

LA VANGUARDIA PARA L'ARROSSERIA XÀTIVA

20 años del arroz más valenciano de Barcelona

El Grup Xàtiva, fundado por Maria Antònia Ribera, cuenta con tres arrocerías en Barcelona, en los barrios de Les Corts, Gràcia y Sant Antoni, un local de eventos (Comunitat 33) y el catering Más Food

Ángela Zorrilla

Dos décadas sirviendo el mejor producto y respetando la manera más tradicional de cocinarlo y ofrecerlo al comensal. Estas son las claves del éxito que han llevado al grupo de restauración Xàtiva a estar de enhorabuena. La empresa familiar, especializada en el tratamiento del arroz, cumple 20 años siendo todo un referente gastronómico.

Con una facturación anual de más de dos millones de euros, estas dos décadas ofreciendo los mejores arroces en Barcelona se suman a la dilatada experiencia de su fundadora, Maria Antònia Ribera, que ha estado más de 40 años trabajando en el sector. Ella, catalana casada con un valenciano, se empapó de todo el conocimiento arrocerero que le brindó su familia política, formándose y especializándose en el arte de cocinar paellas. Aprendió, y mucho. Antes de abrir su propio negocio, Ribera fue directora del grupo de restauración La Dorada y trabajó en restaurantes con solera en Barcelona, como Neguri, Finisterre, Café de la Princesa y, ya como copropietaria, en el restaurante Marimon. En el año 2001, inauguró la primera arrocería del Grup Xàtiva en Les Corts. La tradición y los valores familiares fueron la apuesta del negocio, y lo siguen siendo actualmente. En el año 2007, Grup Xàtiva se aventuró en la apertura de su segundo restaurante en la Ciudad Condal, concretamente, en el distrito de Gràcia. El céntrico barrio de Sant Antoni fue la localización escogida para la apertura de su tercer local, en 2019.

L'Arroseria Xàtiva Les Corts es el local más longevo del grupo y ofrece espacio para 60 comensales. Cuenta, además, con un salón reservado con 60 plazas más para comer en un entorno privado y exclusivo. Este restaurante, de carácter moderno y familiar, es todo un referente en el barrio. Por su parte, la oferta del distrito de Gràcia está ubicada a dos calles de Verdi y de Travessera de Gràcia; es decir, en el corazón de uno de los barrios más emblemáticos de Barcelona. Finalmente, L'Arroseria Xàtiva Sant Antoni, a cinco



L'Arroseria Xàtiva

L'Arroseria Xàtiva Sant Antoni es el local más joven del grupo y, como sus dos antecesores, ofrece más de 20 tipos de arroces para compartir en buena compañía

minutos de plaza Universitat y de la plaza de Catalunya, es el local más joven del grupo, y cuenta con capacidad para 80 comensales. El aire familiar que se respira en las tres propuestas hace que cualquiera de estos restaurantes sea una gran opción para compartir un rico plato de arroz con la familia y los amigos.

POPULAR Y SOSTENIBLE

En este sentido, la apuesta de Grup Xàtiva por los barrios de cercanía y populares va ligada, irremediablemente, al concepto de su negocio y producto, como es la paella:

Su apuesta por barrios de cercanía va ligada al concepto de su negocio y producto, como es la paella: familiar, popular y cercana

familiar, popular, cercana y para compartir. Grup Xàtiva es arroz. De hecho, en sus tres restaurantes ya

se han servido 200.000 kg de arroz, un alimento que aporta una gran fuente de energía y que, acompañado de los mejores ingredientes, da como resultado el plato favorito de esta firma familiar: la paella. Especializados en esta popular receta, con más de 20 variedades, entre las que no faltan las más tradicionales, como la paella valenciana con pollo, conejo y su *garroffo*, o el arroz meloso de rabo de toro, los locales Xàtiva hacen de la tradición una buena práctica. Así, los comensales pueden degustar directamente de la paella con cuchara de madera, como manda la tradición valencia-

na, o, si lo prefieren, en raciones individuales. Pero es que esa influencia de la *terreta* no se queda aquí: los platos de las arrocerías Xàtiva están cocinados con agua de mar y arroz artesano DO Valencia.

Su búsqueda constante de la excelencia les ha llevado a ser uno de los mejores especialistas en arroces genuinamente valencianos en Barcelona. Parte de este compromiso con el entorno y con la búsqueda de productos de alta calidad para poder cocinar las mejores paellas se materializa con la colaboración, por ejemplo, con el Parc Agrari del Baix Llobregat. El objetivo es potenciar la actividad agraria de la zona y promocionar los productos locales y el consumo de proximidad. Y eso se saborea en sus paellas de temporada, por ejemplo, de alcachofa o de *calçots*. En el grupo dirigido por Àlex López, hijo de la fundadora, los productos utilizados siempre son frescos y de máxima calidad, y eso solamente se consigue comprando semanalmente y eligiendo personalmente la mercancía. Esta filosofía les ha llevado, además, a sumarse a la campaña del Ayuntamiento de Barcelona *Barcelona, Capital Mundial de la Alimentación Sostenible*. La familia Ribera es consciente de que los productos de temporada no solamente consiguen platos más ricos y sanos, sino que también promueven que la economía del entorno sea más rica, diversa y sostenible.

Más allá de las arrocerías 'top' de Barcelona

Grup Xàtiva es un claro referente en arroces en la capital catalana y también ha sabido adaptarse al negocio y a las demandas del consumidor. Àlex López, su actual director y propietario, tras la jubilación de su madre, tiene claro el objetivo de la empresa familiar: mantener la calidad y la tradición y ofrecer siempre el mejor servicio. Ello, unido a las ganas de expansión, llevaron a Grup Xàtiva a innovar en sus servicios. Actualmente, el grupo restaurador también cuenta con Más Food, creado en el año 2004. Este catering da servicio a empresas y particulares en Barcelona. Su propuesta gastronómica es creativa y saludable, con productos de proximidad, sin menospreciar las influencias internacionales. Por último, Grup Xàtiva suma al proyecto a Comunitat 33, un club social gastronómico que puede ser utilizado para eventos y celebraciones de empresas y particulares. Ahora que las restricciones de la pandemia han desaparecido, es el espacio idóneo para reencontrarse con los seres queridos y los amigos de cara a las próximas fiestas navideñas. Los locales Xàtiva cumplen los más estrictos controles sanitarios y disponen de aparatos de filtrado de partículas de aire, lo que facilita disfrutar de su gastronomía en un entorno seguro.



L'Arroseria Xàtiva