

5 A TAULA



5 a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sandimers y Josep Vilella

# Mucho más que un club

Club del Cep, un peculiar almacén de vinos que apuesta por la cocina casera bien hecha

La afición de una gran mayoría de seguidores del buen comer hacia la cocina tradicional no hace sino crecer. Esta predisposición hacia las recetas populares y una generalizada querencia por los productos locales se expanden como una beneficiosa tendencia por todo el país. Empiezan a peligrar, y así lo pensamos a veces, los importantes avances que la cocina más creativa ha supuesto para el prestigio de la gastronomía española moderna. Pero se trata de una tendencia inexorable si pensamos en factores como la valoración del producto de proximidad, la necesidad de ajustar el presupuesto a todos los bolsillos y la estructura de muchos negocios de gastronomía de factura familiar creados para hacer frente a la crisis.

Estos factores han llevado al éxito locales tan característicos como el que traemos a nuestro

**Desayunar, comer o cenar entre esta singular colección de caldos es un lujo para 'connaisseurs'**

comentario de esta semana.

El Club del Cep nace en los años 80, en el corazón de Arenys de Mar. Joaquim Cervera abre un negocio de vinos en la antigua casa familiar, donde vende para la parroquia local vinos, licores y también, como se acostumbraba por entonces, vino a granel procedente de grandes botas. La buena ubicación y una dinámica estrategia de ventas consolidan el modelo de negocio que ve ampliar año tras año sus expectativas. En los años 90 la familia se hace con un terreno en el colindante polígono industrial Valdegata y abre una segunda tienda, especial por su ambientación cálida y personal, y por la introducción en la oferta de las mejores marcas de conservas y *delikatessen*. El local se convierte en un lugar de encuentro, donde se programan viajes, se

## CLUB DEL CEP

### ARENYS DE MAR

Polígono Industrial Valdegata  
Tel. 93 795 71 99  
Martes a sábado de 9.30 h. a 21.00 h.  
Precio sin vinos 40€

#### Valoración

Confort	☆☆☆
Bodega	☆☆☆
Servicio	☆☆☆

Valoración sobre 20

13

### RECOMENDAMOS

► **Desayunos de forquilla** con cocina abierta desde las 9.30 h en este lugar toda contingencia es posible: desde unas patatas hervidas acompañadas de un alioli hecho a mano hasta unas almejas recién llegadas guisadas con alcachofas en temporada y ligadas con una salsa verde.

► **Productos para llevar** Una pequeña pero sugerente carta permite trasladar al comedor de cada cliente unos apeti-

tosos recursos: croquetas caseras, anchoas del Cantábrico, escalivada con queso de cabra...

► **La selección de vinos** a unos precios inmejorables.

► **El horario** Un lugar donde te acogen a las 4.30 h para comer o a las 19 h para cenar a horario europeo es una alternativa a recordar.



El equipo del restaurante Club del Cep de Arenys de Mar

realizan catas, se hacen presentaciones de artistas locales, se toca música en vivo, etcétera.

En el 2007 suceden dos hechos trascendentales: muere el fundador y a su vez se incorporan sus dos hijas, Mariona y Ele-

na, que junto a su marido, Jordi Pou, dan una vuelta más al negocio abriendo un comedor para clientes amigos apoyado en una cocina totalmente artesanal, elaborada por Montse Oliver, madre de Jordi.

El Club del Cep, en esta última fase, da pasos de gigante. La oferta de vinos se multiplica, los productos gastronómicos son cada vez más seleccionados, se propone un *take away* donde cabe todo, desde canalones caseros a fri-

rió, el resultado es tan impresionante como aleatorio. También se pueden escoger caprichos fríos: maravillosas anchoas del Cantábrico, la mejor ventresca del mercado de conservas, un foie de las Landas, sin despreciar los platos fijos de la casa.

El elogio de esta cocina tiene, además, un decisivo aliado: la posibilidad de maridarla con un abanico de vinos interminable y a precios muy competitivos. Resumiendo: les hablamos de un restaurante limitado. Cierto. Y de un lugar sin el consabido *look* de moda. Cierto también. Pero el corazón que ponen en esta casa, su compromiso con lo que ofrecen al cliente y la vocación de servicio en todas sus facetas anima la hipótesis, fácilmente demostrable, de que el Club del Cep es mucho más que un club.

El resultado es poliédricamente apetitoso sin seguir ningún canon preestablecido. Depende del día, del mercado, de las ganas de repetir la receta... Pero siempre dentro de una lógica para "chuparse los dedos". Les ponemos algunos ejemplos extraídos de visitas realizadas durante el verano: dados de patata con alioli a la vieja usanza, acertado escabeche de atún rojo del Mediterráneo, lentejas con cigalas de playa, *espardeñes* enharinadas y fritas en sartén, un arroz de sepias y gambitas que cantan los ángeles, *fricandó amb moixarbons*...

Aceptando que se trata de una propuesta limitada en extensión pero cocinada con voluntad y ca-

**El resultado es poliédricamente apetitoso sin seguir ningún canon preestablecido**

riño, el resultado es tan impresionante como aleatorio. También se pueden escoger caprichos fríos: maravillosas anchoas del Cantábrico, la mejor ventresca del mercado de conservas, un foie de las Landas, sin despreciar los platos fijos de la casa.

El elogio de esta cocina tiene, además, un decisivo aliado: la posibilidad de maridarla con un abanico de vinos interminable y a precios muy competitivos.

Resumiendo: les hablamos de un restaurante limitado. Cierto. Y de un lugar sin el consabido *look* de moda. Cierto también. Pero el corazón que ponen en esta casa, su compromiso con lo que ofrecen al cliente y la vocación de servicio en todas sus facetas anima la hipótesis, fácilmente demostrable, de que el Club del Cep es mucho más que un club.