisos. La sidra la refredem amb aigua natural, res industrial. I si algú no vol sidra, també tenim cervesa i una àmplia carta de vins, amb fins a 57 referències, amb blanc, rosat, negre, i caves i xampanyans.

**La carta intenta abastar-ho tot?**

D'això es tracta, però si em vol fer cas, tasti la sidra (somriu), és com si estiguéssim en un chigre,

**Què és un chigre?**

És el que aquí seria una bodega: un local petit amb un producte que el públic l'accepta, i que té un nivell i un públic fidel. Chigre prové d'un artil·lugi especial per obrir les ampolles típic d'Astúries, i que està present en aquests tipus d'establiments.