

Gastronomia | | Actualitzat el 26/03/2021 a les 10:58

## Rosario Perales: ?Cuino molt amb vi i m'agrada visitar cellers quan puc escapar-me del restaurant?

*Fa temps que les dones estem cuinant un canvi; les de la gastronomia, també. Qui són, què fan, com ho fan, des d'on i quina és la seva relació amb el món del vi? | Rosario Perales, cuinera i copropietària del restaurant Casa Guijarro (El Prat de Llobregat, Barcelona)*



**?Al setembre celebrarem el 26è aniversari de Casa Guijarro (<https://casaguijarro.com/>) (@restaurantcasaguijarro). Els mateixos anys que fa que treballo al restaurant. Vaig entrar-hi com a fregaplats, embarassada de nou mesos del meu segon fill. I a la setmana de donar a llum, m'hi vaig reincorporar?**, relata Rosario Perales (Barcelona, 1966), cuinera d'una de les cases de menjar amb més història del Prat de Llobregat.

L'establiment era el somni del seu marit, l'Antonio Guijarro, però ella ha contribuït a fer-lo realitat des del primer moment. ?Des que el conec, sempre havia volgut tenir un negoci propi d'hostaleria i vam decidir muntar un restaurant amb un soci, el seu germà. Als inicis, jo no sabia ni ferrar un ou. Vaig aprendre tota sola, fixant-me en el cuiner i en l'ajudant que hi havia als fogons en aquell moment. Tres o quatre anys després el primer va marxar i l'ajudant i jo vam començar a tirar el negoci endavant juntament amb l'Antonio, el meu cunyat i dos cambrers més?, narra aquesta cuinera autodidacta.

?I així vam anar fent durant un parell d'anys més, fins que em vaig quedar tota sola, replicant

receptes i plats, tots casolans i tradicionals?. O fent cuina de producte, de temporada, de mercat, que en diem ara. ?Som un restaurant de menú diari?, simplifica la Rosario.

I de menú gastronòmic! Com a mínim, un cop l'any, quan es sumen a les jornades del ?Març Gastronòmic(<http://www.marçgastronomic.cat>) ', organitzades per l'Ajuntament del Prat de Llobregat (@ajelprat), amb la col·laboració de l'Associació de Gastronomia i Turisme (AGT). En l'edició de 2021, la Carxofa Prat, el Pota Blava i el producte fresc del Parc Agrari del Baix Llobregat (@parcagrariabaix) seran protagonistes a 32 restaurants de 15 ciutats del Baix Llobregat i del Barcelonès fins l'11 d'abril. Tot i que, a la majoria, sempre tenen un paper especial.

([https://www.instagram.com/p/CMg42l3iB-8/?utm\\_source=ig\\_embed&utm\\_campaign=loading](https://www.instagram.com/p/CMg42l3iB-8/?utm_source=ig_embed&utm_campaign=loading))

Ver esta publicación en Instagram([https://www.instagram.com/p/CMg42l3iB-8/?utm\\_source=ig\\_embed&utm\\_campaign=loading](https://www.instagram.com/p/CMg42l3iB-8/?utm_source=ig_embed&utm_campaign=loading))

Una publicació compartida de Restaurante Casa Guijarro (@restaurantecasaguijarro) ([https://www.instagram.com/p/CMg42I3iB-8/?utm\\_source=ig\\_embed&utm\\_campaign=loading](https://www.instagram.com/p/CMg42I3iB-8/?utm_source=ig_embed&utm_campaign=loading))

**?A Casa Guijarro fem servir Carxofa Prat des que vam obrir i de múltiples maneres: carxofes farcides de carn de vedella i porc, amb foie, amb cloïsses, amb cansalada i favetes, arrebossades com a guarnició...?**, enumera la Rosario. ?Les comprem a El Rebot del Pagès (@elrebotdelpages) ?una finca-granja-obrador-agrobotiga del Prat? com la resta de verdures i hortalisses?, detalla. Tres quarts del mateix amb el Pollastre de la Raça Prat, més conegut com a Pota Blava, que compren a la Granja Avícola Torres (<https://granjatorres.com/>) i que cuinen **?amb rovellons, amb compota de poma, amb peres, al Pedro Ximénez i a la catalana per Nadal?**, entre altres elaboracions.



*Carxofa del Prat. Foto: Casa Guijarro*

Amb aquests dos ingredients com a eix central, per la dotzena edició del 'Març' han preparat un menú que consta d'aperitiu (minicroquetes de perni ibèric amb patates palla), carxofes Prat al forn, Pota Blava amb llagostins, flam de formatge, vi, cervesa o refresc o aigua per 35? (pa inclòs). Tots els menús de l'acció conjunta es poden maridar amb vins de la Denominació d'Origen Penedès i amb cervesa Magna San Miguel que, un any més, donen suport a les activitats que desenvolupa l'AGT.

Així mateix, tant el Consell Regulador del Pollastre i Capó del Prat (<http://elpotablava.com/>) com la Cooperativa Agrícola del Prat (<https://cooperativaagricoladelprat.cat/>) estan assumint part del cost dels dos productes destinats als participants. D'una banda, per promocionar la qualitat agroalimentària dels mateixos i de l'altra, per donar impuls i suport als restauradors i productors locals, dos dels sectors més afectats per l'actual context. La present edició, per cert, s'emmarca dins les accions que s'estan desenvolupant entorn a Barcelona Capital de l'Alimentació Sostenible 2021, reivindicant els valors del consum de proximitat i l'economia circular.



*Pollastre Raça Prat o Pota Blava. Foto: Casa Guijarro*

**?Un altre dels ingredients que no falta mai al restaurant és el xai?, apunta Rosario Perales. ?El comprem a la Carnisseria Vila, segona generació de carnisers, al Mercat Municipal del Prat?, concreta. La cuixa de xai amb patates, les carns salsejades, els plats de cullera (de dilluns a diumenge, tant a l'hivern com a l'estiu), la paella els dijous, les mandonguilles, la salsa dels calçots i les postres, ?totes casolanes menys els pastissos?, són algunes de les elaboracions**

---

estrella d'aquesta professional de la restauració que no pesa mai res, ¿cuino a ull?, malgrat els números que mou l'establiment pratenc.

## *¿El meu rècord de menús diaris? 340!... Com es fa? Corrents. I gràcies a l'encaix de cuina i sala?*

I és que, un dijous qualsevol, a Casa Guijarro van servir 8 quilos de sardines, 12 quilos de llom a la planxa, 75 orades, 95 de galtes... i 20 quilos de paella! Aquell mateix migdia qualsevol es van servir 280 menús a l'establiment i es van vendre 44 més per emportar o *take away*. ¿Aquest servei ja existia abans de la covid perquè alguns clients ens demanaven menús per emportar de tant en tant, però l'hem professionalitzat des de primers de maig de l'any passat, quan ens vam desconfinar. El servei de *delivery* també existeix, però només per empreses locals?, explica.

**¿El meu rècord de menús diaris? 340!?**, recompta satisfeta. **¿Com es fa? Corrents. I gràcies a l'encaix de cuina i sala?**. A la cuina d'aquest restaurant del Prat només hi ha dones. ¿Ara mateix som 7, perquè una està de baixa. Soc bastant tranquil·la, no m'agraden els conflictes, no acostumo a cridar i m'arremango com elles: cuino, netejo i frego. Segurament per això em respecten moltíssim. Soc cap i companya?, manifesta. A la sala, capitanejats per l'Antonio Guijarro, gairebé tots són homes, en canvi. ¿Són ell i unes altres nou persones. Gent molt jove en general, formats a la casa?, fa constar.

¿Quan vam obrir el negoci, en aquell moment enfront de l'edifici actual, estàvem envoltats de camps. Poc a veure amb l'aspecte actual de la zona?, rememoren. ¿Al 2004 ens traslladem a l'ubicació actual, un espai de 190 comensals, repartits en diferents menjadors, que hem hagut d'adaptar a les restriccions del context actual. El sistema de ventilació o renovació ambiental que vam instal·lar a l'època que es podia fumar ens ha vingut de fàbula ara?, asseguren.

Gel hidroalcohòlic a la porta d'accés, control de temperatura a l'entrada, codi QR per consultar el menú i la carta ¿també en tenen? i, per suposat, mascaretes per a tot el personal, són altres de les mesures covid que han aplicat al restaurant. I estan feliços amb la seva nova terrassa, de 12 taules, oberta fa pocs dies, als Jardins d'Andalusia. ¿És una meravella. Estem molt contents, nosaltres i els clients?, exclama la Rosario. Un espai ideal per a fer un àpat, un mos i un beure o el vermut.

Parlem de beure i de vins. **¿Cuino molt amb vi, blanc i negre. L'incorporo a algunes postres, però, sobretot, a les carns: al pollastre, al conill, a les salsitxes, a la vedella, a les carns magres... També m'agrada beure'n, prendre'm una copeta quan no treballo. I visitar cellers quan puc escapar-me del restaurant!** Vacances com a tal no en tenim, però quan podem escapar-nos sempre fem enoturisme si allà on anem, o a prop, hi ha algun celler?, afirma Perales.

¿La zona que més coneixem és la de Valladolid, concretament Peñafiel, un municipi on viatgem sovint. Com a consumidora, els meus vins preferits són els blancs, especialment els albariños, i després, els verdejos. Si m'hagués de decantar per un celler que hem visitat plegats triaria Protos i també moltes de les caves, petites i grans, de Sant Sadurn d'Anoia, alguns productes de les quals oferim a la carta de vins del restaurant?, detalla.

([https://www.instagram.com/p/CMOtojnC0Vw/?utm\\_source=ig\\_embed&utm\\_campaign=loading](https://www.instagram.com/p/CMOtojnC0Vw/?utm_source=ig_embed&utm_campaign=loading))

Ver esta publicación en Instagram

([https://www.instagram.com/p/CMOtojnC0Vw/?utm\\_source=ig\\_embed&utm\\_campaign=loading](https://www.instagram.com/p/CMOtojnC0Vw/?utm_source=ig_embed&utm_campaign=loading))

Una publicación compartida de Restaurante Casa Guijarro (@restaurantecasaguijarro)

([https://www.instagram.com/p/CMOtojnC0Vw/?utm\\_source=ig\\_embed&utm\\_campaign=loading](https://www.instagram.com/p/CMOtojnC0Vw/?utm_source=ig_embed&utm_campaign=loading))

Una carta, ¿on hi ha una mica de tot?, apunta l'Antonio Guijarro. ¿Vins del Penedès, com el Fosc de Finca Perera (<https://www.fincaparera.com/cat>) , vins del Montsant, de la Ribera del Duero, de

la Rioja... i albariños, esclar?. De l'oferta també destaca els escumosos: Agustí Torelló Mata, Gramona, Torelló i Recaredo, per anomenar algunes marques. ?De diari, a més, oferim des de fa anys un vi negre de la zona del Priorat que comprem en format *bag in box* al Magatzem Escolà?, afegeix.

*"Estic contenta de veure el restaurant ple. I orgullosa, perquè mai he tingut res i ara ho tinc tot"*

?Quan ens escapem, el nostre fill Toni es queda al capdavant del restaurant. Està opositant i, mentrestrant, treballa a la sala, amb el seu pare. La Cristina, cinc anys més gran, qui també ha fet de cambrera i de caixera a l'establiment, treballa com a educadora social al barri de Sant Cosme de la ciutat?, declara orgullosa Rosario Perales.

?Ambdós sempre estan disposats a donar un cop de mà al negoci familiar. Si ens necessites ens truques, mama?, em repeteixen. Tot i la col·laboració, sembla que no hi haurà relleu generacional. ?D'una banda ens agradaria, però de l'altra, no els hi desitgem aquesta vida. És molt dura?, admet la parella.

**?Ara, si haig de fer balanç d'aquests 25 anys, et diria que soc feliç perquè el client marxa content?**, assegura la Rosario. ?Em complau quan repeteixen o quan em diuen: ?Els cigrons estan boníssims? o ?Aquest caldo és com el de la meva mare?... La gent ho aprecia tot tant... Són molts els clients que entren per les portes de Casa Guijarro i estic contenta de veure el restaurant ple. **I orgullosa, perquè mai he tingut res i ara ho tinc tot?**, conclou. Una lliçó de vida.

[despiece]

**Casa Guijarro (@restaurantecasaguijarro**

**(<https://www.instagram.com/restaurantecasaguijarro/>)**

Passatge de Felip Traperó, 11. El Prat de Llobregat (Barcelona)

<https://casaguijarro.com/>[/despiece]