Cal Sendra

A CAL SENDRA TROBEM PLATS MÉS SOFISTICATS I SENZILLS I SANS COM VERDURA BULLIDA, ESCALIVADA FETA A LES BRASES O POLLASTRES A L'AST

Mentre sopàvem a casa d'una amiga que fa anys que viu a Reus, ella no es cansava de parlar de com és de pràctic tenir coses a punt quan arribes de la feina. Al sopar som una colla, tots de Reus, i coincideixen que realment mengen molt millor des que van a comprar plats cuinats a cal Sendra. Uns que tenen nens petits diuen que les hamburgueses petites, les d'espinacs amb pollastre, les clàssiques, les croquetes... són perfectes i de confiança per al sopar dels nens i també per a ells. També hi ha altres plats molt recurrents, com ara macarrons, mandonguilles, canelons, plats fàcils de menjar a tota hora. A més, a Cal Sendra trobem plats més sofisticats i bons (cargols, fajitas de samfaina...) o tan senzills i sans com verdura bullida, escalivada feta a les brases o pollastres a l'ast. He de reconèixer que realment l'àpat ha valgut la pena i, evidentment, m'encamino cap a cal Sendra.

Cal Sendra potser us sona pels galls de pota negra, que crien des de fa tres generacions. Els avis Sendra tenien un gran galliner que any rere any creixia i va donar peu, amb els anys, a obrir una botiga pròpia on venien pollastre, i també porc i vedella. Darrere el taulell eren tan exigents com ho eren a la granja i a l'hort, que paral·lelament amb la botiga, primer pares i avis i ara els quatre germans, que fa temps que han agafat el relleu, han portat sempre amb absolut rigor. En Joan Lluís, en Xavi, la Cori i en Jordi des de petits rondaven rere el taulell i quan va arribar l'hora d'anar a treballar ja els agradava el que feien, la botiga, l'hort, els pollastres... Havien vist com als pares els agradava complaure els seus clients i al mateix temps ara veien com la dinàmica canviava a un ritme accelerat. La botiga corria el risc de quedar-se encallada en el segle XX, un segle en què havien passat moltes coses, però semblava que en el XXI anar a comprar diàriament la carn per cuinar era un costum que es perdia amb la generació de la gent més gran. Les noves famílies necessitaven solucions: buscaven qualitat de vida i els preocupava menjar bé, una tendència que semblava més vigent que mai. El seu tarannà els va fer trobar una solució a les necessitats dels nous temps, i varen començar a preparar productes per tal que una vegada a casa estiguessin a punt de coure; acte seguit ja varen començar a oferir plats cuinats.

De portes endins, els Sendra, potser pel fet de treballar plegats i ben avinguts, conviure entre generacions i tenir fills... saben com de difícil pot ser el dia a dia. A l'empresa hi treballen quaranta persones: homes, dones, grans, joves i de diferents indrets del món, treballadors i treballadores que tenen la sort de treballar en família. A l'hora de la feina tots són un equip i quan algú té problemes, ja sigui perquè té alguna necessitat familiar o similar fan el «avui per tu i demà per mi». Ja sé que esteu esperant que us expliqui els plats que cuinen, però aquesta dinàmica interna de feina és el primer graó de qualitat que trobarem en el que comprem, ja sigui la carn tallada al taulell al gust del consumidor, la que ja tenen a punt, els preparats o els cuinats.

Directament us explico què passa a l'obrador, i les botigues ja les anireu a descobrir vosaltres mateixos. L'obrador brilla com un mirall. Està més net que una patena. Quan entrem a la cuina la Rosa Maria està ensenyant tot el que sap als més joves, perquè aviat es jubila. Fa temps que cuina i en sap molt; l'oloreta de caldo i rostit de pollastre em fan obrir la gana. En Jordi és qui em fa la visita guiada. Abans de la cuina hem passat per la sala on s'etiqueten les safates. Una feina, aquesta d'etiquetar, que fan amb una màquina molt divertida; així tenen dues mans més per poder guanyar en qualitat. A la cuina, s'està emplatant uns espagueti al pesto i s'entretenen a fer una flor amb tomàquets cirerols, per fer bonic el plat, a més de bo. Crec que val la pena no malgastar el temps amb les etiquetes, oi? Ara anem cap al rebost. Una pila de caixes de pebrots vermells i albergínies estan a punt perquè quan acabem en Jordi anirà a escalivar-les al mas, és a dir, els courà amb llenya. Normalment fan l'escalivada amb els seus propis pebrots, però aquests són de pagesos de la comarca. Cuina en gran amb el que cuinaria a casa seva: oli d'oliva verge extra, pasta de canelons de la marca de tota la vida, pebre... Tot bo i comprat amb exigència, cuinat amb exigència, servit amb exigència... fins i tot ja fa temps que tenen un vehicle elèctric per repartir. Ai... els Sendra. Per què no posen una botiga al meu poble? La veritat és que seria genial. La meva amiga i els seus amics tenien tota la raó. Menjar bé, bo i sa està a la mà de Cal Sendra, però per si no n'hi ha prou, el preu dels seus plats és... és... més baix que el que ens costaria comprar i cuinar-ho nosaltres si comptéssim el que gastem en feina i energia.

FAN L'ESCALIVADA AMB PEBROTS DE LA SEVA PRÒPIA COLLITA

Ei... aneu-hi!

Si sou de lluny porteu una nevera portàtil, o millor dues! Segur que les ompliu!

TEXT **N. VALENTÍ**

CAL SENDRA
C/ Camí de Riudoms, 18
REUS (Baix Camp)
Tel. 977 310 764
calsendra@calsendra.com
www.calsendra.com